

ESP-PENIT. DE PARAGUACU PTA

Estudo Técnico Preliminar 12/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 006.00362189/2026-18

2. Descrição da necessidade

A presente contratação visa a aquisição de equipamentos, utensílios de cozinha, materiais de panificação e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados ao Setor de Nutrição e Dietética (Cozinha e Padaria) da Penitenciária de Paraguaçu Paulista.

Problema Identificado: O problema reside no esgotamento físico, desgaste natural e na obsolescência do atual acervo de utensílios e maquinários utilizados no preparo das refeições. O uso ininterrupto e intensivo desses bens acarretou a inservibilidade de parte significativa dos itens, comprometendo a capacidade produtiva e gerando riscos iminentes de quebras operacionais, falhas na segurança alimentar (risco de contaminação cruzada) e exposição a acidentes de trabalho.

Real Necessidade Gerada: Diante deste cenário, surge a necessidade inadiável e urgente de reposição e complementação imediata do maquinário, dos utensílios de cocção e dos itens de proteção. A ausência de intervenção imediata pode resultar na paralisação ou precarização do preparo e da distribuição das refeições diárias, inviabilizando o funcionamento regular da Unidade Prisional.

O que se Almeja Alcançar: Com esta contratação, o objetivo primário é garantir a continuidade, a eficiência e a regularidade do serviço público, assegurando o estrito cumprimento do dever do Estado de prestar assistência material às Pessoas Privadas de Liberdade (PPL), conforme preceitua o artigo 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984). Além disso, almeja-se:

1. Adequar o setor às normas vigentes de vigilância sanitária, mantendo a salubridade no manuseio dos alimentos;
2. Salvaguardar a integridade física e a segurança laboral dos servidores e dos sentenciados que prestam serviço na cozinha e padaria, dotando-os de EPIs e equipamentos adequados para a mitigação de riscos de acidentes (cortes, queimaduras e lesões).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional	LIOBINO ALVES DE BRITO NETO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar a seleção da proposta mais vantajosa e garantir a durabilidade e a segurança no ambiente do Setor de Nutrição e Dietética, os bens a serem adquiridos deverão atender aos seguintes requisitos indispensáveis:

1. Padrões Mínimos de Qualidade e Segurança

- **Condição dos Bens:** Todos os equipamentos industriais, utensílios e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) deverão ser de primeiro uso, acondicionados em embalagem original do fabricante, rechaçando-se produtos reconicionados.
- **Certificações Obrigatórias (EPIs):** Os equipamentos de proteção (como luvas térmicas, botas e aventais) devem possuir obrigatoriamente o Certificado de Aprovação (CA) válido, expedido pelo órgão competente do Ministério do Trabalho e Emprego, garantindo a eficácia contra os riscos laborais.
- **Integridade Sanitária (Material Atóxico):** Os utensílios, caixas plásticas e as partes do maquinário que entram em contato direto com os alimentos devem ser fabricados em materiais atóxicos (como aço inoxidável ou plásticos de grau alimentício), permitindo higienização profunda e evitando qualquer tipo de contaminação cruzada.

- **Garantia e Assistência Técnica:** O maquinário industrial deve possuir garantia mínima contra defeitos de fabricação, com previsão de suporte técnico para evitar a interrupção prolongada no preparo das refeições.

2. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

- **Eficiência Energética e Consumo Racional:** O maquinário elétrico e os fornos a gás deverão possuir, sempre que o mercado fabricante disponibilizar, certificação de eficiência energética (Selo Procel, Selo Conpet ou classificação superior do Inmetro), garantindo o menor consumo possível de energia elétrica e Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).
- **Otimização de Embalagens:** Como obrigação acessória, a contratada deverá entregar os produtos acondicionados em embalagens que utilizem o mínimo de material necessário para a proteção da carga, priorizando componentes 100% recicláveis (papelão, plástico padronizado) ou pallets de madeira de reflorestamento.
- **Logística Reversa e Durabilidade:** Os materiais ofertados devem ser projetados para longa vida útil em rotina industrial severa, mitigando a geração precoce de sucata metálica ou plástica. Adicionalmente, o fornecedor deverá atender aos preceitos da logística reversa, conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos, para componentes específicos que exijam descarte especial (como eventuais baterias).

