

## GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO PAULO

## Estudo Técnico Preliminar 122/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 67267.003542/2026-21

## 2. Descrição da necessidade

Aquisição de EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA A COZINHA DO HOTEL DE TRÂNSITO DOS OFICIAIS

O Grupamento de Apoio de São Paulo (GAP-SP) tem como missão precípua executar a gestão de apoio às atividades administrativas e logísticas das Organizações Militares sob sua jurisdição. Dentro dessa estrutura, a Seção de Subsistência do GAP-SP atua diretamente na garantia do suporte nutricional e no fornecimento de alimentações ao efetivo da Força Aérea Brasileira e unidades desdobradas na Guarnição de Aeronáutica de São Paulo, sendo um elo vital para a manutenção da capacidade operacional e administrativa da Instituição.

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de equipar a cozinha do Hotel de Trânsito dos Oficiais, localizado no PAMA-SP, que se encontra em fase de reforma para adequação ao Projeto REPOUSAR. Este projeto visa dar cumprimento à Portaria GABAER 311-GC3/2015, que regulamenta a realização de eventos institucionais de relevância estratégica para o Comando da Aeronáutica, exigindo uma infraestrutura logística capaz de atender, com eficiência e segurança alimentar, um contingente de até 300 pessoas.

O problema a ser resolvido reside na atual impossibilidade de atendimento às demandas de subsistência previstas para o Projeto REPOUSAR devido à ausência de equipamentos de cozinha industrial específicos. A carência desses itens impede o fluxo adequado de produção de alimentos em larga escala e a observância rigorosa das normas técnicas de vigilância sanitária e ergonomia no trabalho, comprometendo a finalidade pública da instalação e a qualidade do suporte prestado aos oficiais e autoridades em trânsito.

Justifica-se a execução deste processo pelo GAP-SP em virtude da orientação técnica emitida pela Subdiretoria de Abastecimento (SDAB), Órgão Central do Sistema de Subsistência (SISUB), via Ofício nº 17/AB-4/2458, de 20/02/2026. Segundo o referido documento, embora certos equipamentos estejam sendo licitados de forma centralizada, os 11 itens constantes no termo de referência devem ser adquiridos por esta Unidade Gestora para assegurar a compatibilidade imediata com o cronograma da obra e com as especificidades técnicas da cozinha industrial em reforma.

O interesse público é atendido por meio da otimização da logística de alimentação, garantindo que a Administração Pública disponha de meios próprios para a execução de eventos institucionais, reduzindo a dependência de serviços externos e assegurando a continuidade das atividades previstas na Portaria GABAER 311-GC3/2015. Além disso, a contratação prioriza o desenvolvimento nacional sustentável ao prever equipamentos com ciclo de vida prolongado, alta eficiência energética e materiais de fácil higienização, minimizando impactos ambientais negativos e custos futuros de manutenção.

Finalmente, a demanda é considerada “comum” pois enquadra-se nos termos da definição do inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021, a qual define como bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante     | Responsável                            |
|-----------------------|--|
| Seção de Subsistência | João Pedro Sadler Ohtsubo - 2º Ten Int |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### Objetivo e Requisitos Gerais

A presente contratação tem como objeto a aquisição de equipamentos de cozinha industrial destinados a suprir as necessidades de infraestrutura do Hotel de Trânsito dos Oficiais do PAMA-SP, em suporte ao Projeto REPOUSAR, conforme diretrizes da Portaria GABAER 311-GC3/2015, visando o atendimento de eventos institucionais com capacidade para até 300 pessoas.

A solução busca garantir a plena operacionalidade do Sistema de Subsistência (SISUB) no âmbito deste Grupamento de Apoio, assegurando que o processamento, a conservação e o preparo de alimentos ocorram dentro de padrões de eficiência produtiva, durabilidade e segurança alimentar, sob a égide da Lei nº 14.133/2021 e do Sistema de Registro de Preços.

A aquisição pauta-se por critérios de sustentabilidade ambiental, priorizando equipamentos com alto desempenho energético e utilização de tecnologias que minimizem o impacto ambiental, em consonância com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e as normas de proteção climática.

Os equipamentos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, acompanhados de manuais de instrução em língua portuguesa e certificados de garantia, devendo a licitante vencedora assegurar que a solução atenda integralmente às especificações de voltagem, capacidade e desempenho descritas para cada item.

### **Requisitos Técnicos e Normativos**

Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 9, que consistem em equipamentos eletroeletrônicos e de refrigeração, será exigida a comprovação de certificação compulsória de segurança elétrica emitida por Organismo de Certificação de Produto (OCP) acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), nos termos das portarias vigentes que regulamentam aparelhos eletrodomésticos e similares para uso comercial.

O item 9 (Freezer Horizontal) deverá, obrigatoriamente, ostentar o Selo PROCEL de Eficiência Energética Classe A, garantindo o menor consumo de energia elétrica, além de utilizar gás refrigerante ecologicamente correto, livre de CFC (Clorofluorcarboneto), atendendo aos requisitos de sustentabilidade e proteção à camada de ozônio.

Os itens 6 (Fatiador de Frios), 7 (Fogão) e 8 (Chapa a Gás) deverão observar rigorosamente os requisitos de segurança operacional estabelecidos na Norma Regulamentadora nº 12 (NR-12) do Ministério do Trabalho e Emprego, visando a prevenção de acidentes e a proteção da integridade física dos operadores durante o manuseio de partes móveis ou superfícies aquecidas.

Os equipamentos de cocção a gás (Itens 7 e 8) deverão possuir componentes como queimadores, registros e válvulas de segurança certificados de acordo com as normas técnicas nacionais aplicáveis, garantindo a estanqueidade e a eficiência da combustão.

Todos os itens que possuem superfícies de contato direto com alimentos ou áreas de manipulação (especialmente os Itens 1, 10 e 11) devem ser fabricados em materiais inertes, resistentes à corrosão e que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, atendendo aos preceitos da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Para os itens 10 e 11, fabricados em aço inoxidável, deverá ser assegurado o emprego de ligas compatíveis com o uso em cozinhas industriais (como a série AISI 304 ou 430 conforme a aplicação), garantindo a assepsia necessária para o ambiente hospitalar/hoteleiro e a resistência a processos de higienização frequentes.

A comprovação do atendimento aos requisitos normativos e de sustentabilidade dar-se-á mediante a apresentação de catálogos técnicos, manuais do fabricante ou certificados de conformidade, a serem avaliados pelo pregoeiro e equipe técnica durante a fase de aceitabilidade das propostas, garantindo que os produtos ofertados não possuam restrições de comercialização ou desconformidades perante os órgãos reguladores.

### **Requisitos Ambientais e Sustentabilidade**

A contratação será regida por princípios de sustentabilidade, visando à minimização de impactos ambientais. O fornecedor deve seguir práticas de gestão ambiental adequadas, com destaque para a adoção de práticas de manejo responsável dos recursos naturais, minimizando desperdícios e garantindo a correta destinação dos materiais após o uso.

**Embalagens e Materiais:** Os fornecedores devem priorizar o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis para as embalagens, bem como a utilização de calços e proteções que não agredam a camada de ozônio, atendendo às exigências de sustentabilidade.

Será exigido que o licitante apresente, na fase de aceitação, o Comprovante de Registro do Fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP), com o respectivo Certificado de Regularidade, conforme os requisitos da Instrução Normativa IBAMA nº 13/2021, para os itens cujas atividades de fabricação se enquadrem nos códigos abaixo:

Itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 9: FTE código 5-3 (Categoria 5 - Indústria de Material Elétrico, Eletrônico e Comunicações; Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos);

Itens 7, 8, 10 e 11: FTE código 4-1 (Categoria 4 - Indústria Mecânica; Fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície);

Caso o fabricante não esteja obrigado a esse registro por força de legislação específica ou em razão de sua classificação (como importadores puros que não realizam atividade produtiva interna), deverá ser apresentada uma declaração comprobatória ou documento equivalente, sob as penas da lei, justificando o desenquadramento.

## **Critérios de Seleção do Fornecedor**

O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade Pregão, sob o Sistema de Registro de Preços, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço por item.

A aceitabilidade das propostas estará condicionada ao atendimento integral das especificações técnicas descritas no Termo de Referência, devendo o licitante apresentar, quando solicitado pelo pregoeiro, catálogos técnicos originais, prospectos ou manuais que comprovem que o produto ofertado possui as características de potência, voltagem, capacidade volumétrica e materiais exigidos.

A conformidade será verificada mediante a comprovação de certificações obrigatórias (INMETRO/PROCEL) e declaração de atendimento às normas NR-12 e RDC 216/2004 da ANVISA, conforme a natureza de cada item, sob pena de desclassificação.

## **Obrigações da Contratada**

A contratada deverá garantir a entrega dos produtos em estrita observância às especificações técnicas, em embalagens originais que garantam a integridade física dos equipamentos contra impactos e umidade durante o transporte e descarregamento.

A contratada será responsável por fornecer, na fase de aceitação, os manuais de operação e manutenção em língua portuguesa, bem como os certificados de garantia integral contra defeitos de fabricação pelo prazo mínimo estipulado para cada item.

Os itens 10 e 11, que exigem aferição de medidas "in loco", obrigam a contratada a enviar técnico especializado ao Hotel de Trânsito dos Oficiais do PAMA-SP para a devida medição antes do início da fabricação, assegurando o ajuste perfeito ao layout da cozinha.

A contratada deverá assegurar a assistência técnica e o fornecimento de peças de reposição durante o período de garantia, respondendo a chamados técnicos dentro dos prazos a serem fixados no Termo de Referência.

## **Outros Requisitos**

Indicação de marcas ou modelos: Na presente contratação a indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s) para alguns itens será utilizada quando a descrição do objeto a ser licitado puder ser mais bem compreendida pela identificação de determinada marca ou determinado modelo aptos a servir apenas como referência.

Da vedação de contratação de marca ou produto: Não foram apontadas marcas ou produtos vedados para a presente contratação.

Da exigência de amostra: Não será exigida amostra para a presente contratação, visto que a conformidade pode ser aferida por catálogos e certificações compulsórias de órgãos reguladores.

Da exigência de carta de solidariedade: Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, a garantia técnica e a disponibilidade de peças de reposição.

Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, tendo em vista a natureza da aquisição e a necessidade de responsabilidade direta sobre a qualidade e garantia dos equipamentos industriais fornecidos.

Garantia da contratação: Não será exigida garantia contratual além da prevista no Código de Defesa do Consumidor e das garantias de fabricação especificadas para cada item desta aquisição.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte: Na presente licitação, não será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

Margem de Preferência: O objeto da contratação não se enquadra em margem de preferência prevista no Decreto nº 11.890/2023, conforme disposto nas Resoluções SEGES-CICS/MGI nº 1/2024, 3/2024 e 4/2024 da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, pois os itens que compõem a solução de EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA A COZINHA DO HOTEL DE TRÂNSITO DOS OFICIAIS não constam, até a presente data, do rol de produtos beneficiados pelas margens de preferência estabelecidas nesses atos normativos.

