

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Número do processo: PMF I 00012070/2026

Secretaria demandante: Subsecretaria de Pesca, Maricultura e Desenvolvimento Agroalimentar

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Subsecretaria de Pesca, Maricultura e Desenvolvimento Agroalimentar (SPMDA) apoia ações de fortalecimento da pesca artesanal, valorizando práticas tradicionais e promovendo a sustentabilidade econômica, social e ambiental. Atendendo à demanda apresentada pela Associação dos Pescadores Profissionais, Artesanais e Amadores do Bairro João Paulo – APPAAJOP, e considerando a disponibilidade financeira decorrente da Emenda Impositiva Individual nº 22100013/2025 (Anexo I), torna-se necessária a aquisição de equipamentos industriais destinados ao Entrepasto Público de Pescados do bairro João Paulo.

No âmbito de suas atribuições institucionais, a SPMDA promove iniciativas que fortalecem a valorização cultural, social, econômica e produtiva das comunidades tradicionais de pescadores, com enfoque em sustentabilidade, inclusão produtiva e fortalecimento das cadeias curtas de comercialização de alimentos. Assim, a implementação do Entrepasto de Beneficiamento de Pescados configura-se como ação estratégica para a qualificação das condições de trabalho, a modernização produtiva e o incremento da renda local.

Considerando que o Município de Florianópolis é beneficiário da Emenda Impositiva Individual nº 22100013/2025, proveniente do Ministério da Fazenda a ser repassada na modalidade transferência especial, identificou-se a necessidade de aquisição de equipamentos com especificações técnicas exclusivas e apropriadas, elaboradas especificamente para atender às demandas operacionais, sanitárias e estruturais do Entrepasto Público de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo (Anexo II).

As especificações técnicas elaboradas para este ETP são exclusivas em razão das características produtivas, estruturais e sanitárias próprias do Entrepasto Público de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, considerando o fluxo operacional previsto, o tipo de pescado manipulado, o processo produtivo artesanal empregado pela comunidade local, as exigências sanitárias e as condições físicas do espaço a ser equipado.

Assim, a exclusividade decorre da necessidade de garantir a plena aderência entre os equipamentos e o processo industrial planejado, não estando vinculada a marcas, fabricantes ou modelos específicos, mas sim à adequação técnica indispensável para assegurar eficiência operacional, segurança sanitária e conformidade legal da unidade.

O objeto central deste Estudo Técnico Preliminar refere-se à estruturação de uma unidade fabril devidamente equipada e regularizado, com condições técnicas e sanitárias apropriadas para receber, manipular, beneficiar, resfriar/congelar, armazenar, acondicionar, distribuir e comercializar produtos oriundos da pesca artesanal local, em conformidade com as legislações sanitárias aplicáveis.

Tendo em vista o interesse público envolvido e o caráter coletivo da iniciativa, prevê-se que a gestão do entreposto seja realizada por meio de cooperativa de trabalho formada pelos pescadores vinculados à Colônia de Pescadores do bairro João Paulo, assegurando participação democrática, distribuição equitativa dos benefícios e fortalecimento socioeconômico da comunidade pesqueira.

A demanda apresentada pelos pescadores fundamenta-se na necessidade de modernização da cadeia produtiva, agregação de valor ao pescado, redução de perdas pós-captura, melhoria das condições sanitárias e de armazenamento, ampliação do acesso a mercados, bem como na criação de instrumentos que promovam autonomia e segurança socioeconômica. Entre os benefícios esperados destacam-se o aumento da renda individual e coletiva, a ampliação da competitividade da produção local, o estímulo à adoção de boas práticas de manipulação e conservação do pescado e a promoção da segurança alimentar.

Com efeito, a Subsecretaria de Pesca, Maricultura e Desenvolvimento Agroalimentar identificou a necessidade de adquirir e instalar equipamentos industriais em aço inoxidável, destinados à implantação da Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, estruturada para receber, higienizar, processar, conservar e comercializar pescado oriundo dos pescadores vinculados à Associação dos Pescadores Profissionais, Artesanais e Amadores do Bairro João Paulo – APPAAJOP.

A implantação do entreposto integra as políticas municipais de fortalecimento da pesca artesanal, de inclusão produtiva e de agregação de valor aos produtos de origem animal, além de viabilizar infraestrutura sanitária compatível com as normativas federais e municipais de inspeção.

1.1. Necessidade (problema a ser resolvido)

Atualmente, os pescadores do bairro João Paulo não dispõem de estrutura adequada, regularizada e sanitariamente aprovada para o beneficiamento do pescado. Isso gera:

- a) impossibilidade de inserção do pescado local nos programas públicos de aquisição de alimentos (Programas de Aquisição de Alimentos - PAA e nos programas municipais de fornecimento de alimentos para a merenda escolar (PNAE);
- b) perda de valor agregado e menor competitividade comercial;
- c) ausência de condições apropriadas de higiene, manipulação e conservação;
- d) risco sanitário e impossibilidade de certificação pelo SIM-Fpolis;
- e) perdas pós-captura e limitação da renda da comunidade pesqueira.