5. Levantamento de Mercado

Levantamento de Mercado e Análise de Alternativas

1. Análise de Alternativas de Solução: Durante o levantamento de mercado, cogitou-se a possibilidade de terceirização integral do fornecimento de alimentação (contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas/marmitex). Contudo, tal alternativa foi prontamente rechaçada. A manutenção da cozinha e padaria próprias atende a uma diretriz de política pública essencial no ambiente penitenciário: a utilização da mão de obra carcerária. O labor das Pessoas Privadas de Liberdade (PPL) no preparo das refeições garante a remição de pena, a capacitação profissional e o fomento à ressocialização, além de representar expressiva economicidade para o Estado em comparação com o modelo de terceirização. Sendo assim, a aquisição para o aparelhamento da cozinha interna consolida-se como a solução mais vantajosa, eficiente e alinhada às finalidades institucionais.

2. Análise de Contratações Similares e Padronização: A especificação dos equipamentos, utensílios e EPIs foi elaborada a partir da observação de contratações similares realizadas com sucesso por outras unidades da Secretaria da Administração Penitenciária (SAP) e demais órgãos do Estado de São Paulo. Buscou-se definir descritivos de bens comuns que incorporam a resistência e a durabilidade necessárias ao uso intensivo em cozinhas industriais do sistema prisional, sem exigir inovações tecnológicas superdimensionadas ou marcas específicas que pudessem encarecer o processo.

3. Pluralidade de Fornecedores e Competitividade: O mercado fornecedor para os itens pretendidos (maquinário industrial de cozinha, utensílios em geral, insumos de panificação e equipamentos de proteção individual) é amplo, pulverizado e altamente competitivo em âmbito nacional e regional. Tratam-se de bens de natureza comum. As exigências de qualificação técnica e os requisitos dos produtos foram dimensionados de forma objetiva e estritamente indispensável ao bom funcionamento do setor, não havendo qualquer cláusula ou especificação que restrinja injustificadamente a participação de potenciais licitantes.

4. Conclusão do Levantamento: Diante da ampla competitividade verificada e da natureza comum dos bens, atesta-se a inexistência de restrição de mercado. Consequentemente, torna-se dispensável a flexibilização de requisitos ou a realização prévia de audiência pública ou consulta formalizada com fornecedores, estando a Administração plenamente apta a buscar a proposta mais vantajosa por meio do procedimento licitatório padrão.

6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na aquisição, por meio de processo licitatório, de um conjunto integrado de bens permanentes (equipamentos industriais para cocção e panificação) e bens de consumo (utensílios diversos de cozinha e Equipamentos de Proteção Individual - EPIs), destinados à reestruturação e ao pleno funcionamento do setor de nutrição da Penitenciária de Paraguaçu Paulista.

Exigências de Manutenção e Assistência Técnica: Para resguardar o interesse público, a solução prevê tratamentos distintos conforme a natureza do item:

- **Para os Equipamentos Industriais:** Será exigida garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação e funcionamento, acompanhada da obrigatoriedade de a contratada disponibilizar ou indicar rede de assistência técnica autorizada. Esta exigência visa garantir o suporte necessário para manutenções preventivas ou corretivas dentro do período de garantia, evitando a paralisação do maquinário.
- **Para os Utensílios e EPIs:** Por se tratarem de materiais de consumo e de desgaste natural, será exigida a garantia legal contra vícios de fabricação, devendo a contratada realizar a substituição imediata e sem ônus de qualquer item que apresente inconformidade, defeito ou fragilidade incompatível com o uso no momento do recebimento.

Justificativa Técnica: A escolha por equipamentos de padrão estritamente industrial e utensílios de alta resistência técnica fundamenta-se no elevado volume de refeições preparadas diariamente na Unidade. Bens de especificação inferior (linha doméstica ou semi-industrial) não suportariam a

severidade e a intensidade da rotina do sistema prisional, o que acarretaria quebras constantes e risco iminente de colapso no fornecimento de alimentação. Ademais, a especificação técnica rigorosa dos EPIs visa o estrito cumprimento das Normas Regulamentadoras (NRs) de segurança do trabalho, indispensáveis para a proteção no manuseio de altas temperaturas e materiais cortantes.