## **5. Levantamento de Mercado**

A necessidade de equipagem da cozinha industrial do Hotel de Trânsito dos Oficiais (HTO), alocado no PAMA-SP, decorre da implementação estratégica do Projeto REPOUSAR, em estrita observância à Portaria GABAER 311-GC3/2015. A modernização das instalações é condição indispensável para a realização de eventos institucionais de alto nível, com capacidade de atendimento para até 300 pessoas, exigindo infraestrutura compatível com a dignidade das autoridades e militares atendidos. A ausência de equipamentos de alto desempenho e durabilidade industrial comprometeria a capacidade operativa da Seção de Subsistência do GAP-SP em fornecer alimentações que atendam aos padrões de segurança alimentar e eficiência logística exigidos pelo Sistema de Subsistência (SISUB), especialmente diante da alta rotatividade e da natureza protocolar dos eventos previstos.

Na prospecção de alternativas para satisfazer essa demanda, considerou-se, inicialmente, a compra direta por meio de licitação tradicional (sem registro de preços). Entretanto, tal modelo mostrou-se excessivamente rígido, exigindo o aporte orçamentário integral imediato e a entrega simultânea de todos os itens, o que se torna contraproducente frente ao cronograma de execução da reforma física da cozinha, onde a instalação deve ocorrer de forma faseada para evitar danos aos materiais permanentes. Outra via analisada foi a locação de equipamentos, a qual foi descartada por representar um custo elevado a longo prazo sem a incorporação de patrimônio à União, além de gerar dependência externa para manutenções preventivas e corretivas, o que colide com a autonomia necessária à Guarnição de Aeronáutica de São Paulo. Por fim, a contratação de empresas de facilities para o fornecimento global de refeições e equipamentos foi avaliada, mas revelou-se incompatível com a gestão direta exercida pela Seção de Subsistência, que detém expertise e pessoal técnico especializado para a execução do serviço, tornando a terceirização completa uma opção economicamente desvantajosa e administrativamente temerária.

Análises realizadas a partir de outros Estudos Técnicos Preliminares e contratações públicas similares indicaram a viabilidade do Sistema de Registro de Preços para objetos desta natureza, garantindo padronização e eficiência. Foram identificadas e utilizadas como referência as seguintes licitações: o Pregão Eletrônico nº 90023/2024, realizado pelo Comando do 1º Distrito Naval (Marinha do Brasil), focado na equipagem do Hotel de Trânsito da Marinha no Rio de Janeiro; e o Pregão Eletrônico nº 051/2023, do Grupamento de Apoio dos Afonsos (GAP-AF), específico para o fornecimento de materiais e equipamentos destinados ao Hotel de Trânsito dos Oficiais daquela organização. Ambas as experiências demonstram que a opção pelo registro de preços é a prática mais consolidada para a estruturação de unidades de hotelaria militar, permitindo uma seleção rigorosa de marcas e modelos de alta performance.

Tecnicamente, a utilização da Ata de Registro de Preços (ARP) revela-se a solução mais adequada, pois permite que o Grupamento de Apoio de São Paulo execute a aquisição de forma escalonada, acompanhando a evolução da reforma civil da cozinha. Esse modelo garante que equipamentos sensíveis e de grande porte, como fornos combinados, refrigeradores industriais e fogões de alta pressão, sejam entregues e instalados no momento exato de sua utilização operacional, mitigando riscos de avarias por armazenamento inadequado em canteiro de obras. Além disso, a ARP possibilita a padronização tecnológica dos 11 itens remanescentes indicados pela SDAB via Ofício nº 17/AB-4/2458, assegurando que o suporte logístico e a reposição de componentes sigam um fluxo uniforme e compatível com as normas de Vigilância Sanitária e do SISUB.

A justificativa econômica corrobora com a utilização da Ata de Registro de Preços como a alternativa mais vantajosa, uma vez que o modelo permite o aproveitamento de economia de escala e a manutenção dos preços registrados pelo período de até um ano, protegendo a Administração contra flutuações de mercado em itens de aço inox e componentes eletrônicos. A ARP evita o fracionamento de despesas e reduz significativamente o custo administrativo, pois desonera o GAP-SP da necessidade de realizar múltiplos processos licitatórios singulares para cada etapa da montagem da cozinha industrial. Ademais, a flexibilidade orçamentária do registro de preços permite que a Seção de Subsistência execute o crédito disponível de forma otimizada, garantindo a melhor proposta financeira aliada à alta qualidade técnica exigida para o Projeto REPOUSAR.

Conclui-se que a aquisição dos equipamentos de cozinha industrial via Ata de Registro de Preços, fundamentada na Lei nº 14.133/2021, é a solução que melhor atende ao interesse público e às necessidades específicas do Hotel de Trânsito dos Oficiais do PAMA-SP. A escolha assegura a entrega de uma infraestrutura robusta e moderna, essencial para o cumprimento das atividades administrativas e logísticas de apoio às Organizações Militares da Guarnição, garantindo que o atendimento institucional de até 300 pessoas ocorra dentro dos mais rigorosos padrões de eficiência, segurança e economicidade.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução técnica delineada consiste na aquisição de equipamentos de cozinha industrial destinados à reestruturação do Hotel de Trânsito dos Oficiais (HTO), localizado no PAMA-SP, visando viabilizar a implementação do Projeto REPOUSAR em total conformidade com a Portaria GABAER 311-GC3/2015. O objeto abrange o fornecimento de 11 itens específicos, identificados tecnicamente como necessários pela Subdiretoria de Abastecimento (SDAB) via Ofício nº 17/AB-4/2458, os quais são essenciais para conferir à Seção de Subsistência do GAP-SP a capacidade operativa de processar e servir alimentações para até 300 pessoas em eventos institucionais e protocolares. A solução foca em materiais permanentes de alta performance e durabilidade industrial, garantindo que a infraestrutura de apoio logístico da Guarnição de Aeronáutica de São Paulo atenda aos rigorosos padrões de segurança alimentar e eficiência exigidos pelo Sistema de Subsistência (SISUB).

Com base nas diretrizes do levantamento de mercado, a estratégia de contratação adotada é o Sistema de Registro de Preços, que se mostra a via mais eficiente para conciliar a aquisição dos bens com o cronograma de obras civis em curso no HTO. Esta modelagem permite uma gestão orçamentária otimizada e uma logística de entrega fracionada, evitando que equipamentos sensíveis e de grande porte fiquem expostos a riscos de danos em canteiro de obras ou sofram depreciação por armazenamento prolongado antes da instalação definitiva. A escolha por este modelo decorre da necessidade de garantir a padronização tecnológica dos itens, assegurando que o suporte logístico e a reposição de componentes sigam um fluxo uniforme, pautado na economicidade e na alta qualidade técnica exigida para o ambiente de hotelaria militar.

No que tange aos aspectos de manutenção e assistência técnica, a solução estabelece que as empresas detentoras da ata deverão garantir suporte técnico especializado de forma local na região de São Paulo, cobrindo todo o período de garantia mínima legal e contratual. As especificações dos equipamentos observam rigorosamente as normas técnicas da ABNT relativas à segurança elétrica, ergonomia e resistência de materiais em aço inoxidável, assegurando longevidade ao patrimônio da União. A descrição dos itens foi consolidada buscando a máxima aderência aos Catálogos Eletrônicos de Padronização, garantindo que a Administração adquira soluções consagradas no mercado, com ampla disponibilidade de peças e facilidade de manutenção preventiva e corretiva, minimizando o tempo de indisponibilidade da cozinha industrial.

A execução da aquisição funcionará de forma programática, mediante a emissão de notas de empenho conforme o avanço das etapas de reforma da cozinha e a disponibilidade de crédito orçamentário. Para a mitigação de situações não previstas, como eventuais incompatibilidades de instalação ou

necessidades de ajustes técnicos pontuais após a entrega, o GAP-SP manterá uma equipe de fiscalização técnica da Seção de Subsistência acompanhando cada recebimento, com prerrogativa de exigir adequações imediatas dos fornecedores. Esse fluxo assegura que o risco operacional seja controlado pela Administração, permitindo ajustes dinâmicos sem comprometer a finalidade pública da contratação ou a integridade dos equipamentos adquiridos.

Em conclusão, a solução adotada enquadra-se na modalidade licitatória de Pregão, em sua forma eletrônica, conforme previsto na Seção II do Capítulo II da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se o critério de julgamento de Menor Preço por Item, nos termos da Seção III da referida Lei. O uso do Sistema de Registro de Preços fundamenta-se especificamente no Art. 3º, inciso IV, do Decreto nº 11.462/2023, uma vez que a natureza do objeto e o cronograma de reforma física exigem que as entregas dos equipamentos ocorram de forma parcelada e sucessiva, garantindo a eficiência administrativa e o pleno atendimento às missões de apoio logístico e administrativo do Grupamento de Apoio de São Paulo.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição dos quantitativos para a presente contratação fundamenta-se na necessidade premente de estruturação da infraestrutura de apoio logístico voltada aos eventos institucionais de alto nível, em estrita observância à missão da Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de São Paulo (GAP-SP). A metodologia adotada prioriza a eficiência operacional e a excelência no suporte administrativo, assegurando que a capacidade instalada guarde proporcionalidade direta com as atividades finalísticas e as normas de padronização do Comando da Aeronáutica.

O dimensionamento técnico dos itens foi pautado por um levantamento minucioso das necessidades de processamento, cocção e conservação para um fluxo operacional de até 300 (trezentas) pessoas. Para tanto, aplicou-se uma análise de capacidade produtiva industrial, correlacionando o volume de produção gastronômica esperado com a taxa de rotatividade inerente aos eventos previstos na Portaria GABAER 311-GC3/2015. Este cálculo considerou, prioritariamente, a lacuna estrutural identificada após a coordenação com a Subdiretoria de Abastecimento (SDAB), isolando-se os 11 (onze) itens específicos cuja execução foi delegada a este Grupamento de Apoio via Ofício nº 17/AB-4/2458.

A quantificação apresentada deriva de um estudo de layout e fluxo de trabalho, visando a otimização dos processos de subsistência e a eliminação de gargalos operacionais na preparação de alimentos. A memória de cálculo considerou variáveis críticas, como a potência térmica necessária, a capacidade volumétrica das cubagens e a ergonomia funcional, garantindo que o quantitativo solicitado seja o estritamente necessário para o pleno atendimento da demanda projetada. Todo o suporte documental e os memoriais descritivos que serviram de lastro para este dimensionamento encontram-se devidamente acostados aos autos, comprovando a aderência técnica da solução aos requisitos do Projeto REPOUSAR.

Por fim, a estratégia de aquisição foi desenhada para assegurar a perenidade do serviço e a segurança alimentar, prevendo equipamentos de alta performance que suportem o regime de uso contínuo em ambiente de cozinha industrial. A estimativa não se limita à reposição pontual, mas sim ao estabelecimento de uma estrutura capaz de manter a solução de continuidade das atividades logísticas e administrativas da Guarnição de Aeronáutica de São Paulo, respeitando os princípios da economicidade e da eficiência na gestão do patrimônio público móvel.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 123.404,40

Considerando os orçamentos encontrados, entendemos que o preço ofertado pelas empresas está de acordo com o mercado, portanto todos os orçamentos foram considerados para fins de levantamento de preços. Assim, optou-se pelo uso do menor valor entre a média ou mediana, de no mínimo 03 (TRÊS) orçamentos desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, conforme inciso VI, Art. 3º da IN Nº 65, de 07 de Julho de 2021. Para tanto segue anexo os preços referenciais, conforme detalhado no Mapa de Preços, sendo este o valor limite para aceitação de cada item da contratação.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adoção do parcelamento em itens individuais fundamenta-se no Artigo 40, inciso V, alínea b, da Lei 14.133/2021, visando ampliar a competitividade e a economicidade na presente contratação. A diversidade técnica dos equipamentos demonstra que os itens possuem natureza independente, permitindo que empresas especializadas em diferentes nichos de mercado participem do certame de forma isonômica.

