



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado da Casa Civil
Subsecretaria de Gestão Administrativa e Patrimonial

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar – ETP, tem por finalidade encontrar a melhor solução para atender à necessidade de atualização e modernização dos equipamentos utilizados na Divisão de Copa e Cozinha, nos termos a seguir expostos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Inciso I, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

A Secretaria de Estado da Casa Civil possui a função precípua de ser o órgão competente para assistir diretamente o Governador do Estado do Rio de Janeiro no desempenho de suas atribuições, especialmente na gestão dos órgãos e das entidades da Administração Pública Estadual, assim como, na coordenação, integração, monitoramento e avaliação das ações governamentais.

Além disso, cabe a esta Secretaria coordenar, articular e fomentar políticas públicas consideradas estratégicas, promovendo assim governança sustentável.

Diante deste contexto, existe a necessidade de adquirir forno combinado elétrico, que tem por objetivo combinar as funções de cocção no vapor, ar quente ou ambas simultaneamente, dando efetividade às atividades de preparação de alimentos e celeridade do processo de cozimento. Permite fazer os alimentos sem usar gordura, o que se traduz em economicidade do consumo de óleo e torna os alimentos mais saudáveis, permitindo ainda, a utilização de um único equipamento versátil para diferentes tarefas, economizando tempo, espaço e recursos. Desta forma, permite atender às demandas da Secretaria de Estado da Casa Civil, servindo refeições e lanches em reuniões, solenidades e demais eventos com a participação de autoridades nacionais, estrangeiras e altos representantes da iniciativa privada, nos Palácios Guanabara e Laranjeiras, e Secretaria de Estado da Casa Civil, bem como, em eventos similares.

Portanto, justifica-se a pretensa contratação como uma necessidade premente para manter e elevar os padrões de serviços prestados pela Divisão de Copa e Cozinha, sendo imprescindível a atualização e modernização dos equipamentos utilizados. Adquirir um forno combinado elétrico é uma medida estratégica que atenderá às necessidades operacionais da Divisão de Copa e Cozinha, garantindo maior eficiência, qualidade, economia de tempo e recursos e, segurança nos serviços prestados. Além disso, este investimento promove a sustentabilidade, conformidade com regulamentos e desenvolvimento profissional, com a melhoria das habilidades culinárias, sendo plenamente justificável a necessidade de adquirir este equipamento para a melhoria contínua dessas atividades da Secretaria de Estado da Casa Civil.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Inciso III, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 8º do Decreto nº 48.816/2023)

A Divisão de Copa e Cozinha da Secretaria de Estado da Casa Civil tem como objetivo principal garantir a prestação de serviços de alimentação de alta qualidade para eventos, reuniões e outras atividades oficiais. Portanto, para elevar os padrões dos serviços prestados, é imprescindível que o forno combinado elétrico apresente os requisitos mínimos a seguir:

- **Versatilidade e Eficiência:** O forno combinado elétrico deve permitir a realização de diversas técnicas culinárias em um único equipamento, como assar, cozinhar a vapor, grelhar, defumar e fritar. Essa multifuncionalidade não só otimiza o espaço físico da cozinha, como também aumenta a eficiência operacional, permitindo a preparação de uma variedade maior de pratos com um equipamento compacto e versátil.
- **Qualidade e Consistência dos Alimentos:** Equipado com tecnologia avançada, o forno combinado elétrico deve garantir uma cocção uniforme e precisa, resultando em alimentos de alta qualidade e apresentação impecável. Isso é crucial para eventos oficiais e recepções, onde a excelência na gastronomia reflete diretamente a imagem da Secretaria e do governo.
- **Economia de Tempo e Recursos:** Garantir automação e precisão dos processos de cocção no forno combinado elétrico, reduzindo o tempo de preparo dos alimentos, possibilitando uma resposta mais ágil às demandas. Além disso, deve garantir a eficiência energética contribuindo para a redução dos custos operacionais a longo prazo, sendo um investimento sustentável.
- **Facilidade de Uso e Manutenção:** O forno combinado elétrico deve possuir interface intuitiva e funções automáticas, sendo de fácil operação, reduzindo a necessidade de treinamento intensivo dos funcionários. Além disso, os fornos devem ser projetados para facilitar a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Segurança Alimentar:** A tecnologia de controle de temperatura e vapor do forno combinado deve assegurar que os alimentos sejam preparados em condições ideais, minimizando o risco de contaminação e garantindo a segurança alimentar. Essa característica é fundamental para atender às normas sanitárias e proteger a saúde dos servidores e convidados.
- **Adequação às Normas e Regulamentações:** O forno combinado elétrico deve estar alinhado com as melhores práticas de higiene e segurança recomendadas por órgãos reguladores. A modernização dos equipamentos demonstra o compromisso da Secretaria com a conformidade legal e com a melhoria contínua dos serviços prestados.
- **Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental:** O forno combinado elétrico deve ser projetado para ser mais ecológico, com menor consumo de energia e emissão de poluentes. A adoção de equipamentos sustentáveis reforça o compromisso da Secretaria com práticas ambientais responsáveis, alinhando-se às políticas governamentais de sustentabilidade.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Inciso IV, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

Estimou-se o total de 2 (dois) fornos combinados elétricos incluindo acessórios, com base na atual necessidade de atendimento da Divisão de Copa e Cozinha dos Palácios Guanabara e das Laranjeiras, conforme documento de suporte anexado no doc. SEI nº 94257968.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Incisos II e VIII, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

4.1. Levantamento das soluções de mercado

O levantamento de mercado tem por objetivo entender como o mercado se comporta para atender ao objeto da demanda, além de identificar a existência de outras metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração, devendo a área demandante identificar qual solução será mais econômica e benéfica à Administração. Desta forma, para a pretensa contratação, dentre as possibilidades que o mercado oferece, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da demanda, a fim de diminuir os riscos à Administração Pública no atendimento ao objeto pretendido, foram levantadas algumas soluções, vejamos:

Solução 1 - Locação de Forno Combinado Elétrico

Solução 2 - Aquisição de Forno Combinado Elétrico

A decisão entre locar ou comprar um forno combinado elétrico depende de diversos fatores, como custo,

flexibilidade, uso a longo prazo, manutenção e atualizações tecnológicas. Abaixo está um comparativo entre essas duas opções:

Solução 1 - Locação de Forno Combinado Elétrico

Vantagens

Custo Inicial Baixo: A locação de um forno combinado elétrico geralmente requer um custo inicial significativamente menor em comparação à aquisição, facilitando o acesso ao equipamento sem a necessidade de um grande desembolso de capital.

Flexibilidade: A locação oferece maior flexibilidade se o forno falhar ou se tornar obsoleto, permitindo, caso previsto em contrato, que a empresa troque o equipamento por modelos mais novos e/ou atualizados, conforme a necessidade, sem o compromisso de longo prazo. A locação facilita o acesso a equipamentos de última geração, permitindo que a empresa utilize sempre a tecnologia mais avançada sem se preocupar com a depreciação e obsolescência.

Manutenção Incluída: A maioria dos contratos de locação inclui serviços de manutenção e reparos, o que pode reduzir os custos e a complexidade de gerenciamento do equipamento, além de minimizar o tempo de inatividade. O locador normalmente se responsabiliza pela substituição ou reparo, minimizando o risco e a responsabilidade para o locatário.

Planejamento Financeiro Simplificado: Os custos de locação são previsíveis e podem ser facilmente incluídos no orçamento, simplificando o planejamento financeiro e a gestão de recursos.

Desvantagens

Custo a Longo Prazo: A locação pode resultar em um custo total mais elevado ao longo do tempo, devido aos pagamentos mensais contínuos, especialmente se o equipamento for utilizado por muitos anos.

Limitações Contratuais: Os contratos de locação frequentemente incluem restrições quanto ao uso do equipamento e penalidades por danos, limitando a flexibilidade operacional da contratante.

Falta de Propriedade: Ao término do contrato de locação, o equipamento deve ser devolvido ao locador, resultando na ausência de acumulação de valor de capital e sem a possibilidade de doação ou troca do ativo.

Dependência Total do Locador: A locação coloca o órgão ou entidade em uma posição de dependência total do locador, o que pode resultar em problemas, caso não consiga atender às demandas específicas ou enfrente dificuldades operacionais durante a execução contratual.

Recorrência de manutenção: Se o forno combinado elétrico locado apresentar algum tempo de uso e, se o equipamento tiver sido utilizado de forma incorreta, poderá comprometer o ciclo de vida, aumentando consideravelmente a necessidade de manutenção corretiva, prejudicando o fluxo operacional do locatário.