Justificativa Econômica: Sob a ótica financeira, a escolha dessa solução baseia-se na vantajosidade atrelada ao ciclo de vida dos bens. A aquisição de materiais e maquinários de alta durabilidade previne a necessidade de recompras precoces e reduz drasticamente os gastos com manutenção corretiva continuada, configurando o melhor custo-benefício. Além disso, o investimento no aparelhamento da estrutura interna de cozinha viabiliza a continuidade do uso da mão de obra carcerária (PPL) para o preparo das refeições, um modelo operacional comprovadamente mais econômico para os cofres do Estado do que a eventual terceirização do serviço de alimentação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estimativa das Quantidades a serem Contratadas e Memória de Cálculo

1. Justificativa das Quantidades e Fatos Concretos: A definição dos quantitativos a serem adquiridos foi estritamente dimensionada em função da necessidade de substituição de bens atualmente disponíveis que se encontram inservíveis, obsoletos ou com sua vida útil exaurida. A estimativa baseia-se no fato concreto e inalterável da produção ininterrupta de refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) destinadas ao atendimento integral da população carcerária da Penitenciária de Paraguaçu Paulista, bem como dos servidores em turno de plantão. A ausência de margem para interrupção desse serviço exige um quantitativo que suporte a rotina severa de uma cozinha prisional industrial.

2. Memória de Cálculo e Documentos de Suporte: A memória de cálculo pormenorizada encontra-se consolidada no **Termo de Solicitação Inicial** anexo aos autos. Os parâmetros gerais adotados para a quantificação foram:

- **Equipamentos Industriais (Maquinário):** Reposição exata do layout produtivo atual, na proporção de 1 para 1, visando substituir apenas os equipamentos laudados com defeito irreversível ou desgaste extremo, sem caracterizar ampliação desnecessária do parque instalado.
- **Utensílios e Materiais de Panificação:** Quantitativo projetado a partir da série histórica de consumo e do índice de quebra/desgaste natural registrado pelo setor de nutrição nos últimos exercícios, garantindo estoque regulador mínimo para evitar desabastecimento.
- **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs):** O cálculo obedeceu à seguinte lógica: (Número de PPLs e servidores alocados no labor da cozinha/padaria) × (Periodicidade de troca exigida pelas normas de segurança e durabilidade do material) × (Período de cobertura de 12 meses).

3. Interdependência e Economia de Escala: Foi considerada a forte interdependência entre os processos de preparo de alimentos, higienização e segurança laboral. Ao invés de promover contratações fragmentadas ao longo do ano para cada categoria (uma licitação para panelas, outra para EPIs, outra para fornos), optou-se pela consolidação de todos os itens do Setor de Nutrição e Dietética em um único processo licitatório. Essa modelagem permite o agrupamento em lotes lógicos, reduzindo o custo administrativo processual e potencializando a **economia de escala**, o que atrai maior número de fornecedores e propostas financeiramente mais vantajosas para a Administração Pública.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 182.731,50

O valor global estimado para a presente contratação é de **R\$ 182.731,50** (cento e oitenta e dois mil, setecentos e trinta e um reais e cinquenta centavos).

1. Metodologia e Memória de Cálculo: A definição dos preços unitários referenciais e do valor global foi realizada com base em rigorosa prospecção de mercado, materializada no Relatório de Pesquisa de Preços nº 29/2026, extraído do sistema Compras.gov.br. O método matemático adotado para a formação do valor estimado foi a **mediana** dos preços coletados para cada um dos 52 itens que compõem o escopo da aquisição. Foram priorizados como parâmetros de pesquisa as contratações similares feitas pela Administração Pública e dados de sistemas oficiais de governo, garantindo a conformidade com a Instrução Normativa vigente.

2. Documentos de Suporte:

A memória de cálculo pormenorizada — detalhando as quantidades, as fontes consultadas, a data de cada cotação e o valor unitário de referência — encontra-se integralmente registrada nos seguintes documentos que instruem os autos e figuram como anexos deste ETP:

- Relatório Resumido de Pesquisa de Preço (Compras.gov.br) nº 29/2026;
- Íntegra da Pesquisa de Preços;
- Planilha de Parâmetros das Fontes da Pesquisa de Preços.

3. Publicidade do Valor Estimado:

Por se tratar de aquisição continuada de bens de consumo e equipamentos de natureza comum (maquinário, utensílios e EPIs), e em observância ao princípio da transparência que rege as licitações públicas, a Administração opta por não aplicar o sigilo ao valor estimado, conferindo-lhe a devida publicidade para balizar a formulação das propostas pelos licitantes.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em observância à regra do parcelamento do objeto, consagrada no § 1º do art. 40 e no inciso II do § 2º do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação será processada sob a forma **parcelada por itens independentes**.