Tal estratégia evita a concentração de mercado e assegura a proposta mais vantajosa para a Seção de Subsistência do GAP-SP, pois a adjudicação por item permite o aproveitamento das melhores condições comerciais de cada segmento produtivo. Não há prejuízo à economia de escala, uma vez que a compatibilidade é garantida pelas especificações detalhadas, assegurando a plena operacionalidade para o atendimento institucional de até 300 pessoas.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação apresenta estreita interdependência com as obras civis de reforma e reestruturação da infraestrutura física da cozinha industrial onde os equipamentos serão instalados. A execução dos serviços de adequação das redes de utilidades, incluindo os sistemas de fornecimento de gás,

instalações elétricas de alta potência, pontos de hidráulica e sistemas de exaustão, é indispensável para garantir a correta instalação e o pleno funcionamento operacional dos bens. Essa coordenação entre a entrega dos materiais permanentes e o cronograma da reforma é gerida para assegurar que a recepção dos itens ocorra em ambiente tecnicamente preparado, preservando a integridade dos equipamentos e garantindo a validade das garantias contratuais.

Existe uma relação de complementaridade com as aquisições centralizadas conduzidas pela Subdiretoria de Abastecimento (SDAB), conforme as orientações constantes no Ofício nº 17/AB-4/2458, de 20/02/2026. Enquanto este processo visa o suprimento de 11 itens técnicos específicos identificados como de responsabilidade direta deste Grupamento de Apoio, a SDAB provê outros equipamentos complementares via licitações centralizadas ou fornecimento de itens já constantes em estoque. Tal integração é fundamental para a consolidação da solução logística completa voltada ao Projeto REPOUSAR, permitindo que a Seção de Subsistência do Grupamento de Apoio de São Paulo atinja a capacidade operativa de atendimento necessária para os eventos institucionais previstos.

A demanda está devidamente alinhada ao planejamento estratégico da unidade e prevista no Plano de Gerenciamento de Contratações (PGC), observando a necessidade de padronização tecnológica com os demais itens que compõem o Sistema de Subsistência (SISUB). Não foram identificadas outras contratações interdependentes pendentes que obstem o prosseguimento deste feito, visto que os requisitos de instalação e os serviços de assistência técnica inicial estão contemplados no escopo das obrigações das futuras fornecedoras, o que assegura a continuidade do apoio logístico e a eficiência administrativa na aplicação dos recursos públicos.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está alinhada com o Manual do Comando da Aeronáutica (MCA 21-1/2015), que trata da Implantação de Grupamento de Apoio de São Paulo, e de acordo com a NSCA 145-1/2024, onde as Organizações Militares (OM), gerenciadora e participantes, possuem regime de subsistência, condição organizacional da O.M. de desenvolver atividades de subsistência. Como Unidade Alimentadora, cabe a estas Unidades a responsabilidade de fornecer alimentação para os militares e civis arranchados nestas Organizações.

Com a presente licitação será possível fornecer alimentação completa às Unidades Apoiadas pelo GAP-SP, assim cumprindo um dos objetivos institucionais deste Grupamento, mais precisamente o objetivo GAP-SP-O-001, qual seja: "Prover as organizações apoiadas de bens e serviços específicos, na quantidade, momento e local adequados, de acordo com as responsabilidades que lhe sejam atribuídas".

Ademais, a presente contratação foi inserida no Calendário de Licitações do GAP-SP, constante do Plano de Trabalho Anual da Unidade.

No que tange ao PCA - Plano de Contratações Anual, a Contratação pretendida se encontra inserida sob o código nº **120633-249/2026**.

O GAP-SP também conta com PLS - Plano de Logística Sustentável, o qual encontra-se anexo aos autos

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos equipamentos de cozinha industrial para o Hotel de Trânsito dos Oficiais (HTO) do PAMA-SP trará benefícios diretos e mensuráveis para a Administração Pública, alinhados aos preceitos da Lei nº 14.133/2021, destacando-se nas seguintes vertentes:

- **Benefício Operacional e Institucional:** A aquisição viabilizará a plena operacionalização do Projeto REPOUSAR, garantindo ao Grupamento de Apoio de São Paulo (GAP-SP) a infraestrutura necessária para sediar eventos institucionais de relevância estratégica. A contratação visa dar cumprimento à Portaria GABAER 311-GC3/2015, assegurando capacidade logística e eficiência para atender um contingente de até 300 pessoas. Isso elimina a dependência de serviços externos e assegura a continuidade das atividades previstas para a Instituição.
- **Benefício Sanitário e de Segurança Ocupacional:** A padronização dos equipamentos garantirá o cumprimento das exigências de segurança operacional, como a NR-12, na prevenção de acidentes durante o manuseio de maquinário. Além disso, a utilização de materiais inertes e adequados às cozinhas industriais garantirá o atendimento à Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, promovendo assepsia e segurança alimentar.
- **Benefício Econômico e Administrativo:** A modelagem por meio do Sistema de Registro de Preços permitirá a entrega e instalação escalonadas dos equipamentos. Isso acompanha a evolução da reforma civil da cozinha e evita danos que poderiam ocorrer caso os materiais sensíveis fossem armazenados em um canteiro de obras ativo.
- **Benefício Ambiental e Sustentável:** A contratação prioriza o uso de tecnologias com menor impacto ambiental e alta eficiência energética. Exigências como o Selo PROCEL Classe A e a utilização de gás refrigerante livre de CFC atendem ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e promovem o desenvolvimento nacional sustentável.

## 13. Providências a serem Adotadas

Previamente à celebração do ajuste e ao início da execução contratual, a Administração deverá promover a designação formal dos agentes públicos que atuarão na gestão e fiscalização da ata de registro de preços e dos contratos dela decorrentes, em estrita observância ao princípio da segregação de funções e ao disposto nos artigos 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021. É imperativo que os militares designados pela Seção de Subsistência possuam expertise técnica ou recebam orientações específicas sobre os critérios de aceitabilidade dos materiais permanentes, considerando a alta performance e as exigências industriais dos 11 itens elencados pela Subdiretoria de Abastecimento.

Deverá ser realizada uma reunião de coordenação técnica entre a Seção de Subsistência e o setor de infraestrutura responsável pelas obras civis em curso no local de destino dos equipamentos. Essa providência visa garantir a total convergência entre as especificações técnicas de instalação dos bens adquiridos — tais como voltagem, pressão hidráulica, pontos de exaustão e conexões de gás — e a infraestrutura que está sendo preparada, mitigando o risco de incompatibilidades físicas que poderiam gerar atrasos operacionais ou custos adicionais de adaptação após a entrega.

No âmbito da capacitação, a Administração deverá assegurar que os fiscais técnicos participem de treinamento ou briefing específico relativo aos procedimentos de conferência e testes funcionais dos equipamentos de cozinha industrial, focando na verificação de conformidade com as normas da ABNT e nos requisitos de segurança alimentar. Tal medida cumpre o requisito de prontidão administrativa e técnica previsto no artigo 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o recebimento não seja apenas formal, mas que ateste a real capacidade operativa da solução para o atendimento à demanda de até 300 pessoas.

A Seção de Subsistência deverá instituir um cronograma de recebimento fracionado em consonância com o planejamento do Sistema de Registro de Preços. Antes da emissão de cada nota de empenho, será necessária uma inspeção física no local para confirmar se a etapa da reforma permite a guarda segura dos bens, evitando que equipamentos de precisão e alto valor agregado fiquem expostos a agentes degradantes de canteiro de obras ou sejam armazenados de forma inadequada, o que poderia comprometer a garantia contratual fornecida pelos fabricantes.

Por fim, a Administração deverá validar, junto aos fornecedores detentores da ata, os canais de comunicação e a disponibilidade de assistência técnica local na região de São Paulo. Essa providência é fundamental para garantir que a manutenção preventiva e corretiva possa ser acionada de forma célere, preservando a continuidade do serviço de subsistência e a eficiência logística necessária para o cumprimento das atividades institucionais previstas nas diretrizes do Comando da Aeronáutica para a localidade.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de equipamentos de cozinha industrial para o Hotel de Trânsito dos Oficiais é pautada pelo princípio do desenvolvimento nacional sustentável, conforme preceitua o Artigo 5º da Lei nº 14.133/2021. Os itens a serem adquiridos devem priorizar o uso de matérias-primas de baixo impacto ambiental e alta reciclabilidade, como o aço inoxidável AISI 304, que além de garantir a segurança alimentar exigida pelo Sistema de Subsistência, possui longa vida útil e é integralmente reaproveitável ao final de seu ciclo operacional, reduzindo a pressão sobre aterros sanitários e o descarte prematuro de resíduos sólidos.

No que tange à eficiência energética e ao consumo de recursos naturais, as especificações técnicas buscam mitigar o impacto ambiental decorrente da demanda energética da Guarnição de Aeronáutica de São Paulo. Dessa forma, os equipamentos devem, sempre que a categoria permitir, ostentar o Selo Procel ou classificação A do Inmetro, garantindo o menor consumo possível de eletricidade e gás durante a operação de atendimento ao Projeto REPOUSAR. Complementarmente, para os itens que utilizam recursos hídricos, a solução foca em tecnologias que otimizem o fluxo de água, prevenindo o desperdício durante os processos de higienização e preparo de alimentos para o contingente previsto de 300 pessoas.

Em estreita observância à Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, a contratada será responsável pela gestão adequada dos resíduos gerados durante a entrega e instalação dos equipamentos. Isso inclui a obrigatoriedade de recolhimento e destinação final ambientalmente adequada de embalagens, paletes, plásticos e calços de proteção. Caso existam regulamentos setoriais específicos para logística reversa de componentes eletrônicos ou partes metálicas substituídas em garantia, a empresa deverá apresentar comprovante de destinação adequada, preferencialmente integrando tais materiais em cadeias de reciclagem licenciadas, em conformidade com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

Como medida mitigadora de impactos ambientais negativos e preservação da saúde ocupacional, os equipamentos devem operar dentro dos limites de emissão sonora permitidos pelas normas técnicas vigentes, como a NBR 10151, garantindo o conforto acústico no Hotel de Trânsito. A estratégia de manutenção e assistência técnica local exigida no planejamento também atua como fator de sustentabilidade, pois assegura a correção tempestiva de vazamentos ou falhas de funcionamento que poderiam elevar o consumo de insumos, além de evitar o transporte de longa distância para reparos, reduzindo a emissão de gases de efeito estufa associada à logística de suporte.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos técnicos consolidados neste Estudo Preliminar e na convergência com a Portaria GABAER 311-GC3/2015, esta equipe declara a viabilidade integral da presente contratação, fundamentada na necessidade de prover infraestrutura para o processamento de alimentação de até 300 pessoas. A solução proposta assegura a prontidão logística da Seção de Subsistência do GAP-SP, garantindo equipamentos de alto desempenho compatíveis com as exigências do SISUB e com as missões de apoio institucional.