Custos de Renovação Contratual: A renovação do contrato de locação pode envolver custos adicionais e possivelmente taxas mais altas, especialmente se as condições do mercado mudarem, ou se o equipamento se tornar muito mais valioso.

Menor Controle sobre Manutenção: Embora a manutenção geralmente esteja incluída na locação, o contratante pode ter menos controle sobre os cronogramas e a qualidade dos serviços de manutenção fornecidos pelo locador.

Impossibilidade de Customização: Equipamentos alugados podem ter limitações quanto à personalização, impedindo a adaptação completa do forno combinado elétrico às necessidades específicas do órgão ou entidade.

Obsolescência Tecnológica: Se o contrato de locação não incluir cláusulas de atualização, a empresa pode acabar utilizando equipamentos que se tornam obsoletos, prejudicando a eficiência operacional.

Solução 2 - Aquisição de Forno Combinado Elétrico

Vantagens

Custo Menor a Longo Prazo: A aquisição pode ser mais econômica a longo prazo, se o forno for utilizado por muitos anos, eliminando a necessidade de pagamentos mensais contínuos e, potencialmente, resultando em um custo menor ao longo da vida útil do equipamento.

Propriedade do Equipamento: Após a compra, o forno torna-se um ativo do órgão ou entidade, podendo ser usado sem restrições contratuais. De acordo com o Decreto 46.223/2018 em seu art. 64 § 1º o bem móvel, a depender da sua condição, poderá ser vendido ou doado. Outra vantagem também seria a possibilidade do equipamento ser trocado, substituído, quando necessário, a qualquer momento.

Customização: Equipamentos adquiridos podem ser adaptados e personalizados de acordo com as necessidades específicas do usuário, garantindo que o forno atenda perfeitamente aos requisitos operacionais e de produção do comprador.

Eliminação de Restrições Contratuais: Diferente da locação, a aquisição elimina as possíveis restrições contratuais quanto ao uso do equipamento, permitindo total liberdade para operá-lo conforme as demandas do órgão ou entidade.

Benefícios de Depreciação: A depreciação do equipamento pode ser deduzida nos impostos ao longo dos anos, resultando em economia fiscal significativa.

Desvantagens

Custo Inicial Elevado: A aquisição de um forno combinado elétrico requer um investimento inicial significativo.

Responsabilidade pela Manutenção: Todos os custos de manutenção e reparos são de responsabilidade do proprietário. Isso pode incluir despesas inesperadas e significativas, além de tempo e esforço para gerir a manutenção do equipamento.

Risco de Obsolescência: A tecnologia dos fornos combinados elétricos pode se tornar obsoleta com o tempo, e o equipamento pode perder valor ao longo do tempo, exigindo investimentos adicionais em atualizações ou substituições para manter a eficiência da operação.

Maior Comprometimento com a Vida Útil do Equipamento: Como a aquisição envolve a propriedade do equipamento, o órgão ou entidade precisa se preocupar muito mais com a desvalorização e/ou a vida útil do forno combinado elétrico.

Destaca-se que a análise de mercado se deu com base no modelo da marca escolhida pelo setor demandante/técnico, conforme justificativa no Doc. SEI nº 94046065, nos termos do art. 41, inciso I, alínea c, que dispõe:

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

I - indicar uma ou mais marcas ou modelos, desde que formalmente justificado, nas seguintes hipóteses:

(...)

c) quando determinada marca ou modelo comercializados por mais de um fornecedor forem os únicos capazes de atender às necessidades do contratante;

Descrição Resumida do Equipamento:

- Modelo: icombi Pro 10-1/1 E
- Marca: Rational
- Equipamento elétrico
- Voltagem: 220 V trifásico

Acessórios que integram a pretensa contratação:

- 2 Recipientes de Granito Esmaltado – 1/1 GN – 325x530mm – com Profundidade de 20mm;
- 2 Recipientes de Granito Esmaltado – 1/1 GN – 325x530mm – com Profundidade de 40mm;
- 4 Multibacker 1/1 GN – 325x530mm – com 8 concavidades;
- 4 Grelhas em Cruz e Listras 1/1 GN - 325x530mm;
- 2 Assadeiras para Assados e Panificação 1/1 GN- 325x530mm;
- 2 Recipientes Perfurados em aço inoxidável 1/1 GN- 325x530mm – com 55mm de profundidade;
- 2 Recipientes de aço inoxidável 1/1 GN- 325x530mm – com Profundidade de 40mm;
- 2 Recipientes de aço inoxidável 1/1 GN- 325x530mm – com Profundidade de 65mm;
- 2 Kits de instalação completo dos equipamentos, incluindo plugs e tomadas e;
- 2 mesas bases, tipo rack, em aço inoxidável, para apoio do forno.

4.2. Conclusão da análise das soluções de mercado

De forma a subsidiar na análise comparativa das soluções, para que seja mais viável técnica e economicamente, objetivando melhor aplicação dos recursos públicos que serão disponibilizados para o atendimento da pretensa demanda, avaliando cuidadosamente o orçamento e, levando em consideração o planejamento de uso do equipamento a longo prazo, foram consultados 24 (vinte e quatro) revendedores autorizados da Rational através de e-mail (Doc. SEI nº 85284961), obtendo-se os seguintes resultados:

No caso de Aquisição:

FORNECEDOR	VALOR TOTAL DOS EQUIPAMENTOS	VALOR TOTAL DOS ACESSÓRIOS	VALOR TOTAL DO FORNECIMENTO
FM & KITCHENS	R\$ 199.441,00	R\$ 23.375,60	R\$ 222.816,60
ALEQUIPA	R\$ 158.878,00	R\$ 21.364,00	R\$ 180.242,00
ALCALÁ	R\$ 180.510,00	R\$ 21.550,31	R\$ 202.060,31
FAST KITCHEN	R\$ 205.408,00	R\$ 19.690,00	R\$ 225.098,00
TOTAL SERV	R\$ 159.800,00	R\$ 17.760,82	R\$ 177.560,82
ENGEFOOD	R\$ 185.098,14	R\$ 18.691,10	R\$ 203.789,24
VALOR DA MÉDIA			R\$ 201.927,83

Utilizando-se a **MÉDIA** como metodologia de cálculo para estimativa preliminar de valor da contratação obtivemos o seguinte resultado referente ao valor total do fornecimento: **R\$ 201.927,83 (duzentos e um mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e três centavos)**. Cabe destacar, que a relação dos acessórios e os respectivos valores unitários e totais estão descritos nas respectivas propostas dos fornecedores, conforme Doc. SEI nº 85286037, bem como na planilha detalhada no Doc. SEI nº 85287114.

Em consulta ao Departamento Técnico da Rational conforme Doc. SEI nº 85287147, para fins de dirimir dúvidas e mensurar os valores relacionados aos custos indiretos de manutenção preventiva, foi questionado se seria possível informar uma média dos valores que serão gastos em cada uma e a periodicidade que elas deverão ser realizadas para que os ciclos de manutenção e de inspeção sejam cumpridos durante o tempo de vida útil do equipamento, tendo sido informado que a periodicidade de manutenção preventiva depende da utilização do equipamento em termos de horas de operação e cardápio, porém, que em média recomendavam a manutenção preventiva com visitas semestrais para troca de componentes de desgaste natural, como por exemplo, filtro de ar, retentor do motor, borracha de vedação da porta, dentre outros. Foi informado que o valor médio desse pacote é de aproximadamente R\$ 500,00 (quinhentos reais) por mês, por equipamento, já incluindo as peças de desgaste, o que totalizaria anualmente R\$ 12.000,00 (doze mil reais).

Sobre a manutenção corretiva, como não podemos prever o que será necessário ser corrigido ao longo do ciclo de vida do equipamento, foi questionado se poderia ser encaminhado uma lista de preços para as peças de reposição especificamente do modelo especificado, tendo sido encaminhada um resumo com as peças mais comuns, já com preços recomendados com impostos para o RJ, com valores variando entre R\$ 94,72 (noventa e quatro reais e setenta e dois centavos) e R\$ 4.724,88 (quatro mil, setecentos e vinte e quatro reais e oitenta e oito centavos), conforme Doc. SEI nº 85286733. Ademais, no site oficial da empresa encontra-se disponibilizado a relação completa de preços de todas as peças dos modelo fabricados, através do link [Documents to Download | RATIONAL \(rational-online.com\)](https://www.rational-online.com).