Há, portanto, demanda pública urgente por equipamentos industriais específicos, compatíveis com o processo produtivo artesanal e com as exigências sanitárias aplicáveis.

1.2. Objetivos da contratação

1.2.1 Objetivo Geral:

Equipar a Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, garantindo condições sanitárias adequadas, eficiência operacional e conformidade regulatória.

1.2.2 Objetivos Específicos:

- a) a) Adquirir equipamentos industriais em aço inox AISI 304, compatíveis com o fluxo produtivo planejado;
- b) Viabilizar processos de higienização, descamação, evisceração, filetagem, congelamento, pesagem e embalagem;
- c) Permitir a certificação sanitária da unidade junto ao SIM-Fpolis;
- d) Aumentar a capacidade produtiva e reduzir perdas pós-captura;
- e) Atender às necessidades da comunidade pesqueira local, garantindo modernização produtiva;
- f) Possibilitar a inserção do pescado beneficiado nos programas públicos de compras.

1.3. Justificativa de interesse público

A questão possui inegável interesse público, uma vez que a aquisição de equipamentos industriais em aço inox AISI 304, compatíveis com o fluxo produtivo planejado, assegura condições adequadas de higiene, durabilidade e conformidade com as normas sanitárias vigentes, refletindo diretamente na qualidade e segurança do pescado ofertado à população. A viabilização de processos padronizados de higienização, descamação, evisceração, filetagem, congelamento, pesagem e embalagem permite o beneficiamento adequado do produto, reduzindo riscos de contaminação, aumentando a vida útil dos alimentos e promovendo maior eficiência operacional.

Além disso, a adequação estrutural e operacional possibilita a certificação sanitária da unidade junto ao SIM-Florianópolis, fortalecendo o sistema municipal de inspeção e garantindo que o pescado beneficiado atenda aos requisitos legais para comercialização. O aumento da capacidade produtiva, aliado à redução de perdas pós-captura, contribui para o uso racional dos recursos pesqueiros, evitando desperdícios e gerando ganhos econômicos à cadeia produtiva local.

A modernização da unidade atende diretamente às necessidades da comunidade pesqueira local, promovendo inclusão produtiva, melhoria das condições de trabalho e valorização da atividade artesanal. Por fim, a possibilidade de inserção do pescado

beneficiado nos programas públicos de compras amplia o acesso da população a alimentos seguros e de qualidade, ao mesmo tempo em que fomenta a economia regional e fortalece políticas públicas de segurança alimentar e desenvolvimento sustentável, caracterizando, de forma inequívoca, o relevante interesse público da iniciativa.

Os benefícios diretos incluem:

- a) valorização da pesca artesanal, atividade cultural e econômica tradicional;
- b) melhoria da renda da comunidade, por meio de aumento da produtividade e agregação de valor;
- c) promoção da segurança alimentar, com produção regularizada e de qualidade;
- d) fortalecimento da cadeia agroalimentar municipal, com oferta de proteína de alto valor nutricional;
- e) regularização sanitária, evitando riscos ao consumidor e garantindo rastreabilidade.

Além disso, os equipamentos serão adquiridos com recursos da Emenda Impositiva Individual nº 22100013/2025 (Anexo I), garantindo disponibilidade financeira específica para essa finalidade.

1.4. Consequências da não contratação

A não contratação resultará na perda dos benefícios econômicos e sociais descritos, implicando na ausência de um local estruturado para receber, higienizar, processar, conservar e comercializar pescado oriundo dos pescadores vinculados à Associação dos Pescadores Profissionais, Artesanais e Amadores do Bairro João Paulo – APPAAJOP.

Portanto, como consequências da não contratação, é possível citar objetivamente:

- a) impossibilidade de funcionamento da Unidade de Beneficiamento;
- b) manutenção de condições produtivas menos adequadas e seguras;

- c) inviabilização de certificação pelo SIM-Fpolis;
- d) impedimento de comercialização em mercados institucionais;
- e) perda de oportunidade de fortalecimento da pesca artesanal;
- f) continuidade das perdas econômicas e sanitárias atuais.

1.5. Abrangência e impacto

Antes de detalhar os efeitos concretos da implantação da Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, é necessário contextualizar que a aquisição dos equipamentos propostos não representa apenas um investimento em infraestrutura produtiva, mas sim uma ação estruturante capaz de modificar significativamente a dinâmica econômica, social e sanitária da comunidade pesqueira local. A iniciativa possui alcance que ultrapassa o espaço físico do entreposto, refletindo-se em toda a cadeia de valor da pesca artesanal, na segurança alimentar municipal e no fortalecimento das políticas públicas de apoio às comunidades tradicionais. Nesse sentido, a seguir são apresentados os principais impactos esperados.