A viabilidade é reforçada pela modelagem via Sistema de Registro de Preços, que harmoniza o fornecimento dos 11 itens específicos ao cronograma físico da reforma em curso, mitigando riscos operacionais e garantindo eficiência orçamentária. Considerando as diretrizes da SDAB via Ofício nº 17 /AB-4/2458 e o estrito alinhamento com a Lei 14.133/2021, conclui-se que o processo reúne condições técnicas e jurídicas robustas para o pleno atendimento do interesse público.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**FABIO DINIZ QUEIROZ**

1º Sgt QTA - Membro da Comissão de Planejamento

**JOAO PEDRO VARGAS SADLER GUEDES**

2º Ten Int - Chefe da Subseção de Planejamento da Seção de Subsistência

**WAGNER DE ALMEIDA VITORIA**

Cel Int - Ordenador de Despesas do Grupamento de Apoio de São Paulo



## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Manual descritivo Equipamentos - SDAB.pdf (2.33 MB)
- Anexo II - PLS 2025.pdf (518.11 KB)
- Anexo III - Ofício nº 17\_AB-4\_2458.pdf (139.95 KB)



Tabela 171. Características técnicas – MI023-0

| REFERENCIA FAB: MI023-0   |   |  |
|---|---|--|
| DESCRIÇÃO: BALCAO REFRIGERADO – 4 PORTAS  |   |  |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | FICHA TÉCNICA   |  |
|   | <p>MATERIA INTERNO E EXTERNO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AISI 304 LIGA 18/8</p> <p>ISOLAMENTO:POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE, ESPESSURA MINIMA 60 MM;</p> <p>PORTAS EM AÇO INOXIDAVEL EQUIPADAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO, PUXADORES LATERAIS E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDAVEL;</p> <p>CANTONEIRAS REMOVIVEIS COM ALTURA AJUSTAVEL COMPATIVEL COM GN 1/1;INCLUIDO 2 PARES DE TRILHO E 1 GRADE POR PORTA;</p> <p>SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO; UNIDADE CONDENSADORA INCORPORADA;</p> <p>BANDEJA INFERIOR COLETORA DE LIQUIDOS;</p> <p>TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA COM MOSTRADOR;</p> <p>TEMPERATURA DE TRABALHO: +2ºC A +5ºC</p> <p>PÉS EM AÇO INOXIDAVEL OU NYLON COM NIVELADOR DE ALTURA;</p> <p>TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AISI 304, LIGA 18/8</p><br><p>CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: 570L</p><br><p>VOLTAGEM: 220V MONOFÁSICO 60HZ;</p> <p>POTÊNCIA 0,517 KW</p> <p>DEVERÁ ACOMPANHAR CABO E PLUG PADRÃO BR</p><br><p>DIMENSÕES (LXPXA): LARGURA: 2380 MM; PROFUNDIDADE: 700 MM, ALTURA: 900 MM;</p><br><p>APLICAÇÃO</p> <p>APOIO OPERACIONAL COM REFRIGERAÇÃO</p> |  |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR  |   |  |
| NOME  | FABRICA   | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR             |
| MACOM COZIL   | NACIONAL  | RHC4-ITETF / RHC4-ITNF<br>RHC-4P / RHC-4PC |





## 7.5.4 LIQUIDIFICADOR COMERCIAL/PROFISSIONAL

### 7.5.4.1 EQ411-0

Tabela 92. Características técnicas – EQ411-0

| REFERENCIA FAB: EQ411-0  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL –1,8L - 3HP   |  |                                |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | FICHA TÉCNICA  |                                |
|  | VOLTAGEM: 220V MONOFÁSICO<br>MOTOR: 3 HP<br><br>DIMENSÕES: 178X203X457 MM<br>PESO: 6,3 KG<br><br>VOLUME DO COPO: 1,8 LITROS<br><br>CONTROLES: TIMER, PULSO HIGH/LOW<br><br>TEMPORIZADOR AJUSTÁVEL PARA SE ADEQUAR À SUA RECEITA E SIMPLEMENTE APERTAR INICIAR PARA OBTER SEMPRE RESULTADOS CONSTANTES. |                                |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR   |  |                                |
| NOME   | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
| HAMILTON BEACH   | EUA  | HBH550-BZ220                   |
| VITAMIX  | EUA  | VITA-PREP 3                    |
| BLENDTEC   | EUA  | CONNOISSEUR 825                |



### 7.5.3.1 EQ409-0

Tabela 90. Características técnicas – EQ409-0

| REFERENCIA FAB: EQ409-0   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: CENTRIFUGA/EXTRATORA DE SUCOS – 120 L/H                                |   |                                |
|  | FICHA TÉCNICA   |                                |
|   | PERFORMANCE: ATÉ 120 L/H<br>CAPACIDADE PRODUTIVA TEÓRICA: 250 ML/7 SEG<br>VELOCIDADE: 3.000 RPM<br><br>DIMENSÕES: 235X535X502 MM (LXPXA)<br>PESO: 13 KG<br><br>VOLTAGEM: 220V 1PH 60HZ<br>POTÊNCIA: 0,7 KW<br><br>COLETOR DE POLPA: 6,5 L<br>TUBO DE ALIMENTAÇÃO: Ø 79 MM<br>ALTURA UTIL SAIDA BICO: 155 MM |                                |
| FOTO ILUSTRATIVA  |   |                                |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR  |   |                                |
| NOME  | FABRICA   | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
| ROBOT COUPE   | FRANÇA  | 56011B (J80)                   |

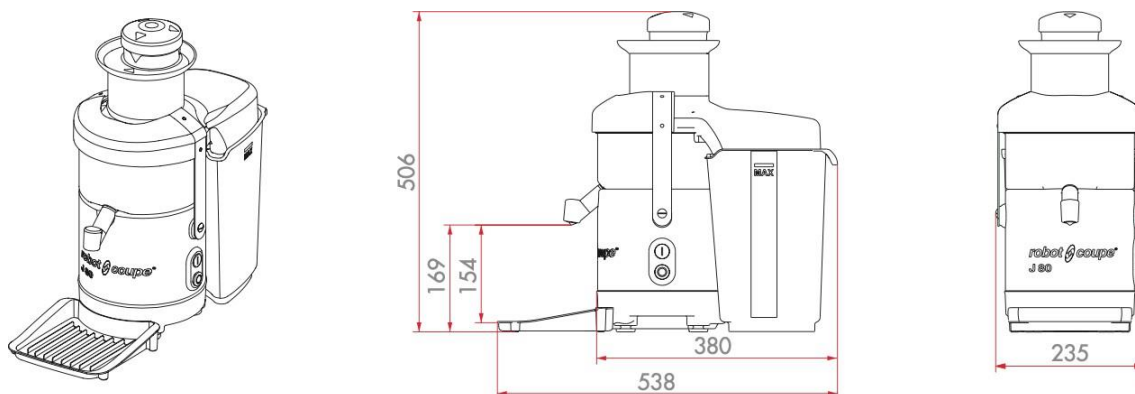


Figura 117. Desenho técnico – EQ409-0



## 7.5.5 ESPREMEDOR DE LARANJA

### 7.5.5.1 EQ412-0

Tabela 93. Características técnicas – EQ412-0

| REFERENCIA FAB: EQ411-0  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| DESCRIÇÃO: ESPREMEDOR DE LARANJA AUTOMATICO - 12 FRUTAS/MIN  |   |                                   |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | FICHA TÉCNICA   |                                   |
|  | PERFORMANCE: 12 FRUTAS/MIN<br>CAPACIDADE DA CESTA: 40 FRUTAS<br>DIAMETRO DA FRUTA: 55-75 MM<br>CAPACIDADE ARMAZ BAGAÇO: 22L<br><br>VOLTAGEM: 220V MONOFÁSICO<br>MOTOR: 0,33 HP<br>CONSUMO: 0,275 KW<br><br>DIMENSÕES: 548X431X811 MM<br>PESO: 52,5 KG |                                   |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR   |   |                                   |
| NOME   | FABRICA   | REFERENCIA (CÓDIGO)<br>FORNECEDOR |
| ZUMMO<br>ZUMMEX<br>LARANJA EXPRESS   | ESPANHA<br>ESPANHA<br>NACIONAL  | Z06<br>ESSENTIAL-PRO<br>KS2000E-2 |



#### 7.1.4 FORNO MICROONDAS COMERCIAL

| Ref. PRINCIPAL | DESCRIÇÃO                           |
|----------------|-------------------------------------|
| EQ127-0        | FORNO MICROONDAS COMERCIAL – 1000 W |

##### FORNO MICROONDAS COMERCIAL

Sistema Flat - O sistema Flat distribui as micro-ondas dentro do forno sem a necessidade do prato giratório, resultando no aumento da área útil para cozimento.

Durabilidade - A linha de micro-ondas comerciais resiste à variação de temperatura e umidade de cozinhas industriais, onde normalmente micro-ondas convencionais não são adequados. Eles também suportam 300.000 "abre e fecha" da porta e uso contínuo, sem perda de desempenho.

Fácil limpeza - A parte interna superior é removível e o Sistema Flat facilita a limpeza.

Programação: 10 Teclas de Memória + Tecla dobrar quantidade (x2)


Níveis de Potencia de saída: HI (Alta) / MED (Média) / DEF (Descongelação)

Timer: 30 min / 99 min e 99 seg



### 7.1.4.1 EQ127-0

Tabela 23. Características técnicas - EQ127-0

| REFERENCIA FAB: EQ127-0   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| DESCRIÇÃO: MICROONDAS COMERCIAL 22 L – 1000 WATTS   |  |                                   |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | FICHA TÉCNICA  |                                   |
|   | CAPACIDADE: 22 L<br>DIMENSOES CAMARA: 330X330X200 MM<br>POTENCIA: 1000 WATTS<br><br>DIMENSÕES: 510X370X306 MM (LXPXA)<br>PESO: 18 KG<br><br>ENERGIA DE AQUECIMENTO: ELÉTRICA<br>VOLTAGEM: 220V MONOFASICO<br>POTÊNCIA EM ELETRICA: 1,6 KW<br>FREQUÊNCIA: 60 HZ |                                   |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR  |  |                                   |
| NOME  | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO)<br>FORNECEDOR |
| PANASONIC<br>MENUMASTER   | JAPÃO<br>EUA   | NE-1037RYK<br>MCS10TSB            |