Relacionado ao tempo de vida útil do equipamento, sendo utilizado da forma correta, conforme orientações da fabricante, foi questionado qual o tempo estimado deste forno combinado elétrico especificado, sendo informado que não existe uma informação oficial quanto ao tempo de vida útil, que a Rational disponibiliza as peças de reposição por um tempo prolongado, após o término de fabricação de uma linha, por exemplo, a empresa tem todas as peças de reposição a pronta entrega de fornos fabricados de 2004 a 2011 e que, portanto, é bem comum terem clientes trabalhando com fornos de 15 anos de uso. Desta forma, observa-se que o consumidor se beneficia de uma longa vida útil, o que aumenta a segurança do planejamento e garante tempos de inatividade mínimos.

Ainda em cumprimento ao art. 44 da Lei 14.133/21, quando houver a possibilidade de compra ou locação de bens, de forma a avaliar os custos e os benefícios de cada opção com a indicação da alternativa mais vantajosa, considerando os custos indiretos, relacionados com as despesas de manutenção e, considerando ainda a importância da realização de manutenções preventivas em um forno combinado elétrico para garantir o seu bom funcionamento, aumentando a disponibilidade operacional e reduzindo o tempo de inatividade dos equipamentos, prolongar a vida útil do equipamento, desempenho otimizado, economia de energia, redução de falhas inesperadas, melhorar a segurança reduzindo o risco de acidentes e falhas perigosas, otimizar custos minimizando gastos com reparos emergenciais e substituições inesperadas, dentre outros, a Equipe de Planejamento da Secretaria de Estado da Casa Civil consultou através de e-mail os (8) oito fornecedores localizados no município do Rio de Janeiro (Doc. SEI nº 85391862) que, de acordo com o site oficial da Rational no link https://www.rational-online.com/pt_br/atendimento/assistencia-tecnica-rational/, prestam esse tipo de serviço, para fins de se obter valores referentes a esse tipo de contratação, da seguinte forma:

- **Manutenção preventiva com 2 visitas em cada local, sendo elas semestrais, incluindo a troca das seguintes peças consideradas de desgaste natural: borracha da porta, retentor do motor, prendedor da porta, filtro de ar e conexão do tubo de exaustão**
- **Locais que serão instalados os equipamentos:**
Endereço 1 – Palácio Guanabara: Rua Pinheiro Machado s/nº – Prédio Principal – Laranjeiras – Rio de Janeiro – RJ, CEP 22231-090
Endereço 2 – Palácio das Laranjeiras: Rua Paulo César de Andrade, 407 – Laranjeiras – Rio de Janeiro – RJ, CEP 22221-090

No caso, a contratação seria para pagamento mensal, considerando o total de (2) dois equipamentos e um prazo inicial de 24 meses, podendo ser prorrogado, obtendo-se os seguintes valores:

FORNECEDOR	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL EM 12 MESES	VALOR TOTAL EM 24 MESES
ALCALÁ	R\$ 852,00	R\$ 10.224,00	R\$ 20.448,00
RIODAY	R\$ 625,13	R\$ 7.501,56	R\$ 15.003,12
WALLITEC	R\$ 617,66	R\$ 7.412,00	R\$ 14.824,00
VALOR DA MÉDIA		R\$ 8.379,19	R\$ 16.758,37

As respectivas propostas recebidas podem ser comprovadas através do Doc. SEI nº 85288347.

Considerando a estimativa do valor da contratação para aquisição de **R\$ 201.927,83 (duzentos e um mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e três centavos)**, obtida através do valor da média referente as

propostas recebidas dos potenciais fornecedores, juntamente com o valor da média referente a contratação de manutenção preventiva, têm-se os seguintes resultados:

- **Valor Total da Aquisição considerando o valor da média referente as propostas recebidas para Contratação de Manutenção Preventiva**

Valor total anual: R\$ 201.927,83 (custo total de aquisição) + R\$ 8.379,19 (custo da contratação de manutenção preventiva) = **R\$ 210.307,02 (duzentos e dez mil, trezentos e sete reais e dois centavos).**

Valor total em 24 meses: R\$ 201.927,83 (custo total de aquisição) + R\$ 16.758,37 (custo da contratação de manutenção preventiva) = **R\$ 218.686,20 (duzentos e dezoito mil, seiscentos e oitenta e seis reais e vinte centavos).**

Cabe destacar, que após o pagamento do valor de investimento inicial, a Secretaria de Estado da Casa Civil teria apenas o custo referente a contratação das manutenções preventivas, no tipo de plano que melhor se adequará às necessidades técnico-operacionais da Divisão de Copa e Cozinha.

Relacionado a Depreciação do equipamento, foi realizada consulta através de e-mail à Coordenadoria de Patrimóvel Móvel da SECC (Doc. SEI nº 85288944), obtendo-se a seguinte informação:

"A partir da informação do bem a ser adquirido, esclareço que o mesmo deverá ser imobilizado na conta contábil 44905214, que corresponde a Máquinas e Equipamentos de Natureza Industrial. Os bens móveis registrados nessa conta possuem vida útil de 20 anos e valor residual de 10% em relação ao valor de aquisição.

Cabe ressaltar que, quando o item é totalmente depreciado, chegando ao seu valor residual, ele é avaliado por uma Comissão devidamente designada para que seja estabelecido o que será feito com esse item:

1. Seguirá para baixa de vida útil caso seja considerado inapto ao atendimento de sua finalidade, ou;
2. Se considerado apto para uso e haja interesse em permanecer utilizando-o, reavaliado com uma nova vida útil (inferior a de um bem novo) para que ele siga atendendo a sua finalidade."

Portanto, a depreciação desse item é relacionada a vida útil dele. Nesse caso, a depreciação ocorrerá por 20 anos.

No caso de Locação: O mercado para esse tipo de contratação mostrou-se bastante restrito. Recebemos apenas duas propostas, conforme informações a seguir:

FORNECEDORES	VALOR MENSAL DOS EQUIPAMENTOS	VALOR MENSAL DOS ACESSÓRIOS	VALOR MENSAL TOTAL	VALOR ANUAL	VALOR EM 24 MESES
FAST KITCHEN	R\$ 14.400,00	R\$ 1.374,00	R\$ 15.774,00	R\$ 189.288,00	R\$ 378.576,00
ALCALÁ	R\$ 11.281,87	R\$ 1.346,90	R\$ 12.628,76	R\$ 151.545,12	R\$ 303.090,47
VALOR DA MÉDIA				R\$ 170.416,56	R\$ 340.833,24

Conclui-se que, frente a média referente ao montante anual estimado da locação, a Administração Pública conseguiria praticamente adquirir equipamentos novos anualmente, tendo a garantia de 24 (vinte e quatro) meses, sem custo indireto de assistência técnica, o que já comprova a economicidade da aquisição em detrimento da locação do forno combinado elétrico.

Relacionado ao custo de manutenção, de acordo com o Decreto nº 46.223 de 24 de janeiro de 2018, que regulamenta a gestão dos bens móveis, no âmbito do Poder Executivo do Estado do Rio de Janeiro, no inciso V do Art. 60, estabelece que são:

"recuperáveis - aqueles cujo orçamento de recuperação seja equivalente a, no máximo, 50% (cinquenta por cento) de seu valor de mercado."

Neste caso, observa-se que a locação, incluindo os custos de manutenção preventiva e corretiva é praticamente equivalente ao custo total do valor de mercado do equipamento se analisarmos a média com base na temporalidade anual. O mesmo ocorre para o período de 24 (vinte e quatro meses), prazo este, que foi utilizado no presente instrumento, por se tratar do período relativo à garantia, na aquisição de equipamentos novos, onde a administração pública é beneficiada pela assistência técnica prestada pelas autorizadas da fabricante.

Na aquisição, após o pagamento do custo inicial estimado de **R\$ 201.927,83 (duzentos e um mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e três centavos)**, o órgão só precisará se programar para a realização de **contratação das manutenções preventivas no valor estimado anual de R\$ 8.379,19 (oito mil, trezentos e setenta e nove reais e dezenove centavos)**, diferentemente da locação, ainda que, considerando a inclusão do benefício da manutenção preventiva e corretiva, anualmente, têm-se estimado como média o valor de **R\$ 170.416,56 (cento e setenta mil, quatrocentos e dezesseis reais e cinquenta e seis centavos)**.

Na aquisição, a Secretaria de Estado da Casa Civil é proprietária dos equipamentos, tendo o custo maior apenas no investimento inicial para a compra do equipamento, o que já se mostra uma opção mais vantajosa do que a locação do equipamento por diversas outras razões. Primeiramente, a compra de um forno combinado elétrico representa um investimento de longo prazo, principalmente, se levarmos em consideração o ciclo de vida útil deste equipamento. Uma vez adquirido, o forno combinado elétrico passa a ser um ativo do órgão, eliminando a necessidade de pagamentos recorrentes, como ocorre na locação. Com isso, os custos a médio e longo prazo são reduzidos, pois, ao invés de pagar mensalidades contínuas, o investimento inicial na compra se dilui com o tempo.