- a) **social**, ao apoiar uma comunidade tradicional pesqueira;
- b) **econômico**, proporcionando aumento de renda e competitividade;
- c) **sanitário**, promovendo produção segura e regularizada;
- d) **produtivo**, reduzindo perdas e garantindo melhores condições de trabalho.

1.6. Quadro de objetivos, metas e indicadores

Com base na finalidade central da contratação, qual seja estruturar a Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, garantindo conformidade sanitária, eficiência produtiva e fortalecimento da pesca artesanal, estabelecem-se os seguintes objetivos estratégicos, metas e indicadores, diretamente relacionados ao processo produtivo, à regularização sanitária e à melhoria socioeconômica:

Objetivo Estratégicos	Meta	Indicador	Forma de verificação
Implantar uma unidade de beneficiamento regularizada e capaz de operar em conformidade com as normas sanitárias	Instalar 100% dos equipamentos previstos	Percentual de equipamentos entregues, instalados e testados	Relatório de recebimento e laudo técnico do SIM-Fpolis
Garantir condições sanitárias adequadas ao processamento de pescado	Obter aprovação sanitária do SIM-Fpolis	Conformidade com os requisitos do RIISPOA e normas municipais	Certificação sanitária e inspeções periódicas
Permitir inserção do pescado local em programas públicos de aquisição de alimentos (PAA e PNAE)	Inserir o produto em pelo menos 1 programa institucional	Participação efetiva do pescado local nas compras públicas	Licitações e notas de fornecimento
Apoiar o desenvolvimento socioeconômico da comunidade pesqueira tradicional	Aumentar a renda média dos beneficiários vinculados à unidade	Variação da renda mensal da cooperativa/local	Dados declarados pela cooperativa e relatórios da SPMDA

Esse conjunto de parâmetros permite mensurar, de forma objetiva e verificável, os resultados a serem alcançados pela contratação, garantindo alinhamento às diretrizes de eficiência, efetividade e transparência previstas na Lei nº 14.133/2021, bem como possibilitando a avaliação do impacto econômico, decorrente da execução do objeto.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

A presente contratação não se encontra prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) desta Secretaria, razão pela qual este Estudo Técnico Preliminar é necessário para subsidiar sua justificativa e excepcionalidade. Considerando que os recursos possuem origem específica e finalidade vinculada, a contratação assume caráter prioritário e representa oportunidade estratégica para atendimento de uma política pública relevante e de impacto social imediato, especialmente no que se refere ao fortalecimento da pesca artesanal e à promoção da segurança alimentar.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Origem dos requisitos

Os requisitos da contratação derivam diretamente das necessidades operacionais e sanitárias identificadas pela Subsecretaria de Pesca, Maricultura e Desenvolvimento Agroalimentar (SPMDA) para a implantação da Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo. Sua definição baseou-se no fluxo produtivo previsto para a unidade, nas características específicas do pescado manipulado pela comunidade local e nas exigências normativas aplicáveis ao processamento de produtos de origem animal. Foram observadas as diretrizes do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e os padrões estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Florianópolis (SIM-Fpolis), os quais determinam que equipamentos, superfícies, materiais e processos atendam a critérios rígidos de higiene, segurança e ergonomia.

Além disso, a disponibilidade de recursos provenientes da Emenda Impositiva nº 22100013/2025 e as demandas apresentadas pelos pescadores da APPAAJOP orientaram a definição técnica dos equipamentos necessários, considerando suas dimensões, materiais, capacidades e funcionalidades específicas, indispensáveis para

garantir eficiência operacional, adequação sanitária e sustentabilidade da atividade produtiva.

3.2. Requisitos funcionais

- Garantir o fluxo completo de beneficiamento (recepção → higienização → descamação/evisceração → filetagem → inspeção → embalagem → armazenamento).
- Equipamentos em aço inox AISI 304, resistentes à corrosão e adequados ao processamento de alimentos.
- Instalação completa, nivelamento e testes operacionais.

3.3. Requisitos regulatórios e de conformidade

- Atender integralmente às normas sanitárias e de inspeção do SIM-Fpolis.
- Equipamentos adequados a ambiente úmido, com superfícies laváveis e livres de cantos vivos.
- Conformidade com normas elétricas, de segurança e ergonomia.

3.4. Requisitos operacionais

- Instalação no local final de uso.
- Treinamento operacional de equipe.
- Garantia completa com resposta em até 48h e solução em até 7 dias úteis.
- Substituição de equipamento em caso de falhas recorrentes.

3.5. Requisitos de sustentabilidade

- Uso de materiais recicláveis (o aço inox é 100% reciclável e pode ser reciclado infinitas vezes sem perder suas propriedades¹).
- Facilitação de higienização, reduzindo resíduos.
- redução de perdas pós-captura, de modo que há uma maior preservação da fauna, na medida em que a perda enseja a necessidade de se capturar mais pescados para abastecimento do mercado consumidor.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

A aquisição foi dimensionada considerando a necessidade operacional da Unidade de Beneficiamento de Pescados e a disponibilidade financeira assegurada pela Emenda Impositiva Individual nº 22100013/2025.