1. Viabilidade Técnica e Econômica: A divisão da aquisição em 52 itens autônomos mostra-se técnica e economicamente viável. O escopo da licitação, embora centralizado no suprimento do Setor de Nutrição e Dietética, abrange bens de naturezas distintas, dividindo-se basicamente em três categorias mercadológicas:

- Maquinários e Equipamentos Industriais (ex: Maseira, Forno, Paleteira);
- Bens de Consumo e Utensílios Corriqueiros (ex: Potes, Talheres, Caixas Plásticas);
- Equipamentos de Proteção Individual e Uniformes (ex: Capas de Chuva, Botas de Segurança, Luvas Térmicas).

2. Ampliação da Competitividade e Vedação ao Agrupamento Injustificado: Caso a Administração optasse por agrupar todos esses materiais em um Lote Único Global, haveria restrição indevida à competitividade, uma vez que dificilmente um único fornecedor fabricaria ou revenderia, com o melhor preço, itens tão heterogêneos (um forno industrial e botas de proteção em PVC, por exemplo). O parcelamento por itens permite que micro e pequenas empresas (ME/EPP) e fornecedores altamente especializados em seus respectivos nichos (indústria metalúrgica, distribuidoras de utilidades domésticas ou empresas de EPIs) participem do certame focando exclusivamente nos itens de seu domínio comercial.

3. Manutenção da Economia de Escala: O agrupamento da demanda anual da Penitenciária de Paraguaçu Paulista em um único procedimento licitatório (ainda que dividido internamente por itens) já garante a economia de escala no tocante à redução dos custos administrativos e processuais inerentes à deflagração de licitações. Adicionalmente, as quantidades estimadas para cada item, de forma individualizada, são robustas o suficiente para despertar o interesse comercial do mercado, não justificando o fracionamento das quantidades de um mesmo item em cotas menores (art. 47, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

Portanto, conclui-se que o parcelamento da licitação em itens independentes é a modelagem mais adequada para ampliar a concorrência, evitar o sobrepreço e selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, sem que haja perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para o pleno atingimento dos resultados pretendidos, declara-se que o presente objeto não opera de forma isolada, possuindo relação de afinidade e estrita interdependência técnica e operacional com outras contratações contínuas e essenciais desta Administração, destacando-se:

- **Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP):** Há interdependência direta com o contrato de abastecimento de GLP a granel da unidade. O funcionamento do maquinário industrial de cocção e panificação previsto neste certame (a exemplo do forno industrial a gás) depende inexoravelmente do fornecimento ininterrupto deste insumo combustível.
- **Aquisição de Gêneros Alimentícios:** O aparelhamento do setor de nutrição guarda correlação intrínseca com os processos anuais de aquisição de gêneros alimentícios secos e perecíveis. Os equipamentos e utensílios ora licitados constituem o meio físico necessário para o processamento, preparo e distribuição desses insumos para a população carcerária.
- **Aquisição de Saneantes e Materiais de Higiene:** A manutenção da salubridade, a correta higienização do novo maquinário e a lavagem diária dos utensílios e caixas plásticas guardam correlação direta com o abastecimento regular de saneantes. A interdependência visa garantir a segurança alimentar e prevenir infrações sanitárias.

Diante do exposto, atesta-se que a viabilidade desta aquisição está perfeitamente alinhada e amparada pela manutenção regular dos contratos e atas de registro de preços de insumos de custeio (gás, alimentos e saneantes) vigentes ou já em fase de planejamento no Documento de Formalização de Demanda (DFD) para os próximos exercícios financeiros.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada aos objetivos estratégicos da Secretaria da Administração Penitenciária (SAP), notadamente no que tange à manutenção da eficiência da infraestrutura das unidades prisionais e à garantia do estrito cumprimento da Lei de Execução Penal (no dever de assistência material e fomento ao labor dos sentenciados).

No tocante ao Plano de Contratações Anual (PCA), esclarece-se que a presente demanda não constava na consolidação inicial do planejamento para o corrente exercício. A ausência de previsão originária ocorreu devido à impossibilidade de prever o colapso, a quebra irreversível e o desgaste acelerado do atual maquinário e acervo de EPIs do Setor de Nutrição e Dietética.

Contudo, face à necessidade inadiável e ao risco iminente de desabastecimento e quebra da segurança alimentar na Unidade Prisional, a demanda foi formalmente regularizada. A aquisição foi objeto de **inclusão extemporânea no Plano de Contratações Anual (PCA)**, mediante justificativa fundamentada no Artigo 15 do Decreto Estadual nº 67.689/2023, tendo sido devidamente aprovada e autorizada pela autoridade competente nos autos deste processo.