Além disso, a aquisição garante maior controle sobre o uso e manutenção do equipamento. Quando o forno é próprio, é possível realizar manutenções preventivas e ajustes conforme a necessidade, garantindo o pleno funcionamento e a longevidade do equipamento. No caso da locação, a manutenção depende de terceiros, o que pode ocasionar atrasos ou mesmo períodos de indisponibilidade, afetando as operações.

Outro fator importante é que, ao adquirir o forno, a Secretaria de Estado da Casa Civil tem a liberdade de utilizá-lo sem restrições contratuais, enquanto a locação geralmente impõe limites de uso e pode haver penalizações por desgaste ou danos ao equipamento.

Por fim, a aquisição de um forno combinado elétrico garante que o equipamento seja novo, de primeiro uso, com garantia de 24 meses, sendo menos recorrente a inoperação por necessidade de manutenções corretivas, permite uma personalização maior na escolha do modelo e das funcionalidades que melhor atendem às demandas específicas do órgão.

Se analisarmos o custo-benefício a longo prazo, a independência na manutenção e a liberdade de uso, a aquisição de um forno combinado elétrico se apresenta como a melhor opção frente à locação.

Portanto, considerar esses fatores é crucial para uma avaliação equilibrada e adequada sobre a viabilidade técnica, econômica e a conveniência de escolha da **solução 2 - aquisição de forno combinado elétrico** em comparação com a outra opção disponível.

4.3. Contratações similares feitas por outros órgãos e entidades

Em consulta realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP (Doc. SEI nº 85290138), foram encontradas as contratações abaixo, porém, as mesmas não possuem na integralidade, similaridade com o presente objeto:

Item	Órgão	Objeto	Fundamento Legal / N° da Contratação / Id contratação PNCP

1	Comando da Marinha	Aquisição de forno elétrico combinado	Lei 14.133/2021, Art. 75, II – Dispensa/ Contratação nº 90016/2024 Id contratação PNCP: 00394502000144-1-007827/2024
2	Prefeitura Municipal de Pereiro/CE	Aquisição de equipamentos hospitalares, equipamentos diversos, materiais permanentes, equipamentos de TI, equipamentos de videomonitoramento (câmeras, cabos e outros), periféricos e ar condicionados destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Pereiro/CE	Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Pregão Eletrônico - Edital nº 0608.01/2024 Id contratação PNCP: 07570518000100-1-000030/2024
3	Prefeitura Municipal de Joinville/SC	Aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis, eletrônicos, telefones e derivados, através de Registro de Preços	Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Pregão Eletrônico - Edital nº 123/2023/2023 Id contratação PNCP: 83169623000110-1-000339/2023
4	Comando da Marinha	Contratação de Empresa Especializada na aquisição de equipamentos de cozinha industrial no Centro de Educação Física Almirante Adalberto Nunes (CEFAN)	Lei 14.133/2021, Art. 75, VIII – Dispensa/ Contratação nº 90004/2023 Id contratação PNCP: 00394502000144-1-011288/2023
5	Prefeitura Municipal de Marília/SP	Aquisição de Caldeirões industriais e forno combinado à gás, destinados à Fundação Mariliense de Recuperação Social, de conformidade com o Anexo I deste Edital	Lei 14.133/2021, Art. 28, I - Pregão Eletrônico - Edital nº 99007/2024 Id contratação PNCP: 46379400000150-1-001303/2024
6	Centro de Intendência da Marinha/RJ	Contratação de empresa para fornecimento do fornos industriais e respectivos acessórios, afim de recuperar os danos causados por incêndio ocorrido na cozinha do Navio-Escola "Brasil"	Lei 14.133/2021, Art. 75, VIII – Dispensa/ Contratação nº 20/2024 Id contratação PNCP: 00394502000144-1-003009/2024

Resumo das especificações técnicas:

Item 1: Forno Combinado Elétrico, tipo Wictory Digital WCAA03G, com espaço para 3 GN's 1/1;

Item 2: Forno Combinado Elétrico - Capacidade para até 10 bandejas - fabricado inteiramente em aço inox escovado tipo 430 - 1 ano de garantia - Marca Venancio - Modelo FCDB3E;

- Item 3: Forno Combinado Elétrico - com capacidade mínima para 6 GN's e máxima 7 GN's, potência mínima 8,9KW, tensão de 380V, Trifásico;
- Item 4: Forno Combinado a gás de 20 GN's;
- Item 5: Forno Combinado a gás com capacidade para 40 GN's;
- Item 6: Forno Combinado Elétrico - com capacidade para 10 GN's, tensão de 220V, Trifásico - Marca Prática (PDM7765);

Já em consulta realizada no Pannel de Preços (Doc. SEI nº 85290153), foi encontrada apenas uma contratação similar ao objeto, porém, as informações relacionadas aos acessórios divergem dos solicitados na pretensa contratação, vejamos:

Item	Órgão	Objeto	Fundamento Legal / N° do Pregão
1	Comando do Exército	Aquisição de máquinas e equipamentos para cozinha industrial, copa, refeitórios e depósitos a serem utilizados pelo setor de aprovisionamento do 2º Grupo de Artilharia Antiaérea – 2º GAAA	Lei 14.133/2021 – Pregão Eletrônico nº 005/2023

Resumo das especificações técnicas:

Item 1: Forno Combinado Elétrico da marca Rational 10 GN's de 1/1 - Modelo Icombi Pro Elétrico - 220V Trifásico.

Acessórios incluídos: Conjunto para conexão hidráulica dos equipamentos: mangueira de conexão para água com aparafusamento de conexão 3/4” Conjunto de escoamento hidráulico do equipamento DN 50 mm. (Kit de instalação hidráulica: conexões de água fria e esgoto). Acabamento: Soldas em atmosfera inerte de argônio e polimento fosco. Kit de instalação elétrica (cabo elétrico 4 x 35 mm²). - KIT de GN's: - 8 grelhas 1/1; - 3 gns 1/1 100 mm perfuradas; - 5 gns 1/1 20 mm esmaltadas; - 3 gns 1/1 40 mm esmaltadas; - 4 gns 1/1 65 mm.

Ademais, ainda no Pannel de Preços, foram encontradas as contratações abaixo relacionadas, que também não guardam similaridade com o objeto:

Item	Órgão	Objeto	Fundamento Legal / N° do Pregão
2	Prefeitura Municipal de Cascavel/PR	Formação de registro de preços, com vigência de 12 (doze) meses, para futura e eventual aquisição de equipamentos para equipar o novo Restaurante Popular localizado no bairro Floresta, Município de Cascavel/PR	Lei 8.666/1993 – Pregão Eletrônico SRP nº 133/2023

3	Universidade Tecnológica Federal do Paraná	Futura e eventual aquisição de bens permanentes e materiais de consumo para atendimento às demandas da UTFPR Campus Curitiba	Lei 14.133/2021 - Pregão Eletrônico SRP nº 44/2023
4	Universidade Federal da Fronteira do Sul/SC	Selecionar propostas para registro de preços, visando a aquisição de materiais e equipamentos para os Rus	Lei 8.666/1993 - Pregão Eletrônico SRP nº 36/2023
5	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais	Eventual Aquisição Futura de Materiais Permanentes e Peças de Reposição para o Setor de Nutrição e Alimentação	Lei 8.666/1993 - Pregão Eletrônico SRP nº 640/2023
6	Comando da Aeronáutica	Forno Industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: vapor simples e combinado; ar quente; banho maria,, faixa temperatura:0 a 300 °c	Lei 8.666/1993 - Pregão Eletrônico SRP nº 00143/2023

Resumo das especificações técnicas:

Item 2: Forno Combinado a Gás, em aço inox com capacidade para 40 GN's 1/1 - Marca Wictory;

Item 3: Forno Combinado Elétrico, Capacidade 40 GN's 1/1 - Marca WCTS-40E;

Item 4: Forno Combinado Elétrico, Capacidade 20 GN's 1/1 - Marca Rational Icombi Pro 20 1/1;

Item 5: Forno Combinado Elétrico 20 GN's 1/1 x 65mm.Tensão: 220V - Trifásico - Marca Prática TSI 20V

Item 6: Forno Combinado Inteligente com Capacidade 20 GN's - Marca Rational Icombi Pro 20 1/1 (gás) e Forno Combinado Inteligente com capacidade 10 GN's - Marca Rational Icombi Pro 10 1/1 (gás)

Cabe destacar, que os acessórios das demais contratações não foram informados no presente instrumento por não constar no termo de referência ou por não serem compatíveis com o objeto, pois, cada marca e modelo de Forno Combinado Elétrico possuem características e medidas que se adequam para o perfeito encaixe e funcionalidades do equipamento. Ademais, a própria Rational recomenda que sejam utilizados os acessórios originais da marca para garantir a máxima eficiência e desempenho do equipamento, obtendo o resultado excepcional da qualidade esperada do produto final, além do mais, os acessórios originais da Rational são desenvolvidos para facilitar o manuseio e garantir segurança no ambiente de trabalho. Eles são testados para assegurar que não ofereçam riscos aos operadores, mesmo em condições intensivas de uso. Acessórios de outras marcas podem não seguir os mesmos padrões de segurança e ergonomia, aumentando o riscos de acidentes e diminuindo a eficiência operacional.

