

## HOSPITAL DE GUARNICAÇÃO DE JOÃO PESSOA

**Estudo Técnico Preliminar 20/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64590.002515/2026-71

**2. Descrição da necessidade**

**2.1** Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objeto a aquisição de materiais permanentes destinados ao Setor de Aproveitamento do Hospital de Guarnição de João Pessoa (HGuJP), incluindo equipamentos de preparação e manipulação em conformidade com a legislação vigente, para atendimento das necessidades do Hospital de Guarnição de João Pessoa.

**2.2** A contratação visa assegurar a aquisição de equipamentos essenciais às atividades de subsistência, garantindo eficiência, segurança alimentar, padronização operacional e conformidade com o Programa de Auditoria em Segurança dos Alimentos (PASA) da Chefia de Suprimentos e as normas sanitárias vigentes. Parte significativa dos equipamentos constantes do presente ETP não constam de processos licitatórios dos quais o HGuJP é participante, atendendo a economia, atendimento aos padrões de higiene e segurança alimentar.

**2.3** Cabe ao Hospital de Guarnição de João Pessoa, além de sua missão precípua de atendimento de saúde, assegurar a continuidade dos serviços de alimentação, a higiene dos meios logísticos, a observância das normas de segurança alimentar e o cumprimento da legislação sanitária. A reposição planejada de equipamentos do Setor de Aproveitamento sustenta a regularidade da produção, a eficiência do preparo, a economia de insumos, a segurança dos manipuladores e a manutenção da capacidade de atender as nossas demandas.

**2.4** A presente contratação não apenas restaura a capacidade objetiva de operação do Rancho ao substituir equipamentos inadequados ou antigos, como também valoriza o ambiente de trabalho, melhora as condições da equipe de subsistência e eleva os padrões de qualidade das refeições servidas. Em conformidade com os princípios de administração ética e de zelo com o bem público.

**2.5** O processo de contratação contemplará entregas em uma única parcela, alinhadas à capacidade de instalação e ao planejamento logístico da subsistência, conforme as necessidades do Setor de Aproveitamento do HGuJP.

**2.6** Todos os itens elencados para suprir as necessidades do Setor de Aproveitamento são classificados como bens comuns, em conformidade com o inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, uma vez que: são ofertados amplamente no mercado; podem ser adquiridos a qualquer momento; permitem comparação objetiva entre diferentes marcas e modelos; possuem padrões de desempenho e qualidade tecnicamente definíveis nos Editais e Anexos; possuem especificações usuais de mercado; permitem julgamento objetivo e o padrão de qualidade usualmente ofertado atende plenamente às necessidades da Administração Pública.

**2.7** Considerando que a contratação será única e imediata pela disponibilidade orçamentária do recurso realizada de forma integral pelo Comando Logístico e a necessidade de atender as demandas do Hospital de Guarnição de João Pessoa, optou-se pela aquisição de bens através de Pregão Eletrônico.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	DANIELLE RAMOS DE OLIVEIRA JUSTINO

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A aquisição dos materiais a serem licitados demanda um padrão de qualidade elevado, essencial para garantir confiança e a eficácia nas operações deste Hospital de Guarnição. É imperativo que os itens atendam a critérios rigorosos de qualidade, assegurando sua funcionalidade e durabilidade durante seu uso operacional.

4.2 local da entrega dos materiais será no Almoxarifado do Hospital de Guarnição de João Pessoa, localizado na Avenida Eptácio Pessoa, nº 2121, bairro dos estados, no período de segunda a quinta feira, das 7 às 15 h e na sexta feira de 7 a 12 h, contato: telefone 83 2106 1732, e-mail: almoxarifado.hgujp@gmail.com.

4.3 O prazo de garantia dos materiais e equipamentos será de 12 (doze) meses, sendo composto pela prevista na garantia legal prevista na Lei nº. 8.078, de 11/09 /1990, acrescida de 9 (nove) meses, perfazendo um total de 12 (doze) meses de garantia, a garantia estendida deverá ser fornecida pelo fabricante ou fornecedor, podendo ser a soma de ambos ou de um só.