Os quantitativos definidos para cada equipamento são os seguintes:

1. **Lava-botas simples** – 01 unidade
2. **Lava-mãos duplo** – 01 unidade
3. **Esterilizador de facas e chairas** – 01 unidade
4. **Descamadeira de pescados** (cilíndrica) – 01 unidade
5. **Descamadeira elétrica** – 01 unidade
6. **Esteira lavadora/transportadora de pescados** – 01 unidade
7. **Mesa para descamação manual** – 01 unidade
8. **Cocho com tela moeda para descamação de peixe-espada** – 02 unidades
9. **Mesa de evisceração** – 01 unidade
10. **Mesa de filetagem** – 01 unidade
11. **Máquina para descouramento de pescados** – 01 unidade
12. **Mesa de inspeção visual de parasitas** – 01 unidade

¹ AÇO INOX E SUSTENTABILIDADE. Império dos Metais, 2023. Disponível em: <https://www.imperiodosmetais.com.br/blog/inox/aco-inox-e-sustentabilidade/>. Acesso em: 4 dez. 2025.

13. **Mesa de pesagem** – 01 unidade
14. **Mesa para embalagem** – 01 unidade
15. **Mesa de recebimento com aba alta** – 01 unidade
16. **Máquina evisceradora de camarão** – 01 unidade
17. **Estante de congelamento e resfriamento com bandejas** – 03 unidades
18. **Carrinho elevador para transporte de caixas** – 03 unidade
19. **Cavalete para caixa plástica sem rodas** – 05 unidades
20. **Cavalete para caixa plástica com rodas** – 04 unidades
21. **Balança industrial em inox (300 kg)** – 01 unidade
22. **Seladora em inox** – 01 unidade

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi conduzido conforme as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando metodologia de pesquisa direta junto a fornecedores especializados no segmento de equipamentos industriais em aço inoxidável voltados ao processamento de pescados.

Foram consultadas empresas com experiência comprovada na fabricação e instalação de mobiliário, máquinas e equipamentos voltados à indústria alimentícia, observando-se, entre outros aspectos: a similaridade dos equipamentos ofertados em relação às especificações técnicas pretendidas; a conformidade com os padrões sanitários aplicáveis, a capacidade de fornecimento, instalação e assistência técnica; os prazos de entrega e as condições de garantia oferecidas. Também foram avaliados critérios relacionados à ergonomia, ao grau de mecanização dos processos, ao potencial de aumento da produtividade operacional, às condições de segurança do trabalhador, ao uso racional da água e ao aprimoramento do processo tecnológico, assegurando que os equipamentos selecionados contribuam para um ambiente industrial mais eficiente,

sustentável, seguro e compatível com as exigências de uma unidade de beneficiamento de pescado.

A coleta de informações foi realizada por meio de envio de solicitação formal de orçamento, contato telefônico e análise de catálogos técnicos disponibilizados pelos fabricantes.

6. ESTIMATIVA DE VALOR

Considerando que os equipamentos demandados apresentam características industriais específicas, muitos deles com dimensões personalizadas em função do layout da Unidade de Beneficiamento de Pescados do bairro João Paulo, a Administração optou pela obtenção de cotações diretas junto a empresas especializadas no setor, o que assegura maior precisão na definição dos valores de referência.

A estimativa preliminar foi elaborada a partir das médias obtidas nas cotações recebidas e da análise de compatibilidade entre as especificações técnicas exigidas e os valores apresentados pelos fornecedores, observando-se a aderência dos equipamentos ofertados às necessidades operacionais, sanitárias e estruturais da unidade.

A partir desses dados, e observando metodologia de cálculo adequada, apurou-se a média aritmética simples das cotações no valor de **R\$ 395.695,00** (trezentos e noventa e cinco mil seiscientos e noventa e cinco reais), utilizada como estimativa de referência para esta contratação, por refletir mais fielmente o comportamento do mercado para equipamentos industriais de características equivalentes. Nesse sentido, com base nos dados coletados, conclui-se que o valor estimado para a aquisição e instalação dos equipamentos encontra-se compatível com a prática de mercado, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e vantajosidade para a Administração Pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução de adquirir e instalar equipamentos industriais específicos revela-se a alternativa mais adequada ao atendimento das necessidades da pesca artesanal local. A

proposta é viável técnica e economicamente, está alinhada à política pública setorial e é plenamente amparada pela disponibilidade financeira da emenda impositiva.

A solução inclui:

- a) máquinas de processamento (descamação, evisceração, filetagem, glaciamento);
- b) estruturas inox de apoio (mesas, cavaletes, estantes);
- c) equipamentos de higiene (lava-botas, lava-mãos, esterilizador);
- d) sistemas de pesagem, transporte e armazenamento.