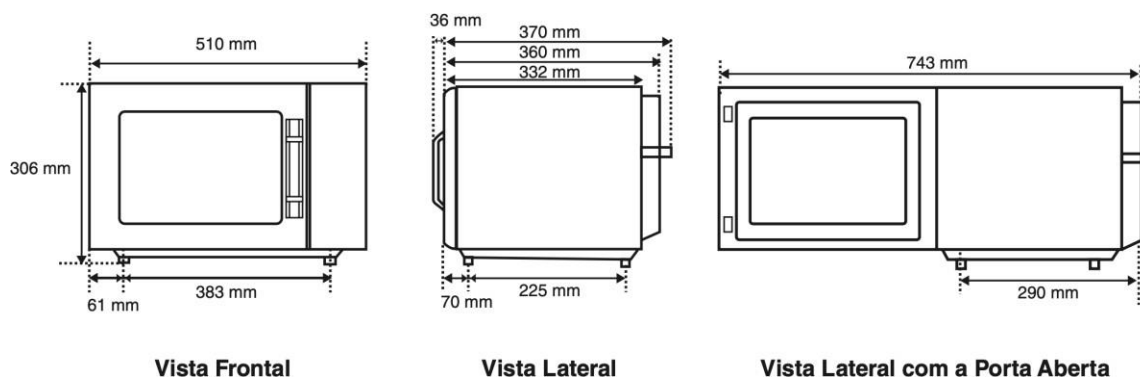



Figura 51. Desenho técnico – EQ127-0



**7.4.14.4 EQ330-0**

Tabela 79. Características técnicas – EQ330-0

| REFERENCIA FAB: EQ330-0  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: FATIADOR DE FRIOS AUTOMATICO – 350 MM   |  |                                |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | <b>FICHA TÉCNICA</b>   |                                |
|  | <p>DIÂMETRO DA LÂMINA: 330 MM / 13,0"</p> <p>VELOCIDADE DE CORTE: 35 - 90 CORTES POR MINUTO</p> <p>PASSAGEM MÁX. DO MATERIAL DE CORTE</p> <p>ALTURA: ENTRE 126 E 188 MM / 5,0" - 7,4"</p> <p>LARGURA: 290 MM / 11,4"</p> <p>DIÂMETRO: ENTRE 202 E 235 MM / 8,0" - 9,3"</p> <p>AJUSTE DA ESPESSURA DE CORTE</p> <p>GRADUAL 0 - 24 MM / 0 - 0,9"</p> <p>AJUSTE PRECISO 0 - 3 MM / 0 - 0,12"</p> <p>INCLINAÇÃO DO CARRO: 0º, 18º OU 25º EM RELAÇÃO AO OPERADOR</p> <p>ORIENTAÇÃO DA LÂMINA: POSIÇÃO INCLINADA EM 40º</p> <p>VOLTAGEM: 220V 1PH</p> <p>POTÊNCIA: 1 KW</p> <p>MATERIAIS DO CORPO: ALUMÍNIO, ANODIZADO</p> <p>COMPOSTO COM REFORÇO DE FIBRAS PLÁSTICO TRANSPARENTE PARA CONTATO COM ALIMENTOS</p> <p>DIMENSÕES: 809X906X606 MM (CXLXA)</p> <p>GRAU DE PROTEÇÃO: IP33</p> |                                |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR   |  |                                |
| NOME   | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
| BIZBERBA TOLEDO  | ALEMANHA NACIONAL  | GSPHD UNI 350GA                |

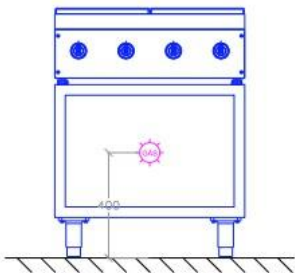


## 7.2.1 FOGÕES

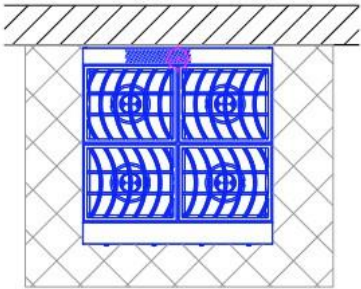
### 7.2.1.1 EQ150-0

Tabela 26. Características técnicas - EQ150-0

| REFERENCIA FAB: EQ150-0   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: FOGÃO A GÁS 4 BOCAS – SERIE 700  |   |                                |
| <br><br><br><br>FOTO ILUSTRATIVA | <div>FICHA TÉCNICA</div> <div>QUEIMADORES: 4<br/>MEDIDA GRELHA: 356X295 MM (CADA)<br/>POTÊNCIA TÉRMICA: 68500 BTU</div> <div>DIMENSÕES: 720X745X245(900 COM BASE) MM (LXPXA)<br/>PESO: 50 KG</div> <div>ENERGIA DE AQUECIMENTO: GÁS<br/>CONSUMO GLP: 1,50 KG/H<br/>CONSUMO GAS NATURAL: 1,82 M3/H<br/>PRESSÃO: GLP 285 MMCA   GN 220 MMCA</div> <div>CONSTRUÇÃO<br/>CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX E GRELHA EM FERRO FUNDIDO;<br/>GRELHA CONTÍNUA QUE AUMENTA A ÁREA DE COCÇÃO E FACILITA O DESLIZAMENTO DAS PANELAS;<br/>LINHA DUPLA DE CHAMA;<br/>COROA EM FERRO FUNDIDO;<br/>SAPATAS REGULÁVEIS QUE GARANTEM NIVELAMENTO PERFEITO;</div> |                                |
|   | REFERENCIA DO FORNECEDOR  |                                |
| NOME  | FABRICA   | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
| MACOM   | NACIONAL  | FE72C+BASE                     |
| COZIL   | NACIONAL  | FGCP-70S+BASE                  |
| GLOBE   | EUA   | GHP24G+BASE                    |



VISTA  
FRONTAL



VISTA  
SUPERIOR

| REFERÊNCIAS |  |                 |
|-------------|--|-----------------|
| TIPO        | DESCRIÇÃO                                      | ALTURA (mm)     |
|             | PONTO DE GÁS NA PAREDE                         | 400 OU INDICADO |
|             | AREA QUE OBRIGATORIAMENTE PRECISA SER NIVELADA | PISO            |

Figura 54. Ilustração posicionamento de pontos – EQ150-0

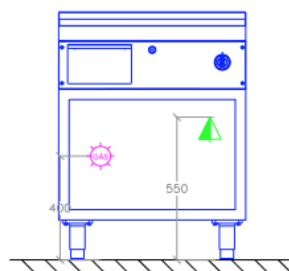
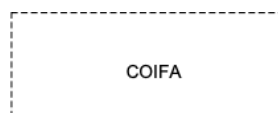
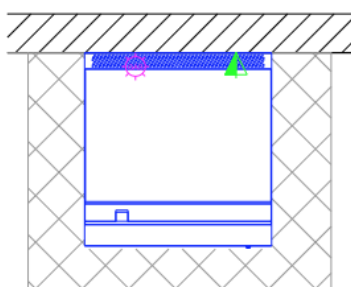


## 7.2.2 CHAPAS LISAS

### 7.2.2.1 EQ152-0

Tabela 28. Características técnicas - EQ152-0

| REFERENCIA FAB: EQ152-0   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: CHAPA LISA A GÁS – SERIE 700   |  |                                |
| <br><br><br><br>FOTO ILUSTRATIVA | <b>FICHA TÉCNICA</b>   |                                |
|   | <p>CHAPA: AÇO CARBONO 25 MM<br/>MEDIDA CHAPA: 715X510 MM (CADA)<br/>POTÊNCIA TÉRMICA: 27500 BTU</p> <p>DIMENSÕES: 720X745X363(900 COM BASE) MM (LXPXA)<br/>PESO: 105 KG</p> <p>ENERGIA DE AQUECIMENTO: GÁS<br/>CONSUMO GLP: 0,60 KG/H<br/>CONSUMO GAS NATURAL: 0,73 M3/H<br/>PRESSÃO: GLP 2,79 KPA   GN 2,15 KPA</p> <p>ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V MONO/BIFASICO – 60HZ</p> <p>CONSTRUÇÃO<br/>AJUSTE DE GRADUAÇÃO DA CHAMA;<br/>QUEIMADORES TUBULARES DE ALTA PERFORMANCE EM AÇO ESMALTADO;<br/>MANÍPULOS EM BAQUELITE;<br/>SISTEMA DE ACENDIMENTO E CHAMA PILOTO;<br/>PROTEÇÃO TERMOELÉTRICA CONTRA FALTA DE CHAMA (220V – MONO/BIFÁSICA);<br/>GAVETA COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOX;</p> |                                |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR  |  |                                |
| NOME  | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
| MACOM   | NACIONAL   | CH72C+BASE                     |
| COZIL   | NACIONAL   | CHGCP-70+BASE                  |
| GLOBE   | EUA  | GG24G+BASE                     |

VISTA  
FRONTALVISTA  
SUPERIOR

| REFERENCIAS |   |                 |
|-------------|---|-----------------|
| TIPO        | DESCRIÇÃO   | ALTURA (mm)     |
|             | PONTO DE GÁS NA PAREDE  | 400 OU INDICADO |
|             | AREA QUE OBRIGATORIAMENTE PRECISA SER NIVELADA                        | PISO            |
|             | PONTO ELÉTRICO NA PAREDE – MONO/BIFASICO – STECK DE ACORDO COM ESPEC. | 550 OU INDICADO |

Figura 56. Ilustração posicionamento de pontos – EQ152-0



Tabela 148. Características técnicas – MI001-“X”

| REFERENCIA FAB: MI001-“X”   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: MESA INOX LISA DE ENCOSTO  |  |                                |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | FICHA TÉCNICA  |                                |
|   | <p>MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AISI 304 LIGA 18/8, COM ACABAMENTO EM CHAPA PRÉ POLIDA COM PELÍCULA PROTETORA, COM ESPELHO DE 100 MM DE ALTURA, BORDA MÍNIMA DE 40 MM. O CONTATO DE ESPELHO COM A PAREDE DEVERÁ SER FEITO COM UMA CAMADA DE 1 MM DE SILICONE TRANSPARENTE.</p> <p>ESTRUTURA: CONSTRUÍDA COM PERFIS TIPO “U “DE AÇO INOX 304 # 16. MONTANTES TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO 40 MM E ESPESSURA DE PAREDE DE 1,5 MM. CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX 304 DIÂMETRO 25 MM OU 40 MM E ESPESSURA DE 1,5MM, DEVEM SEMPRE POSSUIR PÉS DIANTEIROS E TRASEIROS A CADA 1 METRO DE COMPRIMENTO.</p> <p>SAPATAS: REGULÁVEIS EM POLIETILENO NA COR PRETA.</p> <p>DIMENSÕES (LXPXA): COMPRIMENTO VARIÁVEL CONFORME CADA ESPECIFICAÇÃO DE PLANTA, PROFUNDIDADE 700 MM, ALTURA DE TRABALHO MAXIMO 900 MM</p> <p>APLICAÇÃO<br/>APOIO OPERACIONAL NO GERAL.</p> <p>(ANTES DE FABRICAR, CONFERIR MEDIDAS IN LOCO)</p> |                                |
| REFERENCIA DO FORNECEDOR  |  |                                |
| NOME  | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
|   |  |                                |