A Rational projeta seus acessórios para complementar as funcionalidades do forno combinado, otimizando a eficiência energética do equipamento. Acessórios originais ajudam a maximizar o desempenho do forno em termos de economia de energia, o que, a longo prazo, resulta em menor custo operacional. Acessórios não projetados especificamente para o equipamento podem aumentar o consumo de energia ou diminuir a eficiência. São fabricados com materiais de alta qualidade, resistentes às temperaturas extremas e às condições severas de uso profissional. Eles são submetidos a rigorosos testes de durabilidade e resistência para garantir uma vida útil prolongada, minimizando a necessidade de substituições e manutenções frequentes. Acessórios de outras marcas podem não oferecer o mesmo nível de resistência, levando a uma maior taxa de desgaste.

O forno combinado elétrico da Rational é altamente sofisticado, com controles de temperatura, umidade e

ventilação ajustáveis em níveis precisos. Os acessórios originais são projetados para suportar esses níveis de precisão, proporcionando um controle de cozimento uniforme e eficiente. A utilização de acessórios de outras marcas pode interferir na distribuição de calor e vapor, prejudicando o resultado final. Os acessórios desenvolvidos pela Rational são projetados especificamente para funcionar em sinergia com o forno combinado elétrico da marca. Isso garante uma integração perfeita, otimizando o desempenho do equipamento. O uso de acessórios de outras marcas pode comprometer essa compatibilidade, resultando em desempenho inferior ou até em danos ao equipamento.

Portanto, adquirir um forno combinado elétrico da Rational, juntamente com seus acessórios originais que compõem a parte interna da estrutura do equipamento, garante máxima compatibilidade, durabilidade, eficiência e segurança. A economia aparente ao optar por acessórios de outras marcas não compensa as possíveis perdas em desempenho, vida útil e eficiência operacional.

Foi consultado ainda, pela descrição do item e pelo ID SIGA, o histórico de preços dos últimos 3 (três) anos do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA, porém, não foram localizadas contratações similares com o objeto, conforme Doc. SEI nº 85290169.

Ressalta-se que os valores relativos a essas contratações não serão informados e considerados no tópico relativo a estimativa de mercado, por falta de similaridade, o que inviabilizará no presente instrumento, a obtenção de dados comparativos dentro dos parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, art. 29 do Decreto 48.816/2023.

4.4. Audiência Pública

Na pretensa contratação não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica que pudessem acarretar a necessidade de realização de audiência pública ou consulta pública para a coleta de informações, a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, tendo em vista que o objeto a ser contratado é comum, com características e obrigações bem definidas e de acordo com o praticado no mercado.

4.5. Contratações anteriores voltadas ao atendimento de necessidade idêntica ou semelhante à atual

Foi localizada a contratação referente ao Processo nº E-12/585/2011, contrato nº 037/2011, com extrato de instrumento contratual publicado no Doerj nº 156 - Parte I, pág. 18, do dia 19/08/2011.

4.6. Intenções de Registro de Preço

Em consulta realizada na presente data, informamos que não foram localizadas intenções de registro de preço para o objeto da pretensa contratação.

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Inciso V, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

5.1. A estimativa preliminar do valor da contratação é de **R\$ 201.927,83 (duzentos e um mil, novecentos e vinte e sete reais e oitenta e três centavos)**, obtido através da realização de pesquisa de preços com o fornecedor, mediante solicitação formal de cotação. Cabe destacar, que os respectivos valores unitários e totais estão descritos nas respectivas propostas dos fornecedores, conforme Doc. SEI nº 85286037, bem como na planilha detalhada no Doc. SEI nº 85287114.

5.1.1. Justificativa para a não utilização dos incisos I e II do art. 29 do Decreto 48.816/2023:

No caso em questão, a quantidade de contratação similar ao objeto no período de até 1 (um) ano juntamente com os acessórios que serão necessários para compor o forno combinado elétrico, inviabilizou a obtenção de dados comparativos dentro dos parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

Nesse sentido, o inciso IV do art. 29 do Decreto 48.816/2023 permite a **realização de pesquisa de preços com fornecedores mediante solicitação formal de cotação**. Essa abordagem permite que a

Administração Pública obtenha informações diretamente dos fornecedores do serviço, levando em consideração as especificidades técnicas do que está sendo contratado.

Portanto, a justificativa para não utilizar os incisos I e II e optar pelo inciso IV reside na necessidade de adaptar os procedimentos de definição da estimativa preliminar do valor da contratação ao objeto em questão, garantindo assim uma estimativa mais precisa e relevante para a contratação pública. Esta abordagem está alinhada com os princípios de eficiência e economicidade que fundamentam a legislação de licitações.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(Inciso VII, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 8º do Decreto nº 48.816/2023)

6.1. Definição da natureza do objeto

Quanto à classificação da natureza do objeto a ser contratado pela Administração observa-se que este se enquadra como **BEM COMUM**, nos termos do inciso XIII, artigo 6º, da Lei nº 14.133/21, cujo padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, independentemente de sua complexidade, por meio de especificações usuais do mercado, razão pela qual, a utilização da modalidade **PREGÃO** torna-se obrigatória.

6.1.1. Critério de Julgamento

Dentre os critérios de julgamentos previstos no Artigo 6º, Inciso XLI, da Lei 14.133/2021, o que melhor se aplica ao presente objeto é o **MENOR PREÇO**.

6.2. Necessidade de dedicação de mão de obra exclusiva

Não se vislumbra necessidade de dedicação de mão de obra exclusiva na pretensa contratação.

6.3. Utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local

Não foi identificada a possibilidade da utilização de materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local, na pretensa contratação. Portanto, para a correta instalação dos equipamentos, de acordo com as recomendações técnicas da fabricante, a Contratada deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades suficientes para plena execução do serviço.

6.4. Forma de Fornecimento

O objeto será fornecido de forma integral.

6.5. Da exigência de amostra

6.5.1. Não haverá exigência de amostra física, no entanto, deverá ser apresentado folder, catálogo ou prospecto do produto a ser fornecido, de modo a demonstrar que o bem ofertado se adequa ao atendimento das necessidades da Divisão de Copa e Cozinha;

6.5.2. O prazo para apresentação do folder/catálogo/prospecto será de até 03 (três) dias úteis a contar da solicitação do Pregoeiro, podendo ser apresentado junto à proposta e os documentos de habilitação;

6.5.3. O prazo para apresentação do folder/catálogo/prospecto citado no item anterior, poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período.

6.6. Indicação de marcas ou modelos

De acordo com a justificativa para escolha de marca elaborada pelo setor demantante/técnico no Doc. SEI

nº 94046065, para a pretensa contratação será indicada a marca RATIONAL, modelo iCombi® - Pro 10-1/1 E.

6.7. Da vedação de utilização de marca/produto

Considerando a justificativa para escolha de marca e modelo constante no p.p, de forma à atender na sua integralidade o objeto da pretensa contratação, não poderão ser ofertados produtos de outras marcas, **com exceção do seguinte acessório, que não faz parte da estrutura interna, portanto, não interfere nas funcionalidades, máxima eficiência e desempenho do equipamento, para fins de se obter o resultado excepcional da qualidade esperada do produto final: (2) duas mesas bases, tipo rack, em aço inoxidável, para apoio do forno**, desde que seja compatível com o modelo de forno combinado elétrico especificado no presente instrumento.