4.4 O fornecedor deverá disponibilizar treinamento para os operadores/usuários por meio presencial no estabelecimento, na sede da Contratante ou On Line, com onús por conta do fornecedor.

4.5 O fornecedor deverá disponibilizar canal de atendimento ao chamado de assistência técnica on line ou por telefone.

4.6 Os equipamentos adquiridos deverão ser novos, entregues acompanhados da Nota Fiscal, sem nenhum dano (arranhões, moças, pintura descascada, partes quebradas ou rachadas, etc).

4.7. O prazo de entrega será de 30 (trinta) dias corridos a partir da emissão da Nota de Empenho ou documento que lhe substituir.

4.8 Após os equipamentos serem recebidos, independente da quitação da Nota Fiscal o setor responsável terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para testar o funcionamento do equipamento, o qual se apresentar mau funcionamento o não funcionamento será motivo de acionamento do fornecedor para prestação da garantia total (assistência Técnica)

4.9 A instalação dos equipamentos será por conta da equipe do Setor de Aprovisionamento.

### 5. Levantamento de Mercado

5.1 A Administração conduziu um minucioso levantamento de mercado, em consulta ao Banco de Preços para buscar contratações similares de outros órgão, seguindo diretrizes específicas para garantir uma contratação mais alinhada com a realidade econômica. Esse processo envolveu uma análise detalhada das características e dinâmicas do mercado relacionado à solução pretendida e análise de eventuais legislações que regem a matéria, permitindo uma compreensão abrangente do contexto em que se insere o objeto.

5.2 As consultas ao Banco de Preços não foram integradas ao Estudo Técnico Preliminar (ETP), tendo em vista que os materiais encontrados diferem significativamente das características daqueles descritos no presente Estudo, sendo adotados os valores de pesquisas constantes de sites especializados (inciso III, Art. 5º, IN 65/2023).

5.3 Verificou-se a existência de fornecedores dos equipamentos no município de João Pessoa (local), fornecedores/fabricantes instalados nas cidades de Recife-PE e em Natal-RN (regional), e nos demais estados da federação (nacional), aptas a fornecer os objetos do presente Estudo Técnico Preliminar.

5.4 Foram buscadas modalidades de aquisições por participação e adesão e analisada a aquisição feita por outros órgãos utilizando-se da modalidade Pregão Eletrônico, considerando não ser viável a participação e adesão a outros Pregões Eletrônicos tendo em vista que as características verificadas nos equipamentos não atendem plenamente as solicitadas pelo requerente, desta forma conclui-se pela realização própria a qual é julgada como melhor solução por atender todas as características definidas pelo setor requisitante.

5.5 Da conclusão: De acordo com o exposto nos itens 5.1 a 5.3, esta equipe de planejamento conclui que a aquisição deve ser realizada por licitação própria conduzida pela Seção de Licitações do Hospital de Guarnição de João Pessoa, nos termos da solução descrita no item 5.4, a qual propiciará a aquisição dos objetos do presente processo com o atendimento as características previstas neste na documentação de planejamento.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico tradicional, utilizando-se do modo de disputa o menor preço do item, na modalidade de disputa aberta, sem margem de preferência, com entrega imediata e total dos itens, utilizando-se da Lei 14.133/2021 e LC 123/2006 e demais legislações pertinentes.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades foram estabelecidas com base no Documento de Formalização da Demanda (DFD) emitido pelo Setor de Aprovisionamento em função de suas necessidades e de acordo com os créditos recebidos destinados ao PASA para o ano de 2026.

7.2 Acerca da análise entre a demanda prevista e a quantidade de cada item, foram utilizados dados concretos, considerando o efetivo a ser atendido e a inexistência desses materiais no Setor de Aprovisionamento.