Dessa forma, atesta-se que a referida aquisição, após a devida adequação, encontra-se plenamente alinhada e amparada pelo instrumento de planejamento da Administração para a sua regular execução orçamentária e processual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação propiciará diversos ganhos diretos e indiretos para a Administração Pública, alinhados aos princípios da eficiência, eficácia e economicidade, destacando-se:

- **Eficácia e Efetividade (Ganhos Diretos):** Garantia da continuidade, segurança e regularidade no fornecimento diário de refeições à população carcerária, cumprindo o dever inescusável do Estado na prestação de assistência material, conforme preceitua a Lei de Execução Penal (LEP). A renovação do acervo eliminará os gargalos produtivos e operacionais atualmente causados por maquinários defeituosos ou obsoletos.
- **Eficiência e Otimização de Recursos Humanos:** A dotação do Setor que cuida da alimentação e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e maquinário em pleno estado de funcionamento otimiza a rotina laborativa. Tal medida mitiga drasticamente os riscos de acidentes de trabalho (como cortes, lesões e queimaduras), preservando a saúde e a integridade física dos servidores e das Pessoas Privadas de Liberdade (PPL), o que se traduz em um melhor aproveitamento da força de trabalho e na redução de afastamentos médicos.
- **Economicidade e Melhor Aproveitamento de Recursos Materiais e Financeiros:** A substituição de itens com vida útil exaurida por equipamentos novos e utensílios adequados reduzirá os altos e constantes custos com manutenções corretivas. Economicamente, o pleno funcionamento da cozinha interna viabiliza a manutenção do uso da mão de obra carcerária para a produção das refeições, um modelo gerencial que representa expressiva economia aos cofres públicos quando comparado à possível terceirização integral do fornecimento de alimentação.
- **Desenvolvimento Nacional Sustentável (Sustentabilidade Social):** A contratação promove impacto direto no pilar da sustentabilidade social ao garantir a manutenção das frentes de trabalho para as PPLs na cozinha e padaria da Unidade. Esse labor atua como vetor fundamental para a ressocialização, capacitação profissional e remição de pena, contribuindo para a reintegração do indivíduo à sociedade com melhores perspectivas e auxiliando na redução dos índices de reincidência criminal.

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir o sucesso da contratação, a correta execução do objeto e o imediato aproveitamento dos bens, a Administração adotará as seguintes providências previamente à celebração do contrato ou emissão da nota de empenho:

- **Adequação do Ambiente e Infraestrutura:** Promover a desmobilização e a baixa patrimonial dos equipamentos inservíveis que atualmente ocupam espaço físico na cozinha e na padaria da Unidade. Além disso, o setor de manutenção deverá inspecionar e, se necessário, readequar os pontos de alimentação elétrica e as conexões da rede de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para garantir que estejam dimensionados e seguros para receber o novo maquinário industrial (como o forno a gás e a masseira).
- **Designação da Equipe de Fiscalização:** A Diretoria formalizará, por meio de portaria interna, a nomeação do Gestor e dos Fiscais de Contrato (Titular e Substituto), preferencialmente recaindo sobre servidores que atuam diretamente no Setor de Nutrição ou na Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional, para que realizem o rigoroso acompanhamento e o recebimento técnico dos bens, conforme preconiza o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- **Capacitação e Instrução Operacional:** Não será necessária a contratação de capacitação externa onerosa. Contudo, internamente, os servidores designados para a fiscalização e coordenação da cozinha realizarão instruções de nivelamento com as Pessoas Privadas de Liberdade (PPL) que exercem labor no setor. O objetivo é orientá-las sobre as normas de segurança, o manejo adequado do novo maquinário industrial e a obrigatoriedade do uso correto dos novos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), visando prevenir acidentes e prolongar a vida útil do acervo.

- **Gestão de Estoque e Patrimônio:** O Almoarifado e o Setor de Patrimônio deverão estruturar o fluxo de recebimento para realizar a imediata conferência das especificações, proceder com o tombamento patrimonial dos equipamentos permanentes e organizar o estoque regulador dos bens de consumo (utensílios, itens de panificação e EPIs).