Trata-se de solução integrada para atendimento pleno às normas sanitárias e ao fluxo operacional planejado.

A opção pela aquisição dos equipamentos, em detrimento da locação, justifica-se pelas características específicas da atividade desenvolvida em unidades de beneficiamento de pescado e pelas particularidades dos equipamentos industriais necessários à operação do entreposto. Diferentemente de bens padronizados de uso comum, os equipamentos destinados ao processamento de pescados e produtos de origem animal são, em sua maioria, fabricados sob demanda, considerando fatores como capacidade produtiva, fluxo operacional, layout sanitário da unidade, dimensões do espaço físico disponível e necessidades específicas da linha de produção. Trata-se de realidade semelhante à observada em cozinhas industriais e agroindústrias de alimentos, nas quais os equipamentos são projetados e adaptados para cada empreendimento. Além disso, não há, no mercado regional — e tampouco de forma usual no setor agroindustrial — empresas especializadas na locação desse tipo de equipamento industrial em aço inox voltado ao processamento de alimentos de origem animal. Os equipamentos envolvidos, tais como mesas de processamento, câmaras frias, túneis de congelamento, esteiras, lavatórios industriais, máquinas de gelo e demais estruturas de beneficiamento, demandam instalação fixa, adequações técnicas, integração ao fluxo sanitário da unidade e, muitas vezes, montagem personalizada. Outro aspecto relevante é que a aquisição proporciona maior segurança operacional, continuidade das atividades e viabilidade econômica no longo prazo, evitando custos recorrentes de locação e riscos relacionados à indisponibilidade de equipamentos essenciais à operação da unidade. A opção pela implantação do beneficiamento próprio no Entreposto de Pescados do João Paulo, em detrimento da terceirização da produção, está diretamente relacionada aos objetivos que fundamentaram a criação do projeto e à própria finalidade pública do investimento realizado.

A estrutura física do entreposto foi construída com recursos públicos do Município de Florianópolis, destinado especificamente à implantação de infraestrutura produtiva voltada ao fortalecimento da pesca artesanal e da maricultura local. A proposta cadastrada sob nº 067972/2023 deixa claro que o empreendimento possui caráter de fomento econômico e social, com foco na valorização da produção local, melhoria da renda das famílias envolvidas e fortalecimento das cadeias produtivas artesanais. Conforme descrito na própria proposta, um dos principais problemas identificados é a dependência de intermediários para comercialização dos produtos oriundos da pesca artesanal e da maricultura familiar, situação que contribui para a desvalorização do pescado local, redução da renda dos produtores e êxodo de pescadores e maricultores da atividade. Nesse contexto, a implantação de uma estrutura própria de beneficiamento busca justamente permitir que os produtores locais agreguem valor à produção, ampliem sua autonomia econômica e passem a acessar mercados de maneira mais qualificada e regularizada. A terceirização do beneficiamento não atenderia adequadamente aos objetivos estruturantes do projeto, uma vez que manteria os produtores dependentes de empresas externas para processamento, reduzindo a capacidade de desenvolvimento do cooperativismo local, da autonomia produtiva e da internalização do valor agregado dentro da própria comunidade pesqueira. Além disso, parte significativa dos ganhos econômicos decorrentes do processamento permaneceria concentrada em terceiros, contrariando a lógica de fortalecimento da cadeia produtiva local prevista no projeto.

Outro aspecto relevante é que o entreposto foi concebido como equipamento comunitário de apoio à atividade produtiva pesqueira, voltado à sustentabilidade das cadeias artesanais e à promoção do desenvolvimento econômico e social. Sua finalidade não se restringe à simples comercialização do pescado, mas inclui a estruturação de uma cadeia produtiva local capaz de operar dentro dos padrões sanitários exigidos, gerar qualificação, fortalecer organizações coletivas e valorizar os produtos locais perante o mercado consumidor. Adicionalmente, a operacionalização direta das atividades de beneficiamento permitirá maior controle sobre qualidade, rastreabilidade, padronização sanitária e adequação às exigências dos serviços de inspeção, fatores essenciais para agregação de valor aos produtos e ampliação das oportunidades comerciais da pesca artesanal e da maricultura familiar do município. Destaca-se, ainda, que a regularização e estruturação adequada da unidade de beneficiamento possibilitarão o acesso ao “Selo Pesca Artesanal do Brasil – Identificação de Origem”, instituído pela Portaria Interministerial MDA/MPA nº 14/2025, instrumento voltado à valorização, identificação e fortalecimento da cadeia produtiva da pesca artesanal brasileira. A certificação poderá

ampliar a inserção dos produtos locais em mercados diferenciados, agregando valor comercial, reconhecimento de origem e maior competitividade, além de abrir novas oportunidades tanto no setor privado quanto em programas de compras governamentais, como o Programa de Aquisição de Alimentos e o Programa Nacional de Alimentação Escolar, fortalecendo a geração de renda e o desenvolvimento socioeconômico das comunidades pesqueiras tradicionais de Florianópolis.