7.3 Quantidades e características do objeto a serem adquiridos conforme tabela abaixo:

Item	Especificações	CATMAT	Und	Qtde	Preço Médio obtido R\$	Valor Total
1	Máquina Modeladora de Doces e Salgados. Composta de: Estrutura em aço 100 % inox. Cabeçote de Alumínio fundido e polido. Composta de 3 (três) motores industriais, sendo 2 motores de no mínimo ¼ cv de potência para massa e recheio e 1 motor de no mínimo ¼ cv interno para movimentação do sistema independente de corte. Capacidade de modelar salgados entre 7g até 240g nos formatos: coxinha, croquete, bolinha, quibe, rissole, bolinha de presunto, enroladinho de salsicha. Capacidade de modelar doces nos formatos brigadeiro, beijinho, churros e cajuzinho. Composta de no mínimo 4 (quatro) jogos de moldes, 9 (nove) bicos de massa para salgados e 6 (seis) seis bicos para recheio e 1 (um) bico para churros. Cuba de massa e recheio em acrílico transparente de alto impacto com capacidade mínima de 3 litros cada. Contador digital. Capacidade de produção entre (5.000) cinco mil e 12.000 (doze mil) salgados por hora. Eixos e engrenagens em aço, Moldes em PEAD. Com botão de emergência para o desligamento completo do equipamento. Bivolt.	468483	Und	1	17.743,33	17.743,33
	Masseira para salgados, doces e recheios com Misturador elétrico; Corpo e					

2	<p>Estrutura do Material: Aço Inox AISI 304, Capacidade de preparação de massas para salgados e doces por ciclo: entre 5 (cinco) quilogramas/litros e 10 (dez) quilogramas/litros, Tensão Alimentação: bivolt ou monofásico (220v), Aplicação: mistura, preparação e cozimento de massas alimentícias e doces; <b>Tipo do Motor:</b> Industrial; <b>Potência do Motor:</b> entre 1/2 CV e 1 CV; <b>Itens Inclusos:</b> Queimador/fogareiro acoplado a máquina com registro e mangueira de gás, Batedor de inox, Panela tipo basculante de alumínio, grade de proteção <b>Características:</b> Fogareiro /Queimador com regulagem a gás de alta ou baixa pressão; Sistema bivolt ou Monofásico (220 v), pás inox removíveis, painel digital ou analógico.</p>	468481	Und	1	6.741,35	6.741,35
---	--	--------	-----	---	----------	----------

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 24.484,68

8. Estimativa do Valor da Contratação é de (R\$): 24.484,68

8.1 O custo total estimado da presente contratação é de R\$ 24.484,68 (vinte e quatro mil, quatrocentos e oitenta reais e sessenta e oito centavos), cujos os preços constam do Relatório da Pesquisa de Mercado nº 48/2026.

8.2. Valores extraídos do Relatório da Pesquisa de Preços nº 48/2026.

Nr Item	Quantidade/Descrição	Fabricante	Valor pesquisado /Unit R\$
1	01 (uma) Máquina modeladora de salgados e doces	Interlaser Máquinas	19.190,40
		MAQTIVA máquinas	17.490,00
		Consultomaq Com. de Máquinas	18.990,00
		Compacta Print LTDA -	16.699,00
		Bralyx Máquinas Ind e Comércio	16.347,27

2	01 (uma) Máquina produtora de massas, doces e recheios	Interlaser Máquinas	6.490,00
		Consultomaq Com. de Máquinas	5.990,00
		MAQTIVA máquinas	7.900,00
		Compacta Print LTDA -	5.499,00
		Bralyx Máquinas Ind e Comércio	7.827,76

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

9.1 Justifica-se o parcelamento da aquisição, por se tratar de materiais que possuem natureza divisível, podendo serem adquiridos de forma separada sem haver prejuízo ao conjunto da solução e propiciar ampla participação de licitantes.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação está alinhada com o previsto no Objetivo Estratégico Organizacional nº 3 (OEO 3 – Priorizar o atendimento com excelência, eficácia e eficiência ao usuário) do Plano de Gestão 2024/2027 do HGuJP.