6.8. Garantia, manutenção e assistência técnica

6.8.1. A Contratada deverá apresentar certificado de garantia dos equipamentos e acessórios da Rational pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses;

6.8.2. A contagem do prazo de garantia dos equipamentos terá início a partir do recebimento definitivo, após a instalação;

6.8.3. A garantia deverá prever assistência técnica e cobrir qualquer defeito de fabricação que o mesmo venha a apresentar;

6.8.4. Relacionado ao acessório: 2 mesas bases, tipo rack, em aço inoxidável, para apoio do forno, a garantia será de no mínimo 12 (doze) meses;

6.8.5. A contagem do prazo de garantia dos acessórios terá início a partir da emissão da Nota Fiscal;

6.9. Condições de Execução, Locais de Entrega e Instalação

6.9.1. A execução do objeto dar-se-á da seguinte forma:

6.9.1.2. Os equipamentos deverão ser entregues de maneira única e integral, novos e em perfeitas condições de uso;

6.9.2. Local, prazo da entrega e instalação:

6.9.2.1. A entrega deverá ser realizada no prazo de até 60 (sessenta) dias corridos, a contar da emissão e envio da Ordem de Fornecimento, na forma do **Anexo A**;

6.9.2.2. A contratada é responsável pela instalação que deverá ocorrer em até 3 (dias) úteis, contados a partir do dia da entrega do produto, devendo ser agendada previamente, a fim de não interferir no andamento das atividades da Divisão de Copa e Cozinha;

6.9.2.2. A instalação deverá ser realizada por técnico devidamente autorizado/certificado pela fabricante do equipamento;

6.9.2.3. Compete à Contratada entregar o forno combinado elétrico pronto para uso, devidamente conectado à rede hidráulica e elétrica, ao ponto de esgoto e à base;

6.9.2.4. A contratada é responsável, além da mão de obra, por todos os insumos necessários à completa instalação dos equipamentos, tais quais, peças, acessórios, materiais, ferramentas, utensílios e equipamentos, nas quantidades suficientes para a plena execução do serviço;

6.9.2.5. Após a instalação, a Contratada deverá realizar todos os testes de funcionamento que sejam necessários nos equipamentos, garantindo sua perfeita condição de uso;

6.9.2.6. Tanto a entrega quanto a instalação **deverão ser previamente agendadas** com Gabriel Ferreira – Coordenador da Divisão de Copa e Cozinha, através do telefone (21) 2334-3404, devendo ser realizada de segunda a sexta, das 10h às 17h.

6.9.2.7. O objeto da contratação deverá ser entregue nos seguintes locais:

Endereço 1 – Palácio Guanabara: Rua Pinheiro Machado s/nº – Prédio Principal – Laranjeiras – Rio de Janeiro – RJ, CEP 22231-090

Endereço 2 – Palácio das Laranjeiras: Rua Paulo César de Andrade, 407 – Laranjeiras – Rio de Janeiro – RJ, CEP 22221-090

6.9.3. O recebimento provisório será efetuado de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, nos termos do art. 140, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 14.133/2021, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

6.9.4. O recebimento definitivo do objeto será efetuado por servidor ou comissão de fiscalização designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do art. 140, inciso II, alínea b, da Lei Federal nº 14.133/2021, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a instalação e, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no Termo de Referência;

6.9.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.9.6. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sendo fixado pelo fiscal do contrato um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da CONTRATANTE, para a substituição do bem, ou o refazimento do serviço, às custas DA CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades, sendo sempre necessário a motivação da recusa;

6.9.7. Em caso de defeito de fabricação ou avaria no transporte, a CONTRATADA deverá, em no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da CONTRATANTE, providenciar a substituição do produto defeituoso/avariado por outro, de característica idêntica e em perfeita condição de uso, assumindo, inclusive, quaisquer custos pela troca;

6.9.8. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato pela contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas.

6.9.9. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal ou outro instrumento equivalente pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.9.10. O prazo para a solução, pela CONTRATADA, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.10. Modelo de Gestão da Contratação

6.10.1. Condições de execução

6.10.1.1. A contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

6.10.1.2. A gestão e a fiscalização da execução da contratação serão realizadas por agentes públicos, designados pela autoridade do órgão ou entidade CONTRATANTE, que indicará o gestor e fiscais para cada contratação, dentre os servidores lotados no órgão ou entidade, bem como seus substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, observando-se os requisitos estabelecidos pelo Art. 7º da Lei nº 14.133/2021;

6.10.1.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da contratação, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

6.10.1.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

6.10.1.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.10.1.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do modelo de gestão contratual, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, do protocolo de comunicação, dos mecanismos de controle, da forma de aferição do objeto, do método de avaliação de conformidade, das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.11. Preposto

6.11.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.11.2. Responderá como representante da empresa contratada, a título de fiscalização e gestão contratual, durante a vigência da contratação.

6.11.3. A Contratada deverá indicar uma pessoa a exercer a função de preposto para todo período de execução contratual.

6.11.4. Havendo a necessidade de substituição do preposto a empresa deverá comunicar ao fiscal de contrato, e informar os dados da pessoa que irá substituí-lo na função de preposto.

6.11.5. A comunicação deverá ser conforme o previsto no protocolo de comunicação.

6.11.6. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

6.12. Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal de contrato e/ou pela **comissão de gestão e fiscalização**, ou pelos respectivos substitutos, conforme o previsto na Lei nº 14.133/ 2021, art. 117, caput, e Decreto 48.817/2023, art. 9º.

6.12.1. Gestor do Contrato

6.12.1.1. Cabem ao gestor do contrato o preparo, coordenação, acompanhamento, conclusão e demais atividades gerenciais, técnicas e operacionais que compõem a celebração do contrato, execução do seu objeto e gestão durante sua vigência, devendo zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais.

6.12.1.2. Instruir Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação em sistema informatizado do Poder Executivo estadual.

6.12.1.3. Acompanhar a celebração dos contratos, termos aditivos, providenciando a juntada dos comprovantes de publicação do extrato e encaminhamento da via ao Tribunal de Contas do Estado, quando for o caso.

6.12.1.4. Manter controle individualizado de cada contrato em processo administrativo de gestão e fiscalização do contrato.

6.12.1.5. Prover o fiscal do contrato das informações necessárias ao exercício das atividades de fiscalização;

6.12.1.6. Verificar se a contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no edital de licitação ou no instrumento de contrato e seus anexos, especialmente a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na contratação, excetuando-se da verificação aquelas relacionadas à

execução do objeto, que serão de responsabilidade dos fiscais da contratação.

6.12.1.7. Acompanhar o correto cumprimento das obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e tributárias decorrentes do contrato, bem como adotar as providências cabíveis nos casos de inadimplemento de tais obrigações por parte da contratada, em especial a retenção parcial das notas fiscais ou faturas.

6.12.1.8. Promover o controle das garantias contratuais.

6.12.1.9. Controlar o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais.

6.12.1.10. Comunicar à autoridade competente e aos setores de interesse os eventuais atrasos, e os pedidos de prorrogação dos prazos de entrega e de execução do objeto, devendo realizar a comunicação conforme o definido em protocolo de comunicação.

6.12.1.11. Analisar os casos de necessidade de acréscimos ou supressões do objeto, sob o prisma dos respectivos limites legais e encaminhar à autoridade competente para decisão.

6.12.1.12. Notificar a contratada, estabelecendo prazo para o cumprimento das obrigações contratuais ou para que dê início à correção dos defeitos ou desconformidades com o objeto da contratação, constatados durante a sua execução ou após o recebimento provisório, bem como informar à autoridade competente as ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão do objeto.

6.12.1.13. Comunicar à autoridade competente toda e qualquer irregularidade cometidas pela contratada, sejam estas relacionadas às obrigações contratuais sob sua verificação, ou mediante informação dos fiscais do contrato de descumprimento relacionado à execução do objeto e das normas de segurança do trabalho, sugerindo, quando for o caso, a abertura de procedimento para imposição de sanções contratuais e/ou administrativas.

6.12.1.14. Adotar as medidas necessárias para a aplicação de sanções e de rescisão contratual. Cabendo à autoridade competente a deflagração do respectivo procedimento, a notificação da contratada para a apresentação de defesa e consulta à Assessoria Jurídica do órgão ou entidade, para posterior decisão final pela autoridade superior.

6.12.1.15. Comunicar à autoridade competente que o designou como gestor, formalmente e com antecedência, o seu afastamento das atividades de gestão ou para que seja providenciada a designação de outro agente público.