Dessa forma, considerando os objetivos institucionais, sociais, econômicos e estruturantes que fundamentaram o investimento público realizado, a implantação do beneficiamento próprio mostra-se plenamente compatível com a finalidade do projeto, enquanto a terceirização da produção descaracterizaria, em parte, os objetivos de fortalecimento produtivo e autonomia econômica das comunidades beneficiadas.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada, pois:

- a) os equipamentos possuem interdependência técnica e operacional;
- b) a uniformidade do aço inox e dos padrões sanitários deve ser garantida;
- c) a compra unitária reduz custos logísticos e de instalação;
- d) é necessária a padronização de componentes, conexões e encaixes.

Ademais, ressalta-se que a entrega deverá ocorrer em até 60 dias corridos, incluindo instalação, nivelamento e testes operacionais. Outrossim, o recebimento definitivo depende da verificação do pleno funcionamento.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos (listados na como objetivos estratégicos na Seção 1.6) visam gerar um saldo positivo para o município, especialmente no fortalecimento da cadeia produtiva da pesca artesanal, na regularização sanitária do processamento de pescado e na ampliação da capacidade produtiva da comunidade pesqueira do bairro João Paulo. Espera-se que a implantação completa da Unidade de Beneficiamento permita a operação integral do fluxo de processamento, possibilitando o atendimento às normas do SIM-Fpolis e ao RIISPOA, a inserção do pescado local em programas públicos de aquisição de alimentos e a redução significativa das perdas pós-captura.

Além disso, a modernização dos processos deverá elevar a produtividade, promover maior agregação de valor aos produtos e contribuir para o aumento da renda dos pescadores, consolidando a estrutura como equipamento público estratégico para a segurança alimentar, o desenvolvimento socioeconômico e a valorização das comunidades tradicionais do município.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

- Garantia de disponibilidade orçamentária vinculada à emenda.
- Definição do procedimento licitatório.
- Verificação das condições físicas do local de instalação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

O espaço destinado ao funcionamento do Entrepasto Público de Pescados do João Paulo encontra-se estruturalmente apto ao recebimento e funcionamento dos equipamentos industriais previstos no processo de contratação. O projeto do entreposto contemplou previamente a implantação das infraestruturas necessárias ao funcionamento da unidade, incluindo rede elétrica, rede hidrossanitária e sistemas de apoio compatíveis com a atividade de beneficiamento de pescado. A edificação conta com fornecimento de energia elétrica implantado por meio da concessionária CELESC, em conformidade com as necessidades operacionais da unidade, bem como sistema hidrossanitário adequado à atividade industrial pretendida. O abastecimento de água ocorre através da concessionária CASAN, enquanto o esgoto proveniente da edificação é destinado a Estação de Tratamento de Esgoto própria da unidade, projetada especificamente para atender às características operacionais do empreendimento. Ressalta-se, ainda, que as obras civis e de infraestrutura foram acompanhadas e fiscalizadas por engenheiros da Diretoria de Obras da Secretaria Municipal de Infraestrutura, contemplando os requisitos técnicos necessários ao funcionamento da estrutura, incluindo instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias e operacionais compatíveis com a implantação da unidade de beneficiamento de pescados.

Dessa forma, entende-se que não há risco de incompatibilidade estrutural que inviabilize a instalação ou operação dos equipamentos industriais previstos, estando o espaço apto ao recebimento e futura operacionalização da unidade.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MITIGAÇÃO

Possível Impacto Ambiental	Medida de Mitigação	Referência / Base Técnica
Geração de efluentes provenientes da higienização e processamento	Adoção de procedimentos adequados de manejo e tratamento dos efluentes por meio de sistema próprio de tratamento, conforme exigências ambientais e sanitárias aplicáveis	Lei Municipal nº 555/2016 e Decreto Municipal nº 18.185/2017
Produção de resíduos sólidos orgânicos e inorgânicos	Implementação de práticas de segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos, incluindo contratação de empresa especializada	Lei Municipal nº 555/2016 e Decreto Municipal nº 18.185/2017
Consumo de energia elétrica	Adoção de rotinas operacionais que favoreçam o uso eficiente da energia elétrica, manutenção preventiva dos equipamentos e futura implantação de sistema de geração de energia fotovoltaica	Recomendações gerais de eficiência energética
Emissão de odores	Realização de rotinas regulares de limpeza, higienização e organização dos ambientes de processamento,	Lei Municipal nº 555/2016 e Decreto Municipal

bem como destinação adequada dos resíduos orgânicos n° 18.185/2017

Emissão de ruído decorrente da operação de máquinas	Observância de práticas adequadas de manutenção preventiva, operação compatível com as recomendações dos fabricantes e adoção de medidas de segurança ocupacional	Normas ambientais aplicáveis
---	---	------------------------------

Logística Reversa: As embalagens provenientes do transporte dos equipamentos, tais como papelão, plásticos de proteção, plástico bolha e materiais similares, terão destinação ambientalmente adequada, sendo encaminhadas à cooperativa de reciclagem da própria comunidade, contribuindo para o reaproveitamento dos resíduos gerados e fortalecimento das ações locais de sustentabilidade.