11.2 Conforme o Plano Diretor de Logística Sustentável 24 e 26, no eixo 2: Racionalização de ocupação de espaços físicos, sua estratégia norteará a elaboração do plano de contratações anual, dos estudos técnicos preliminares, dos anteprojetos, dos projetos básicos e termos de referências de cada contratação.

11.3 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratação Anual de 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000084/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 02/05/2025;

III) Id do item no PCA: 26;

IV) Classe/Grupo: 7310;

V) Identificador da Futura Contratação: 160139-44/2026.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

### **2.1 Benefícios Diretos**

- a. Atender, de forma contínua, eficiente e segura, às demandas do Hospital de Guarnição de João Pessoa quanto ao fornecimento de equipamentos permanentes de processamento de alimentos para o Rancho (PASA), assegurando qualidade e conformidade sanitária.
- b. Apoiar a execução das atividades institucionais por meio da modernização do parque de equipamentos do Rancho, garantindo meios adequados, padronizados e seguros para o preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, em consonância com normas sanitárias, regulamentos logísticos e boas práticas de segurança alimentar.
- c. Favorecer a continuidade, economia e regularidade das rotinas de alimentação, assegurando abastecimento estável, capacidades adequadas de produção e redução de interrupções decorrentes de falhas ou insuficiência de equipamentos permanentes essenciais às operações do PASA.
- d. Fortalecimento das boas práticas de gestão alimentar: modernização e padronização dos equipamentos, melhoria da ergonomia, da higiene e da segurança operacional nas instalações do PASA; redução de riscos de acidentes e de tempos ociosos; melhoria da qualidade das refeições servidas; e reforço da capacidade orgânica de preparo sob responsabilidade dos militares. Tudo isso contribui para a eficiência administrativa e para a manutenção da prontidão da tropa.
- e. Minimizar riscos associados à indisponibilidade de equipamentos críticos, à obsolescência tecnológica e à variação de preços, por meio de loteamento por grupos de itens, ampla competitividade e planejamento de entregas, preservando padrões de segurança, eficiência energética, durabilidade e desempenho requeridos para o funcionamento do Rancho.

### **12.2 Benefícios Indiretos**

- a. Economicidade e eficiência orçamentária: contratação competitiva reduzindo custos com manutenção emergencial, ineficiência energética, paralisações, desperdícios e logística reversa, além de otimizar o planejamento orçamentário da área de alimentação da tropa.
- b. Transparência e controle do gasto público na área de alimentação: adoção de critérios objetivos de recebimento dos bens (conformidade técnica, certificações sanitárias, eficiência energética, integridade /funcionalidade, número de série, garantia), permitindo inspeção rigorosa, aceite formal e rejeição /substituição de equipamentos fora de especificação, assegurando rastreabilidade e aderência à legislação sanitária e administrativa vigente.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1 Não há providências a serem adotadas pela administração quanto a capacitação de recursos humanos, adaptação de instalações ou aquisições correlatas. A presente demanda vincula-se à contratação de materiais permanentes para o setor de provisionamento.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

**14.1** No âmbito da contratação em questão, foi realizada uma análise preliminar dos possíveis impactos ambientais associados ao objeto licitado, sendo identificado quanto ao consumo de energia durante o ciclo de vida do produto contratado.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Em função do que neste estudo técnico consta a equipe de planejamento declara a contratação viável por atender ao interesse público e as legislações vigentes, e ter seu valor estimado em conformidade com os preços praticados no mercado.

## 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](#).

**DANIELLE RAMOS DE OLIVEIRA JUSTINO**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 14/04/2026 às 09:08:30.*