6.12.2. Competência comum dos fiscais do contrato

6.12.2.1. Conhecer os instrumentos da Gestão e Fiscalização;

6.12.2.2. Verificar se estão sendo atendidas as especificações contidas nos planos, projetos, planilhas, memoriais descritivos, especificações técnicas, projeto básico e executivo, se houver, Termo de Referência, Edital, assim como os prazos de execução e de conclusão, devendo solicitar ao preposto da contratada a correção de imperfeições detectadas;

6.12.2.3. Efetuar o Registro de Ocorrências no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação, que deverá ser cumulativo para todo o período de execução do contrato e deverá ser utilizado pelo fiscal durante toda sua atuação, contendo todos os procedimentos realizados para assegurar a execução regular do objeto;

6.12.2.4. Dar ciência ao gestor do contrato de todas as ocorrências relevantes para que proceda à juntada no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização;

6.12.2.5. Certificar-se de que o preposto da empresa contratada está ciente das obrigações assumidas pela contratada;

6.12.2.6. Apresentar, tempestivamente, relatórios de fiscalização apontando ocorrências que possam afetar a execução do contrato, para adoção das medidas cabíveis;

6.12.2.7. Averiguar se é a contratada quem executa o contrato, bem como que inexistente cessão ou subcontratação fora das hipóteses legais e previstas;

6.12.2.8. Realizar a comunicação com o gestor conforme o protocolo de comunicação, qualquer falta cometida pela contratada;

6.12.2.9. Comunicar ao gestor, através de relatório confeccionado no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação, acerca do descumprimento das obrigações pela contratada, para adoção das providências cabíveis;

6.12.2.10. Comunicar ao gestor do contrato, formalmente e com antecedência, o seu afastamento das atividades de fiscalização, em caso de férias, licenças e outros eventuais afastamentos;

6.12.2.11. Apresentar relatório, ao término do contrato ou quando solicitado em qualquer período, ao gestor do contrato.

6.12.3. Fiscalização Técnica

6.12.3.1. Verificar se o material fornecido ou utilizado guarda consonância com o oferecido na proposta, amostra, quando cabível, e especificado pela Administração, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega;

6.12.3.2. Verificar a execução do objeto contratual, proceder a sua medição e recebê-lo, mediante parecer circunstanciado assinado pelas partes contratantes, contendo as ocorrências e métricas de medição do período apurado;

6.12.3.3. Constatar se a execução do objeto contratado está sendo prestada no local estipulado no contrato, com a correta utilização dos materiais e equipamentos;

6.12.3.4. Receber reclamações relacionadas à qualidade do material entregue ou de serviços prestados, assim como elaborar ou solicitar instrumentos para o recebimento destas, agrupando-as de forma a permitir análise sobre as causas das reclamações;

6.12.3.5. Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, Projeto Básico ou no Contrato;

6.12.3.6. Comunicar imediatamente à contratada quando a execução dos serviços for prejudicada pela falta de insumos previstos para a execução do contrato e realizar o registro da ocorrência no Processo Administrativo de Gestão e Fiscalização da Contratação Processo administrativo de gestão e fiscalização da contratação;

6.12.3.7. Comunicar ao gestor de contratos, mediante provocação justificada do requisitante/demandante, a necessidade de se realizar acréscimos ou supressões no objeto contratado, com vistas à economicidade e à eficiência da execução contratual;

6.12.3.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

6.12.3.9. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.12.3.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.12.3.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.12.3.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

6.12.3.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.13. Protocolo de comunicação

6.13.1. São agentes da comunicação, em se tratando de gestão contratual os seguintes elementos:

- Sócio administrador da empresa;
- Preposto da empresa;
- Fiscal Técnico;
- Gestor do Contrato;
- Autoridade competente.

6.13.2. A comunicação entre os agentes, preferencialmente será da seguinte maneira:

FLUXO DA COMUNICAÇÃO

Emissor	Mensagem	Canal	Receptor
Sócio administrador da empresa	Definição do preposto da empresa	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Sócio administrador da empresa	Solicitação de prorrogação ou supressão de prazo	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Sócio administrador da empresa	Solicitação de substituição do preposto	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Gestor do Contrato
Preposto	Envio de dúvidas ou Respostas de apontamentos do fiscal	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal Técnico
Preposto	Envio de Nota Fiscal - NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal administrativo
Preposto	Solicitação de informação sobre pagamento de NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Fiscal administrativo
Fiscal Técnico	Envio de questionamentos e reclamações	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Fiscal Técnico	Verificação da manutenção das condições da contratação	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Fiscal Técnico	Envio de Relatório sobre a avaliação realizada	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Gestor do Contrato
Gestor do Contrato	Solicitação de comprovação do cumprimento das obrigações contratuais	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Gestor do Contrato	Solicitação de retificação de NF	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Preposto
Gestor do Contrato	Convocação da Reunião inicial	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Orientação sobre a fiscalização e gestão contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Fiscal Administrativo e Técnico
Gestor do Contrato	Convocação para assinatura do Contrato e possíveis alterações contratuais	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Solicitação de relatórios	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Fiscal Técnico e Fiscal Administrativo
Gestor do Contrato	Solicitação da garantia contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Prorrogação ou supressão contratual	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa

Gestor do Contrato	Notificação de instauração de procedimento sancionatório	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Sócio administrador da empresa
Gestor do Contrato	Solicitação de instauração de procedimento sancionatório	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Autoridade competente
Gestor do Contrato	Solicitação de substituição por fins de afastamento	Eletrônico (através de envio de E-mail e/ou SEI)	Autoridade competente

6.14. Mecanismos de controle

6.14.1. Serão utilizados os seguintes mecanismos de controle, para fiscalizar a execução do objeto contratado:

6.14.1.1. Estudo técnico Preliminar – ETP

6.14.1.2. Termo de Referência – TR

6.14.1.3. As Orientações Administrativas, os Enunciados e os Pareceres Normativos da Procuradoria Geral do Estado

6.14.1.4. Orientações da Controladoria Geral do Estado – CGE

6.14.1.5. Sistema Eletrônico de Informações

6.14.1.6. E-mail institucional

6.14.1.7. Sistema Integrado de Gestão Orçamentária, Financeira e Contábil – SIAFE-Rio

6.14.1.8. Termo de Contrato

6.15. Treinamento

6.15.1. Em até 5 (cinco) dias úteis após a entrega e instalação dos equipamentos, a contratada deverá ministrar treinamento, em horário comercial, no local em que for instalado o objeto;

6.15.2. No treinamento deverão ser explicitados a operação dos equipamentos, montagem e desmontagem, quando for o caso, e procedimento para troca dos acessórios;

6.15.3. O treinamento deverá ser previamente agendado com Gabriel Ferreira – Coordenador da Divisão de Copa e Cozinha, através do telefone (21) 2334-3404, de segunda à sexta-feira, no horário de 10h às 17h.

6.16. Incidência do Programa de Integridade

O artigo 1º da lei Estadual n.º 7.753, de 17 de outubro de 2017, dispõe:

“Art. 1º - Fica estabelecida a exigência do Programa de Integridade às empresas que celebrarem contrato, consórcio, convênio, concessão ou parceria público-privado com a administração pública direta, indireta e fundacional do Estado do Rio de Janeiro, cujos limites em valor sejam superiores ao da modalidade de licitação por concorrência, sendo R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais) para obras e serviços de engenharia e R\$ 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais) para compras e serviços, mesmo que na forma de pregão eletrônico, e o prazo do contrato seja igual ou superior a 180 (cento e oitenta) dias.”

Pelo acima exposto, não se vislumbra a necessidade do cumprimento de tal exigência.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

(Inciso VI, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

De acordo com o art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, na aplicação do princípio do parcelamento referente às compras, deverão ser considerados a viabilidade da divisão do objeto em lotes, quando for tecnicamente

viável e economicamente vantajoso, procedendo-se à contratação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Se não, vejamos:

Art. 40, § 2º. Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Não obstante, o Tribunal de Contas da União, por meio da Súmula n.º 247 preconizou:

“É obrigatória a admissão da **adjudicação por item** e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala** tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.” [grifos nossos]

Nessa direção, observou-se o exposto no documento “Riscos e Controles nas Aquisições” (RCA), igualmente elaborado pelo TCU e consolidado pelo Acórdão TCU nº 1321/2014 - Plenário, no que concerne ao parcelamento da solução:

• **Risco:** “Não parcelar solução cujo parcelamento é viável, levando a diminuição da competição nas licitações por não permitir que empresas especializadas participem da licitação, com consequente aumento dos valores contratados”.

• **Sugestão de controle interno:** “A equipe de planejamento da contratação deve avaliar se a solução é divisível ou não, levando em conta o mercado que a fornece e atentando que a solução deve ser parcelada quando a resposta a todas as 4 perguntas a seguir forem positivas” (grifos nossos): “1) É tecnicamente viável dividir a solução?; 2) É economicamente viável dividir a solução?; 3) Não há perda de escala ao dividir a solução?; e 4) Há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução?”.