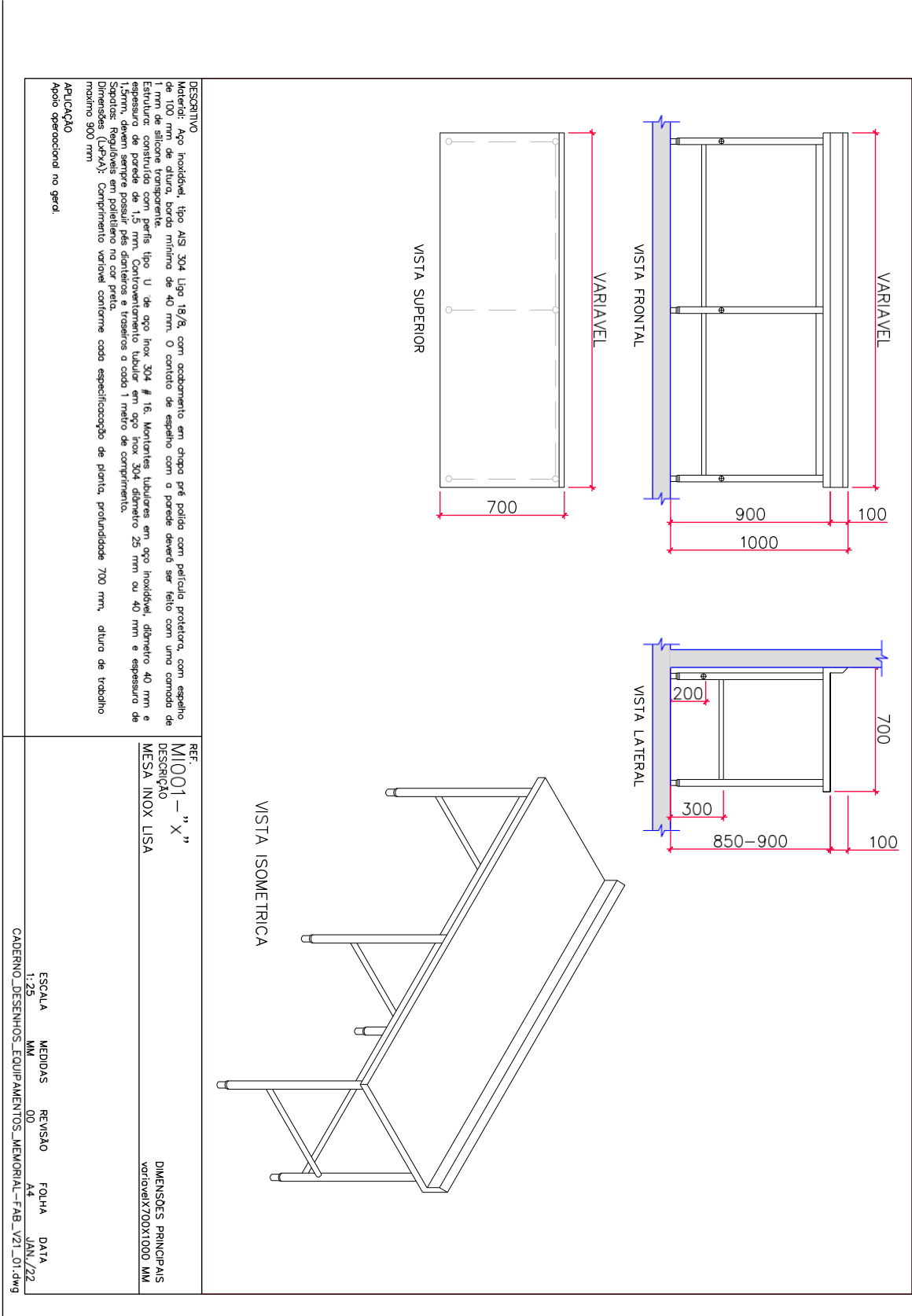



Figura 150. Desenho técnico – MI001-“X”



Tabela 150. Características técnicas – MI002-“X”

| REFERENCIA FAB: MI002-“X”  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO: MESA INOX DE ENCOSTO COM TAMPO DE ALTILENO  |  |                                |
| <br><br>FOTO ILUSTRATIVA | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><br>MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO AISI 304 LIGA 18/8, COM ESTRUTURA COM PERFIS DE APOIO E LIMITADORES NAS EXTREMIDADES, COM ESPELHO DE 100 MM DE ALTURA, BORDA MÍNIMA DE 40 MM. O CONTATO DE ESPELHO COM A PAREDE DEVERÁ SER FEITO COM UMA CAMADA DE 1 MM DE SILICONE TRANSPARENTE.<br>ESTRUTURA: CONSTRUÍDA COM PERFIS TIPO “U” DE AÇO INOX 304 # 16. MONTANTES TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL, DIÂMETRO 40 MM E ESPESSURA DE PAREDE DE 1,5 MM. CONTRAVENTAMENTO TUBULAR EM AÇO INOX 304 DIÂMETRO 25 MM OU 40 MM E ESPESSURA DE 1,5MM, DEVEM SEMPRE POSSUIR PÉS DIANTEIROS E TRASEIROS A CADA 1 METRO DE COMPRIMENTO.<br>SAPATAS: REGULÁVEIS EM POLIETILENO NA COR PRETA.<br>DIMENSÕES (LXPXA): COMPRIMENTO VARIÁVEL CONFORME CADA ESPECIFICAÇÃO DE PLANTA, PROFUNDIDADE 700 MM, ALTURA DE TRABALHO MÁXIMO 900 MM<br>TAMPO EM ALTILENO COM NO MÍNIMO 20MM DE ESPESSURA, REMOVÍVEL PARA TROCA E LIMPEZA.<br><br>APLICAÇÃO<br>APOIO OPERACIONAL NO GERAL COM ALTILENO PARA CORTES.<br><br>(ANTES DE FABRICAR, CONFERIR MEDIDAS IN LOCO) |                                |
|  | <b>REFERENCIA DO FORNECEDOR</b>  |                                |
| NOME   | FABRICA  | REFERENCIA (CÓDIGO) FORNECEDOR |
|  |  |                                |



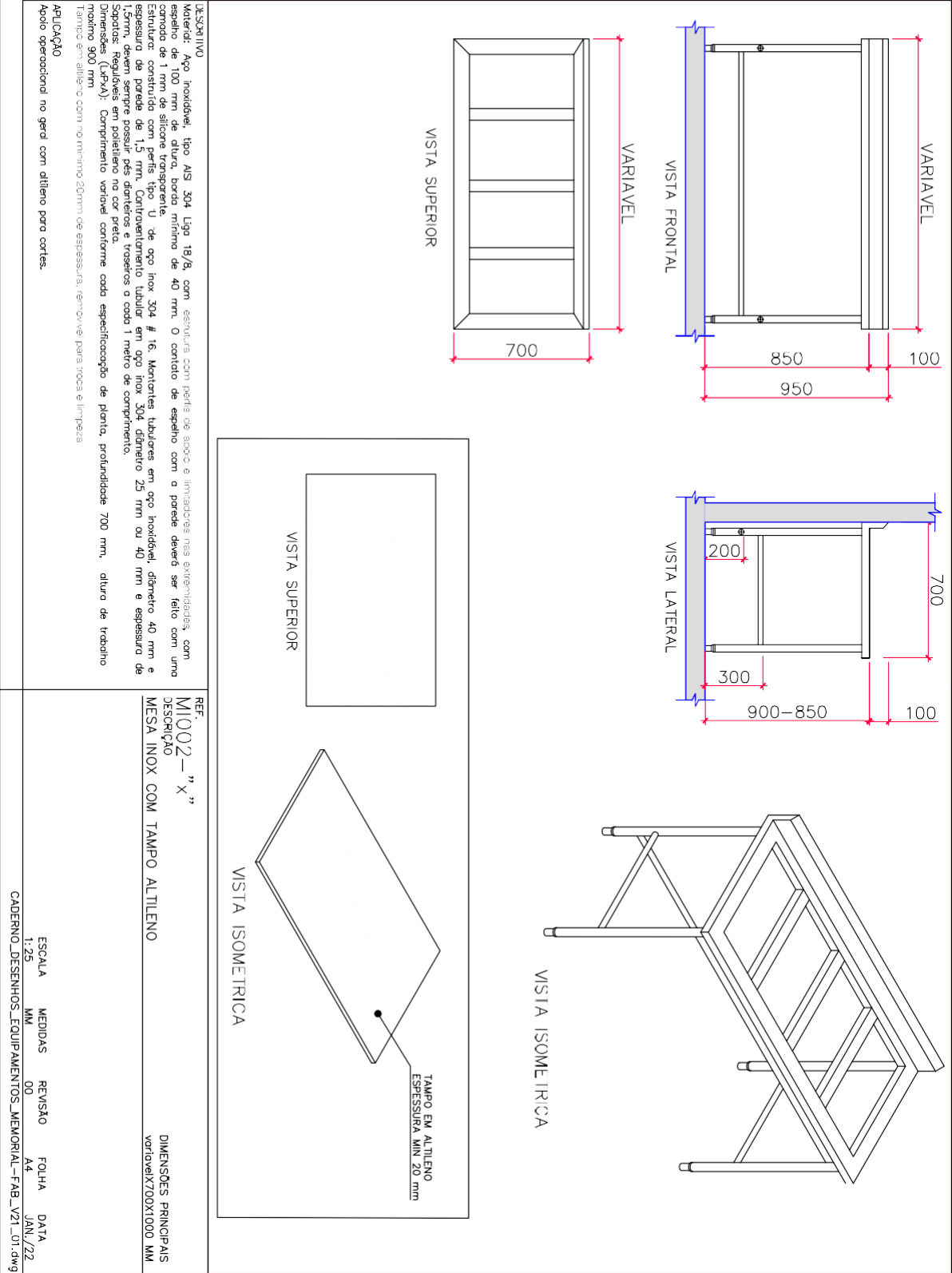


Figura 151. Desenho técnico – MI002-“X”



**MINISTÉRIO DA DEFESA**  
**COMANDO DA AERONÁUTICA**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA**

Ofício nº 17/AB4-4/2458  
Protocolo COMAER nº 67420.002366/2026-91

Rio de Janeiro, 20 de fevereiro de 2026.

Do Subdiretor de Abastecimento  
Ao Chefe do Grupamento de Apoio de São Paulo

Assunto: Solicitação de Equipamentos para Cozinha do Hotel Repousar do GAP-SP.

Referência: 1. Of nº 65/SUB/743, do(a) GAP-SP.

1. Ao cumprimentá-lo cordialmente, passo a tratar da solicitação de equipamentos para cozinha do hotel Repousar do GAP-SP.
2. Sobre o assunto, informo que a planilha referente à solicitação em tela, devidamente analisada por esta Subdiretoria de Abastecimento (SDAB), encontra-se em anexo, para conhecimento e demais providências que julgar cabíveis.
3. Ademais, os itens marcados como "Compra centralizada SDAB" encontram-se em processo de aquisição e poderão ser enviados para esse Grupamento assim que possível, já os itens marcados como "Temos em estoque" serão encaminhados imediatamente, aguardando somente ajustes logísticos pela Divisão de distribuição.
4. Destarte os itens marcados como "Aquisição pela Própria OM" poderão ser iniciados os procedimentos de aquisição por esse Grupamento, sendo solicitada a descentralização assim que homologados.
5. Por fim, coloco à disposição a 1º Ten Nut Luana Viegas - Divisão de Subsistência da SDAB, por meio do telefone (21) 3289-6453 e do e-mail luanaviegaslv@fab.mil.br para as eventuais interações necessárias.