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação em tela, por se tratar de aquisição de bens comuns (equipamentos industriais, utensílios plásticos e metálicos, além de EPIs), gera impactos ambientais restritos e controláveis. Os riscos concentram-se essencialmente no descarte de resíduos e no consumo de insumos. Para sanar tais impactos, a Administração adotará as seguintes medidas mitigadoras:

- **Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens):** A entrega e o desembalagem dos novos equipamentos e utensílios gerarão resíduos como papelão, plásticos (plástico-bolha, filmes) e estrados de madeira (paletes).
 - **Medida Mitigadora:** A Unidade Prisional realizará a correta segregação desses materiais e sua destinação ecológica por meio do programa interno de coleta seletiva, priorizando o encaminhamento para cooperativas de reciclagem ou associações de catadores, promovendo também a sustentabilidade social.
- **Desfazimento de Bens Inservíveis (Equipamentos e Acervo Antigo):** A substituição do acervo desgastado (maquinários industriais avariados, caixas plásticas ressecadas e EPIs exauridos) gerará volume significativo de sucata metálica e plástica.
 - **Medida Mitigadora:** O maquinário obsoleto será submetido ao processo formal de baixa patrimonial e destinado rigorosamente de acordo com a legislação estadual (leilão de inservíveis, doação ao Fundo Social ou reaproveitamento de sucata). O descarte de utensílios avariados e EPIs contaminados seguirá o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) da Unidade, evitando a poluição do solo e de aterros sanitários.
- **Consumo de Energia Elétrica e Combustível (GLP):** A entrada em operação de novos equipamentos de cocção e panificação (como forno industrial e masseira) demanda consumo contínuo de recursos naturais e matriz energética.
 - **Medida Mitigadora:** As especificações técnicas exigirão, sempre que aplicável e disponível no mercado, que os equipamentos possuam bom rendimento e certificação de eficiência energética (como o Selo Procel/INMETRO). Adicionalmente, os operadores da cozinha (servidores e sentenciados) serão instruídos sobre práticas de uso racional do maquinário para evitar o desperdício de gás e energia elétrica (ex: pré-aquecimento apenas pelo tempo necessário).
- **Logística Reversa:**
 - **Medida Mitigadora:** Nos casos previstos pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), como eventuais baterias acopladas em balanças digitais das paleteiras, a Administração exigirá dos fabricantes ou fornecedores o estrito cumprimento do sistema de logística reversa para o descarte ambientalmente adequado ao fim da vida útil do componente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos elementos técnicos, operacionais e financeiros colhidos e exaustivamente analisados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), a Equipe de Planejamento da Contratação declara expressamente que a aquisição de equipamentos industriais, utensílios e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para o Setor de Nutrição e Dietética é **integralmente viável, razoável e oportuna**.

A viabilidade da contratação sustenta-se nos seguintes pilares fundamentais:

- **Viabilidade Técnica e Operacional:** A solução escolhida (reposição exata do layout produtivo com equipamentos de mercado e substituição de utensílios/EPIs desgastados) atende de forma cirúrgica e sem superdimensionamento à necessidade ininterrupta de fornecimento de alimentação na Unidade. A adoção de padrões de mercado garante a facilidade de reposição e futura manutenção.
- **Viabilidade Econômica:** A prospecção de mercado demonstrou que a contratação é financeiramente viável, com valor estimado de R\$ 182.731,50. A modelagem da licitação (parcelamento por itens) garante ampla competitividade e afasta o risco de sobrepreço, enquanto a unificação da demanda de todo o setor em um único certame promove a economia de escala processual.
- **Viabilidade Administrativa e Legal:** A demanda encontra-se devidamente regularizada e alinhada ao Plano de Contratações Anual (mediante autorização para inclusão extemporânea). Além disso, a contratação cumpre um dever legal imposto pela Lei de Execução Penal (assistência material) e resguarda a Administração Pública contra passivos trabalhistas e sanitários, ao garantir a segurança física dos servidores e o rigor higiênico no preparo das refeições.

Diante do exposto, e não restando óbices técnicos ou legais, concluímos pela **plena viabilidade** do prosseguimento do feito para a fase de elaboração do Termo de Referência e posterior publicação do edital.

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](#).

LIOBINO ALVES DE BRITO NETO

Chefe da Seção de Formação Educacional, Trabalho e Capacitação Profissional

GILZIA DIAS PAYAO GUIDO

Chefe da Seção de Finanças e Suprimentos



Assinou eletronicamente em 24/08/2026 às 09:01:05.

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 - cotação-resumido-29-2026.pdf (270.84 KB)
- Anexo II - pesquisa de preços compras gov 29-2026.pdf (2.05 MB)
- Anexo III - pesquisa de preços.pdf (154.38 KB)