Critérios de Eficiência Energética: Por serem equipamentos de uso industrial, não apresentam selo de eficiência energética.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Conclui-se que a contratação é plenamente viável, técnica e economicamente adequada e alinhada ao interesse público. A solução proposta atende às normas sanitárias, promove o desenvolvimento econômico da comunidade pesqueira e viabiliza a implantação da Unidade de Beneficiamento do bairro João Paulo, justificando a continuidade do processo licitatório.

14. REFERÊNCIAS

AÇO INOX E SUSTENTABILIDADE. Império dos Metais, 2023. Disponível em: <https://www.imperiosmetais.com.br/blog/inox/aco-inox-e-sustentabilidade/>. Acesso em: 4 dez. 2025.

Eva Terezinha dos Santos Ota

Coordenadora do SIM-Fpolis

Gabriel Euclides Lemos

Subsecretário Municipal de Pesca, Maricultura e Desenvolvimento Agroalimentar

ANEXOS

ANEXO I – OFÍCIO E1AMIN Nº. 0061.300/2025 – GSEAMI



SENADO FEDERAL
ESPERIDIÃO AMIN

Ofício E1AMIN nº. 0061.300/2025 – GSEAMI

Em 17 de junho de 2025.

Ao Senhor
Silvani Ferreira
Presidente do Conselho da Associação dos Pescadores Profissionais, Artesanais e Amadores do Bairro João Paulo APPAAJOP
Florianópolis/SC

Assunto: **Comunica a indicação de emenda parlamentar para a APPAAJOP**

Prezado Presidente,

Com os meus cordiais cumprimentos, tenho a satisfação de informar-lhe que atendendo a solicitação dessa associação de pescadores, indiquei a Prefeitura Municipal de Florianópolis, como beneficiária da Emenda Impositiva Individual Nº 22100013/2025, no Min. da Fazenda, com o valor de **R\$ 400.000,00 (Quatrocentos mil reais)**, na forma de transferência especial, para aquisição de equipamentos para o entreposto de pescados público do bairro João Paulo.

Coloco meus Gabinetes em Florianópolis e Brasília a disposição de Vossa Senhoria para maiores informações.

Cordialmente,



Esperidião Amin
Senador da República

Senado Federal – Praça dos Três Poderes
Ala Nilo Coelho Pavimento Térreo Sala 2 - Anexo 2
CEP: 70165-900 – Brasília – DF
Tel: +55 (61) 3303-6446

e-mail: sen.esperidiaoamin@senado.leg.br

Rua Álvaro de Carvalho, 267
10º andar, Sala 1001
CEP: 88010-040 – Florianópolis – SC
Tel: +55 (48) 3222-4100

ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS

Item 1 – Lava-botas simples

Equipamento construído em aço inoxidável AISI 304, destinado à higienização de botas. Possuirá perfil e base em chapa dobrada de 1,2 mm, cavidade central para condução de águas residuais, tubos 40 x 40 mm, escova rotativa com cerdas de náilon, acionamento manual e sapatas de fixação. Dimensões: 1300 A x 500 L x 800 C mm. Tensão: 380 V.

Item 2 – Lava-mãos duplo

Construído em inox AISI 304, com chapa dobrada 1,2 mm, duas bicas, duas válvulas tipo joelho e válvula inox 3 1/2 x 1 1/2. Dimensões: 650 A x 400 L x 1250 C mm.

Item 3 – Esterilizador de facas e chairas

Em inox AISI 304, com chapa dobrada 1,2 mm, entrada de água, ladrão lateral, esgoto 1/2", registro e resistência elétrica. Dimensões: 400 A x 145 L x 370 C mm. Tensão: 220 V.

Item 4 – Descamadeira de pescados (cilíndrica)

Em inox AISI 304, com cocho e chapas 1,2 e 3 mm, motoredutor SEW, capacidade 40 kg/ciclo. Dimensões: 1407 A x 1105 L x 1235 C mm. Tensão: 380 V.

Item 5 – Descamadeira elétrica

Em inox AISI 304, com carenagem 1,2 e 1,5 mm, alma flexível 1250 mm, eixo bipartido e painel de comando. Dimensões: 250 A x 270 L x 320 C mm. Tensão: 220 V.

Item 6 – Esteira lavadora/transportadora

Em inox AISI 304, esteira em polipropileno, tubos 40x40, 40x20 e 30x30 mm, bicos pulverizadores, painel de comando e motoredutor SEW. Tensão: 380 V.

Item 7 – Mesa para descamação manual

Mesa em inox AISI 304, chapas 1,2 mm, tubos 40x40/40x20 mm, válvula 3 1/2 x 1 1/2 e duas tábuas tipo tela moeda. Dimensões: 900 A x 805 L x 1200 C mm.