Brig Int DELMO SIFRÔNIO FREIRE  
Subdiretor de Abastecimento

*Asas que protegem o País*



| <b>Linha</b> | <b>Referência Manual da FAB</b> | <b>Marca</b>                         | <b>Descrição do Equipamento</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Análise SDAB</b>       |
|--------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------|---------------------------|
| -            | MI023-0                         | Macon Cozil                          | BALCAO REFRIGERADO – 4 PORTAS - CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: 570L VOLTAGEM: 220V MONOFÁSICO | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| -            | EQ411-0                         | AMILTON BEACH<br>VITAMIX<br>BLENDTEC | LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL –1,8L - 3HP - 220V MONOFÁSICO                              | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| J80          | EQ409-0                         | Robot Coupe                          | CENTRIFUGA/EXTRATORA DE SUCOS – 120 L/H - 220V 1PH                                     | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| KS2000E-2    | EQ411-0                         | Laranja Express                      | ESPRESSADOR DE LARANJA AUTOMATICO - 12 FRUTAS/MIN - 220V MONOFÁSICO                    | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| NE-1037RYK   | EQ127-0                         | Panasonic                            | MICROONDAS COMERCIAL 22 L – 1000 WATTS - 220V MONOFÁSICO                               | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| UNI 350GA    | EQ330-0                         | Toledo                               | FATIADOR DE FRIOS AUTOMATICO – 350 MM - 220V 1PH                                       | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| FE72C+BASE   | EQ150-0                         | Macom                                | FOGÃO A GÁS 4 BOCAS – SERIE 700  | 2                 | Aquisição pela própria OM |
| CH72C+BASE   | EQ152-0                         | Macom                                | CHAPA LISA A GÁS – SERIE 700   | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| CHB53EB      | -                               | Consul                               | Freezer Horizontal Consul 2 Portas 534 Litros  | 1                 | Aquisição pela própria OM |
| -            | MI001-"X"                       | -                                    | MESA INOX LISA DE ENCOSTO  | 12                | Aquisição pela própria OM |
| -            | MI002-"X"                       | -                                    | MESA INOX DE ENCOSTO COM TAMPO DE ALTILENO   | 2                 | Aquisição pela própria OM |

**2025**

# SUMÁRIO

|  |    |
|--|----|
| 1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES .....  | 3  |
| 1.1. FINALIDADE .....  | 3  |
| 1.2. CONCEITUAÇÕES E ACRÔNIMOS .....   | 3  |
| 1.2.1. CONCEITUAÇÕES .....   | 3  |
| 1.2.2. SIGLAS E ACRÔNIMOS .....  | 3  |
| 1.3. ÂMBITO .....  | 4  |
| 2. INTRODUÇÃO À AGENDA AMBIENTAL NA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA .....                      | 4  |
| 3. IMPLANTAÇÃO INSTITUCIONAL DA AGENDA AMBIENTAL DO GAP-SP / IV COMAR / SASDAB ..... | 5  |
| 4. METODOLOGIA .....   | 5  |
| 4.1. DIAGNÓSTICO .....   | 5  |
| 4.2. ELABORAÇÃO DO PLS .....   | 5  |
| 4.2.1. USO RACIONAL DOS RECURSOS NATURAIS E BENS PÚBLICOS .....                      | 6  |
| 4.2.2. GESTÃO ADEQUADA DOS RESÍDUOS GERADOS .....                                    | 9  |
| 4.2.3. QUALIDADE DE VIDA NO AMBIENTE DE TRABALHO .....                               | 9  |
| 4.2.4. SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO DOS SERVIDORES .....                             | 10 |
| 4.2.5. LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS .....   | 11 |
| 4.3. APROVAÇÃO DO PLANO .....  | 12 |
| 4.4. IMPLEMENTAÇÃO DO PLANO .....  | 12 |
| 4.5. AVALIAÇÃO DO PLANO .....  | 12 |
| 4.6. ANÁLISE CRÍTICA E REVISÃO DAS METAS .....                                       | 12 |
| 4.7. DIVULGAÇÃO .....  | 12 |
| 5. DISPOSIÇÕES FINAIS .....  | 12 |
| 5.1. VIGÊNCIA .....  | 12 |
| 5.2. CASOS NÃO PREVISTOS .....   | 12 |
| 6. REFERÊNCIAS NORMATIVAS .....  | 12 |
| Anexo A – Portaria de Criação da Comissão Gestora do PLS GAP-SP .....                | 14 |
| Anexo B – Indicadores de Consumo .....   | 15 |



| <b>SIGLAS</b> | <b>DESCRIÇÃO</b>                               |
|---------------|--|
| GAP-SP        | Grupamento de Apoio de São Paulo               |
| MCA           | Manual do Comando da Aeronáutica               |
| MMA           | Ministério do Meio Ambiente                    |
| MP            | Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão |
| NPA           | Norma Padrão de Ação                           |
| PLS           | Plano de Gestão de Logística Sustentável       |
| PFV           | Programa de Fortalecimento de Valores          |

### 1.3. ÂMBITO

O presente Plano aplica-se às instalações pertencentes ao GAP-SP, IV COMAR e SASDAB conforme o Plano Diretor.

## 2. INTRODUÇÃO À AGENDA AMBIENTAL NA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P) é uma iniciativa promovida pelo Ministério do Meio Ambiente do Brasil, lançada em 2001, com o intuito de promover a conscientização e ações voltadas para a sustentabilidade dentro dos órgãos públicos. Ela busca integrar princípios e práticas de preservação ambiental nas atividades administrativas cotidianas, visando a redução do consumo de recursos naturais, a minimização de impactos ambientais e a promoção do desenvolvimento sustentável.

A A3P é fundamentada em três pilares principais:

1. Uso racional dos recursos naturais: Inclui medidas para redução do consumo de água, energia e papel, além da promoção de práticas de reciclagem e reutilização de materiais.
2. Gestão adequada dos resíduos: Busca-se implementar a coleta seletiva e o descarte adequado de resíduos sólidos, promovendo a destinação correta dos materiais recicláveis e a redução da quantidade de resíduos enviados para aterros sanitários.
3. Qualidade de vida no ambiente de trabalho: Envolve a promoção de ações que visam o bem-estar dos servidores, como a melhoria da qualidade do ar interno, a promoção de práticas de mobilidade sustentável e a conscientização sobre questões ambientais.

Para aderir à A3P, os órgãos públicos firmam um Termo de Adesão e se comprometem a implementar práticas sustentáveis em suas atividades. Além disso, são oferecidos apoio técnico e capacitação por parte do Ministério do Meio Ambiente para auxiliar na implementação das medidas.

Dentre as ações que podem ser adotadas pelos órgãos públicos no âmbito da A3P, destacam-se:

- a) Implementação de sistemas de gestão ambiental, como a ISO 14001.
- b) Realização de campanhas de conscientização ambiental para os servidores.
- c) Estabelecimento de metas de redução do consumo de recursos naturais.
- d) Incentivo ao uso de tecnologias mais eficientes e sustentáveis.
- e) Promoção de compras sustentáveis, priorizando produtos e serviços que tenham menor impacto ambiental.
- f) Realização de auditorias ambientais periódicas para avaliar o desempenho ambiental do órgão.

### 3. IMPLANTAÇÃO INSTITUCIONAL DA AGENDA AMBIENTAL DO GAP-SP / IV COMAR / SASDAB

Em face desse importante desafio, o Chefe do GAP-SP (ChGAP) determinou as alterações necessárias na Comissão Gestora (CG) do Plano de Gestão de Logística Sustentável (PLS) por meio da Portaria GAP-SP nº 48/ACI-2, de 12 de fevereiro de 2025, a qual fica responsável pela atualização e implantação do PLS.

As ações da Comissão Gestora (CG) do GAP-SP são direcionadas à coordenação, à execução e à supervisão das tarefas concernentes à A3P.

A Comissão Gestora do PLS GAP-SP adotou a metodologia da A3P/MMA que orienta a realização de monitoramentos específicos e constantes nos seguintes eixos temáticos:





- II. Gestão adequada dos resíduos gerados;
- III. Qualidade de vida no ambiente de trabalho;
- IV. Sensibilização e capacitação dos servidores;
- V. Licitações sustentáveis.

Aplicando estes temas na implantação do PLS, dadas as especificidades das OM concernentes a este Plano, obteve-se a proposta a seguir discriminada.

#### 4.2.1. USO RACIONAL DOS RECURSOS NATURAIS E BENS PÚBLICOS

Implica a gestão econômica e racional do uso de energia elétrica, de água, de papel e de copos descartáveis, além de outros materiais de expediente. Os itens mais relevantes são:

- energia elétrica;
- água;
- papel;
- copos descartáveis;
- combustível veicular (gasolina e diesel)

Para cada item, serão estabelecidos objetivos que gerarão metas, as quais incorrerão em ações, por meio das quais se pretende a plena execução deste PLS, dentro das especificidades da OM.

##### 4.2.1.1. Energia Elétrica

Objetivo: Implantar o uso racional de energia elétrica na OM e reduzir em 5% o consumo com base no ano anterior.

**Meta 1** - Adequar o sistema elétrico (troca de equipamentos, lâmpadas, etc) com o objetivo de promover a redução do consumo de energia.

Ação 1: Adotar as diretrizes propostas pelo programa Procel – Prédios Públicos, que visa promover a economia e o uso racional da energia elétrica nas edificações públicas.

Ação 2: Supervisionar o consumo mensal de energia.

Ação 3: Aproveitar as melhores condições de iluminação e ventilação naturais dos ambientes de trabalho existentes e criá-las naqueles a serem construídos.

Ação 4: Verificar fiação, sistemas de disjuntores, caixas de distribuição e demais componentes da rede elétrica para detecção de não-conformidades.

Ação 5: Corrigir as não-conformidades detectadas nas ações anteriores.

Ação 6: Realizar pesquisa de mercado para verificar itens com o menor consumo de energia.

Ação 7: Inserir no Termo de Referência, quando na descrição detalhada ou especificação técnica do produto, o seguinte texto: “Só será admitida a oferta de produto que possua a etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na classe XXX, nos termos da Portaria INMETRO n° xxx, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.” - Ar-Condicionado, Geladeiras, Televisores, Lâmpadas e outros (Ex.: lâmpadas de LED):

| SETOR | RESPONSÁVEL                                | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|--|-------------|------------|
| DIE-1 | Chefe da Seção de Manutenção e Conservação | Jan/2026    | Dez/2026   |

**Meta 2** - Sensibilizar os Servidores quanto à necessidade de poupar energia elétrica.



Ação 1: Realizar divulgações sobre a necessidade de priorizar o uso de documentação eletrônica (não-impressa).

| SETOR | RESPONSÁVEL                           | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|---------------------------------------|-------------|------------|
| SPROT | Chefe da Seção de Protocolo e Arquivo | Jan/2026    | Permanente |

**Meta 2** – Orientar todos os setores a imprimir somente se absolutamente necessário.

Ação 1: Verificar os setores que consomem mais papel A4 e realizar uma meta gradativa de redução de consumo.

| SETOR | RESPONSÁVEL                          | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|--------------------------------------|-------------|------------|
| SAG   | Chefe da Seção de Almoxarifado Geral | Jan/2026    | Permanente |

Ação 2: Configurar impressoras para imprimir, preferencialmente, documentos frente/verso e em modo de qualidade normal ou menor conforme a qualidade da impressora, bem como instruir o efetivo para a adoção de tais medidas e a forma de como reconfigurar as impressoras caso seja necessário imprimir somente frente.

| SETOR | RESPONSÁVEL    | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|----------------|-------------|------------|
| ASTIC | Chefe da ACTIC | Jan/2026    | Dez/2026   |

**Meta 3** – Elaborar e instituir Política de Impressão para os usuários de TI.

Ação 1: Priorizar a tramitação eletrônica de documentos sempre que possível.

Ação 2: Emitir relatórios que permitam auditoria das impressões com vistas a eliminar impressões de documentos que não sejam institucionais.

Ação 3: Implantar a Assinatura Eletrônica para o máximo de entes da Administração (Chefia do GAP, Chefes de Divisão, Assessores etc.) dentro das possibilidades autorizadas e previstas nas respectivas normas internas do Comando da Aeronáutica.

| SETOR     | RESPONSÁVEL    | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-----------|----------------|-------------|------------|
| GAP/ASTIC | Chefe da ASTIC | Jan/2026    | Permanente |

#### 4.2.1.4. Copos descartáveis

**Objetivo:** Implantar medidas para diminuir o uso de copos descartáveis em 10%, com base no consumo do ano anterior.

**Meta 1** – Sensibilizar o efetivo para utilização de copos não descartáveis para o consumo de água e café em sua rotina durante o expediente.

Ação 1: Incluir em palestras/formaturas avisos sensibilizando os servidores sobre a necessidade de se extinguir o uso de copos descartáveis, por meio da ênfase sobre o prejuízo dos plásticos para o meio ambiente, além de incentivá-los a trazer seus próprios recipientes (copos e canecas).

Ação 2: Diminuir a aquisição de copos descartáveis, mantendo em estoque apenas a quantidade suficiente para atender visitantes e situações excepcionais.

Ação 3: Verificar a viabilidade e o custo/benefício de promover em eventos e em oportunidades administrativas (aniversários, premiações etc.) a distribuição de canecas de acrílico ou cerâmico da organização.



Ação 1: Realizar treinamentos obrigatórios, criar canais de denúncia seguros e confidenciais, e promover uma cultura de respeito e ética.

| SETOR | RESPONSÁVEL   | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|---------------|-------------|------------|
| SESO  | Chefe do SESO | Jan/2026    | Dez/2026   |

**Meta 2** – Oferecer ao menos um treinamento anual focado em qualidade de vida, gestão do tempo, e técnicas de redução de estresse para todo o efetivo.

Ação 1: Organizar workshops, cursos e treinamentos regulares sobre temas como inteligência emocional, gestão de conflitos, e técnicas de respiração e relaxamento.

| SETOR | RESPONSÁVEL   | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|---------------|-------------|------------|
| SESO  | Chefe do SESO | Jan/2026    | Dez/2026   |

**Meta 3** - Instituir um sistema de monitoramento contínuo da qualidade de vida no trabalho, com relatórios semestrais e ajustes nas metas conforme necessário.

Ação 1- Implementar indicadores de desempenho relacionados à qualidade de vida e realizar revisões periódicas das metas e ações implementadas.

| SETOR | RESPONSÁVEL   | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|-------|---------------|-------------|------------|
| SESO  | Chefe do SESO | Jan/2026    | Dez/2026   |

#### 4.2.4. SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO DOS SERVIDORES

Implica em conscientizar todo o efetivo sobre a importância da gestão ambiental, modificando posturas por meio de treinamentos.

A Comissão Gestora entende que, sem a plena colaboração dos servidores civis e militares, o PLS permanece aquém de seus objetivos principais.

**Objetivo:** Conscientizar e motivar a participação de pelo menos 85% do efetivo no PLS, por meio de palestras e instruções.

**Meta 1** - Informar aos servidores sobre o que é o PLS, sua importância, suas fases e suas metas.

Ação 1: Elaborar e exibir informativos referentes a temas socioambientais, experiências bem-sucedidas e progressos alcançados pela instituição no site do GAP-SP, concernentes ao PLS-GAP-SP.

| SETOR  | RESPONSÁVEL    | DATA INÍCIO | DATA FINAL |
|--------|----------------|-------------|------------|
| GAP-SP | Chefe da DIE-1 | Jan/2026    | Permanente |

**Meta 2** - Motivar a participação ativa do efetivo no PLS.

Ação 1: Criar formas de incentivo, como por exemplo um “Prêmio Setor Verde”, a ser concedido pelo GAP-SP ao Setor da Administração que mais se destacar no ano anterior em atividades, atitudes e ideias inovadoras dentro do escopo do PLS, no âmbito do GAP-SP.

Ação 2: Programar a realização de calendário anual de palestras e cursos, com extensão, via convite, aos demais servidores.







DocID:52860758567365239650320ab



BOLETIM INTERNO OSTENSIVO Nº 32, de 14 de fev de 2025, do(a) GAP SP

107 / 117

Comissão Gestora do Plano de Gestão de Logística Sustentável (CGPLS) - atualização

Atualizar a Comissão Gestora do Plano de Gestão de Logística Sustentável (CGPLS), designando os militares abaixo relacionados, conforme Art. 7º, da ICA 83-1 de 2024 - "Instrução para Gestão Ambiental no âmbito do COMAER" e solicitação contida no Ofício nº 248/DIE-1.1 de 27 de janeiro de 2025, combinado com o Ofício nº 3/SAGS/108, de 31 de janeiro de 2025, do IV COMAR :

3S OSCON TAD RHUTH CRISTI CHIOZZI MOREIRA (7417500) - Membro:

MJ QOINT FSU ANDRE KENJI IKEUTI 4215079  
2T QOCON CIV LEONARDO MELO OLIVEIRA SILVA 7534426  
2T QOCON CIV FLAVIA RAYANNA NUNES ALVES 7466994  
2T QOINT NTE LUCAS FABRICIO DE LUCENA 7102089  
2T QOCON PRU JÔNATAS MAURICIO DE SOUZA MUSSY 7534108  
2S QTA TAR RAFAEL WILLYANS DA SILVA 4441940  
2S QTA TCO DENIS BRAGA DA ROCHA 3427137  
2S QSS SAD CAROLINE APARECIDA DE OLIVEIRA SALLA 6713300  
3S QSCON TAD RHUTH CRISTI CHIOZZI MOREIRA 7417500  
3S QSCON TAD PALOMA DEL ROVERE PRADO 7588518

Documento assinado eletronicamente por JOÃO MARCO FERREIRA DE CARVALHO em 17/02/2025 15:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.

## Anexo B – Indicadores de Consumo

| TOTAL DO EFETIVO DA OM QUE COMPÕEM O PLS: 578 |   |  |   |                |                |               |
|---|---|--|---|----------------|----------------|---------------|
|   |   | INDICADOR  | DESCRIÇÃO   | 1º SEMESTRE    | 2º SEMESTRE    | ANUAL         |
| I – MATERIAIS DE CONSUMO                      | PAPEL   | ConsPB – Consumo de papel branco   | Folhas de papéis brancos utilizados (un)                                      | 39.000         | 55.000         | 94.000        |
|   |   | ConsPerCapPB – Consumo per capita de papel branco                        | ConsPB / total do efetivo (un/pessoa)   | 67,47          | 95,15          | 162,62        |
|   |   | GastoPB – Gasto com aquisição de papel branco                            | Valor total (R\$) gasto com compra de papel branco                            | R\$ 2.112,25   | R\$ 2.596,45   | R\$ 4.708,70  |
|   | COPOS DESCARTÁVEIS  | ConsC200 – Consumo de copos de 200 ml descartáveis                       | Copos de 200 ml descartáveis utilizados (un)                                  | 22.000         | 23.480         | 45.480        |
|   |   | ConsC50 – Consumo de copos de 50 ml descartáveis                         | Copos de 50 ml descartáveis utilizados (un)                                   | 1.010          | 1.140          | 2.150         |
|   |   | ConsPerCapC200 – Consumo per capita de copos de 200 ml descartáveis      | ConsC200 / total do efetivo (un/pessoa)                                       | 38             | 41             | 78            |
|   |   | ConsPerCapC50 – Consumo per capita de copos de 50 ml descartáveis        | ConsC50 / total do efetivo (un/pessoa)  | 2              | 3              | 5             |
|   |   | GastoC – Gasto com aquisição de copos descartáveis                       | Valor total (R\$) gasto com a compra de copos descartáveis (200 ml + 50 ml)   | R\$ 1.284,89   | R\$ 1.345,60   | R\$ 2.630,49  |
|   | E<br>CARTUCHOS<br>TONERS PARA                                 | ConsCtTn – Gasto com aquisição de cartuchos e toners                     | Cartuchos e toners utilizados (un)  | Não se aplica  | Não se aplica  | Não se aplica |
|   |   | ConsPerCapCtTn – Consumo per capita de cartuchos e toners para impressão | ConsCtTn / total do efetivo (un/pessoa)                                       | Não se aplica  | Não se aplica  | Não se aplica |
|   |   | GastoCtTn – Gasto com aquisição de cartuchos e toners                    | Valor Total (R\$) gasto com a compra de cartuchos e toners incluso impressões | Não se aplica  | Não se aplica  | Não se aplica |
| II – ENERGIA ELÉTRICA                         | ConsEE – Consumo de energia elétrica                          | Quantidade de Kw consumidos  | 367.388,46  | 284.750,2      | 652.138,66     |               |
|   | ConsEEPerCap – Consumo de energia elétrica per capita         | ConsEE / total do efetivo (Kwh/pessoa)                                   | 635,62  | 492,64         | 1128,3         |               |
|   | GastoEE – Gasto com energia elétrica                          | Valor da consulta em reais (R\$)   | R\$ 232.948,37  | R\$ 201.492,74 | R\$434.441,11  |               |
|   | GastoEEPerCap – Gasto com energia per capita                  | GastoEE / total do efetivo (R\$/pessoa)                                  | R\$ 403,02  | R\$ 348,60     | R\$ 751,57     |               |
| III – ÁGUA E ESGOTO                           | VolA – Volume de água utilizada                               | Quantidade m³  | 6.487,00  | 3.657,56       | 10.144,56      |               |
|   | VolAPerCap – Volume de água per capita                        | VolA / total do efetivo (m³/pessoa)                                      | 11,22   | 6,32           | 17,55          |               |
|   | GastoA – Gasto com água                                       | Valor da fatura (R\$)  | R\$ 496.904,31  | R\$ 280.169,09 | R\$ 777.030,40 |               |
|   | GastoAPerCap – Gasto com água per capita                      | GastoA / total do efetivo (R\$/pessoa)                                   | R\$ 859,69  | R\$ 484,72     | R\$ 1.344,34   |               |
| IV – COLETA SELETIVA                          | RecP – Destinação de papel para reciclagem                    | Papel destinado à reciclagem (kg)  | ----  | ----           | ----           |               |
|   | RecPpl – Destinação de papelão para reciclagem                | Papelão destinado à reciclagem (kg)                                      | ----  | ----           | ----           |               |
|   | RecPTn – Destinação de toner para reciclagem                  | Plástico destinado à reciclagem (un)                                     | ----  | ----           | ----           |               |
|   | RecPI – destinação de plástico para reciclagem                | Plástico destinado à reciclagem (kg)                                     | ----  | ----           | ----           |               |
|   | Trec – Total de material reciclável destinado às cooperativas | RecP + RecPpl + RecPI (kg)   | ----  | ----           | ----           |               |





MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Documento:                    | Plano de Logística Sustentável (PLS)  |
| Data/Hora de Criação:         | 09/12/2025 18:48:29   |
| Páginas do Documento:         | 16  |
| Páginas Totais (Doc. + Ass.)  | 17  |
| Hash MD5:                     | d2860585dcf856f666f36f52d9105c03  |
| Verificação de Autenticidade: | <a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a> |

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major CHARLES BATISTA VIEIRA FEITOSA no dia 09/12/2025 às 15:49:28 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten FLAVIA RAYANNA NUNES ALVES no dia 09/12/2025 às 15:53:12 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Int LILIAN GUIMARAES CASTELANO no dia 10/12/2025 às 14:40:14 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel WAGNER DE ALMEIDA VITORIA no dia 10/12/2025 às 16:04:29 no horário oficial de Brasília.

## CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Documento:                    | ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 122/2026  |
| Data/Hora de Criação:         | 18/05/2026 12:37:15   |
| Páginas do Documento:         | 8   |
| Páginas Totais (Doc. + Ass.)  | 9   |
| Hash MD5:                     | 0d71d9f17a6e8c874e6d31e60b0b20ab  |
| Verificação de Autenticidade: | <a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a> |

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten JOÃO PEDRO SADLER OHTSUBO no dia 28/05/2026 às 14:10:11 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento FABIO DINIZ QUEIROZ no dia 28/05/2026 às 14:19:41 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel WAGNER DE ALMEIDA VITORIA no dia 10/06/2026 às 10:46:08 no horário oficial de Brasília.