Item 8 – Cocho para descamação (2 unidades)

Em inox AISI 304, chapas 1,2/1,5/3 mm e tubos 40x20 mm. Dimensões: 200 A x 300 L x 900 C mm.

Item 9 – Mesa de evisceração

Mesa em inox AISI 304 e PEAD, com chapas 1,2 mm, tubos 40x40/40x20/20x20 mm, suportes, calha central e quatro bicas. Dimensões: 1300 A x 1000 L x 1500 C mm.

Item 10 – Mesa de filetagem

Em inox AISI 304 e PEAD, chapas 1,2 mm, tubos 30x30 mm, calha central e quatro bicas. Dimensões: 1300 A x 1500 L x 2250 C mm.

Item 11 – Máquina para descouramento

Em inox AISI 304 e PEAD, com motoredutor SEW e capacidade 25–35 filés/minuto. Dimensões: 1300 A x 350 L x 771 C mm. Tensão: 380 V.

Item 12 – Mesa de inspeção visual

Em inox AISI 304 e PEAD, chapas 1,2 mm, LED integrado. Dimensões: 900 A x 380 L x 700 C mm. Tensão: 220 V.

Item 13 – Mesa de pesagem

Em inox AISI 304, chapas 1,2 mm, tubos 38/25 mm e sapatas reguláveis. Dimensões: 900 A x 700 L x 700 C mm.

Item 14 – Mesa de embalagem

Em inox AISI 304, chapas 1,2 mm, tubos 38/25 mm e grelha inferior. Dimensões: 900 A x 700 L x 1500 C mm.

Item 15 – Mesa de recebimento com aba alta

Em inox AISI 304, chapas 1,2 mm, tubos 38/25 mm e válvula 3 1/2 x 1 1/2. Dimensões: 900 A x 700 L x 1500 C mm.

Item 16 – Máquina evisceradora de camarão

Em inox AISI 304 e alumínio, chapas 1,2/1,5 mm, discos transportadores e capacidade 3000 peças/h. Dimensões: 500 A x 300 L x 400 C mm. Tensão: 220 V.

Item 17 – Estante com bandejas (3 unidades)

Em inox AISI 304, 30 divisões, rodízios e bandejas PEAD. Dimensões: 1680 A x 865 L x 655 C mm.

Item 18 – Carrinho elevador

Em inox AISI 304, cantoneira 30x30x2,5 mm, chapas 1,5/2,5/3 mm, tubo 38 mm e 5 rodízios. Dimensões: 1200 A x 800 L x 900 C mm.

Item 19 – Cavalete sem rodas (5 unidades)

Em inox AISI 304, chapa 1,2 mm, tubos 38/25 mm. Dimensões: 800 A x 410 L x 610 C mm.

Item 20 – Cavalete com rodas (4 unidades)

Em inox AISI 304, chapa 1,2 mm, tubos 38/25 mm e 4 rodízios. Dimensões: 800 A x 410 L x 610 C mm.

Item 21 – Balança industrial 300 kg

Em inox AISI 304, plataforma 500x500 mm, chapas 1,2/1,5/3 mm, tubos 40x20/30x30 mm, display LED e bateria. Dimensões: 150 A x 500 L x 500 C mm.

Item 22 – Seladora em inox

Em inox AISI 304, barra quente 500 mm, pedal, temporizador, tubos 38/25 mm e chapas 1,2/1,5/3 mm. Dimensões: 950 A x 600 L x 400 C m

ANEXO III- MÉDIA DE VALOR DAS COTAÇÕES RECEBIDAS

Empresa (CNPJ)	Valor cotado
Branco Máquinas (03.120.566/0001-45)	R\$ 328.800,00
COLORS (24.874.970/0001-84)	R\$ 421.335,00
MEC FER (02.610.718/0001-25)	R\$ 436.950,00
Média de valor total dos orçamentos	R\$ 395.695,00

Assinaturas do documento

"ETP -
Equipamentos_Joao_Paulo_em_andamento_assinado
o_assinado"



Código para verificação: **EMR365V5**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



GABRIEL EUCLIDES LEMOS em 27/05/2026 às 12:00:35 (GMT-03:00)

Emitido por: "AC Final do Governo Federal do Brasil v1", emitido em 14/05/2026 - 11:11:04 e válido até 14/05/2027 - 11:11:04.
(Assinatura GOVBR)



EVA TEREZINHA DOS SANTOS OTA em 27/05/2026 às 10:21:42 (GMT-03:00)

Emitido por: "AC Final do Governo Federal do Brasil v1", emitido em 10/11/2025 - 11:15:49 e válido até 10/11/2026 - 11:15:49.
(Assinatura GOVBR)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link

<https://servicos.floripa.sc.gov.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **PMF I 00012070/2026** e o código **EMR365V5** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.