Ao analisar a possibilidade de parcelamento do objeto da contratação pretendida pela perspectiva dessas quatro questões suscitadas, verificam-se as seguintes respostas:

1. É tecnicamente inviável dividir a solução;
2. É economicamente inviável dividir a solução;
3. Há perda de escala ao dividir a solução;
4. Não há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução.

A pretensa contratação é composta de apenas um item, o forno combinado elétrico incluindo os acessórios, não sendo técnica e economicamente viável a divisão do objeto, caracterizada, portanto, a impossibilidade de parcelamento do mesmo.

Isto porque, com base no escopo apresentado deve ser considerada a inviabilidade técnica do parcelamento

do objeto, conforme entendimento de Marçal Justen Filho. A inviabilidade técnica se caracteriza quando o fracionamento do objeto em itens ou lotes distintos possa comprometer a integridade qualitativa do objeto a ser executado, importando risco de impossibilidade de execução satisfatória pela desnaturação do objeto.

Ademais, a aquisição integrada possibilita a negociação de melhores condições comerciais, assegurando maior economicidade à Administração. O parcelamento neste caso, comprometeria a eficiência, a economicidade e a execução do objeto contratado, haja vista a necessidade dos acessórios para compor o forno, bem como sua entrega simultânea para fins de recebimento provisório, definitivo, instalação e treinamento dentro dos respectivos prazos. Portanto, dada a natureza especializada do equipamento e seus acessórios, bem como a necessidade de instalação completa por profissionais capacitados e certificados, bem como o treinamento, o objeto deverá ser executado por uma única empresa.

Diante dos aspectos técnicos, operacionais e econômicos apresentados, conclui-se que o parcelamento do forno combinado elétrico incluindo acessórios não é viável nem vantajoso para a Administração Pública, devendo-se proceder à contratação de forma integral.

Em síntese, justifica-se o não parcelamento do objeto, levando-se em consideração a unidade do mesmo, a viabilidade técnica e econômica e a necessidade de aproveitar melhor as potencialidades do mercado sem perda de economia de escala.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Inciso IX, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 8º do Decreto nº 48.816/2023)

Com a contratação pretendida, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Aumentar a eficiência operacional haja vista que, com a modernização dos equipamentos, espera-se um aumento significativo na eficiência das operações culinárias, reduzindo o tempo de preparo dos alimentos e aumentando a capacidade de produção.
- b) Reduzir os custos operacionais, pois a utilização de fornos combinados permite a otimização do consumo de energia e recursos, resultando em uma redução dos custos operacionais a longo prazo.
- c) Melhoria da qualidade das refeições através da tecnologia empregada nos fornos combinados que proporcionam um controle mais preciso de temperatura e umidade, garantindo que os alimentos sejam cozidos de maneira uniforme, preservando nutrientes e melhorando a qualidade e o sabor das refeições servidas, além de proporcionar uma flexibilidade maior na preparação dos alimentos, permitindo a elaboração de cardápios mais variados e saudáveis.
- d) Garantir segurança alimentar através da tecnologia avançada desses fornos que permite um controle rigoroso dos processos de cocção, minimizando os riscos de contaminação cruzada e garantindo a segurança alimentar das refeições preparadas.
- e) Contribuir com a sustentabilidade ambiental. Através da aquisição de equipamentos modernos e mais eficientes, espera-se uma redução no desperdício de alimentos e no consumo de energia e insumos na produção, contribuindo para práticas mais sustentáveis e responsáveis ambientalmente. A eficiência energética, a redução do desperdício de alimentos e ingredientes promovida pelo uso dos fornos combinados elétricos estão alinhadas com práticas sustentáveis, contribuindo para a redução da pegada ecológica na operação da Divisão de Copa e Cozinha.

Portanto, são evidentes os benefícios operacionais, técnicos, econômicos, qualitativos e sustentáveis que esses equipamentos trarão à Divisão de Copa e Cozinha, elevando os padrões dos serviços prestados.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

(Inciso X, §1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 8º do Decreto nº 48.816/2023)

Previamente à efetiva contratação que se pretende realizar, deverá ser realizada a reserva orçamentária. Ademais, os agentes públicos a serem designados pela autoridade do órgão como gestores e fiscais da

contratação, bem como seus substitutos, deverão se enquadrar nos requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133/2021, com ciência prévia à celebração do ato de designação nos termos do § 1º do artigo 7º do Decreto nº 48.817/2023.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Contratações correlatas

Sugere-se, pelos motivos supramencionados no presente instrumento, relativos à extrema importância, sendo crucial para garantir uma operação eficiente, segurança, longevidade dos equipamentos, dentre outros, que seja realizada a instauração de processo pelo setor demandante/técnico para contratação de prestação de serviços de manutenção preventiva, de acordo com o plano que melhor se adequará às necessidades técnico-operacionais da Divisão de Copa e Cozinha, da Secretaria de Estado da Casa Civil. Com a manutenção preventiva, é possível inspecionar o equipamento de modo geral, analisando todos os componentes, afim de evitar pequenos danos que futuramente venham causar interrupções no equipamento, comprometendo sua operação diária.

10.2. Contratações Interdependentes

Não foi vislumbrada nenhuma contratação em andamento ou em execução contratual que guarda relação direta na execução da presente contratação.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

(Inciso XII, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 8º do Decreto nº 48.816/2023)

1. Consumo de Energia

Impacto Ambiental: A fabricação de fornos combinados elétricos envolve processos industriais que demandam uma quantidade significativa de energia, principalmente em processos como fundição, montagem e testes, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa (GEE) e o aquecimento global, se a fonte de energia utilizada for de origem fóssil.

Medidas Mitigadoras:

- **Uso de Energia Renovável:** Implementar fontes de energia renovável, como solar, eólica e hidrelétrica por exemplo, nas instalações de fabricação para reduzir as emissões de GEE.
- **Eficiência Energética:** Adotar tecnologias e práticas de eficiência energética, como motores de alta eficiência e iluminação LED, e realizar auditorias energéticas para identificar áreas de melhoria, objetivando minimizar o consumo de energia durante o processo de fabricação.

2. Emissão de Poluentes

Impacto Ambiental: Os processos de produção podem liberar poluentes atmosféricos, incluindo compostos orgânicos voláteis (COVs) e partículas, que afetam a qualidade do ar.

Medidas Mitigadoras:

- **Tecnologias de Controle de Emissões:** Instalar sistemas de controle de emissões, como filtros, lavadores de gases e catalisadores, para capturar e reduzir a liberação de poluentes no ar.
- **Materiais de Baixa Emissão:** Utilizar materiais e insumos de baixa emissão para reduzir a produção de poluentes durante a fabricação, além de substituir processos que geram altos níveis de poluentes por alternativas mais limpas.

3. Geração de Resíduos Sólidos

Impacto Ambiental: A fabricação de fornos combinados elétricos gera resíduos sólidos, incluindo sobras de materiais, peças defeituosas e embalagens.

Medidas Mitigadoras:

- **Reciclagem e Reutilização:** Implementar programas de reciclagem e reutilização de materiais para minimizar o desperdício e a quantidade de resíduos destinados a aterros.
- **Gestão de Resíduos:** Desenvolver um plano de gestão de resíduos que inclua a segregação, o armazenamento adequado e a destinação correta dos resíduos sólidos.
- **Redução de Resíduos na Fonte:** Implementar práticas de produção enxuta para reduzir a geração de resíduos.

4. Consumo de Água

Impacto Ambiental: A produção de fornos combinados elétricos pode consumir grandes volumes de água, especialmente em processos de resfriamento e limpeza, afetando a disponibilidade de recursos hídricos.

Medidas Mitigadoras:

- **Recirculação de Água:** Implementar sistemas de recirculação e reutilização de água para reduzir o consumo total.
- **Tecnologias de Redução de Consumo:** Adotar tecnologias que minimizem o uso de água, como sistemas de limpeza a seco ou de alta eficiência hídrica.

5. Uso de Materiais Perigosos

Impacto Ambiental: Alguns materiais usados na fabricação, como solventes, metais pesados e produtos químicos podem ser perigosos, causando contaminação do solo e da água, representando riscos para o meio ambiente, além de riscos à saúde humana, se não forem manejados corretamente.

Medidas Mitigadoras:

- **Substituição de Materiais:** Procurar alternativas menos perigosas e ambientalmente amigáveis para substituir materiais nocivos.
- **Manuseio e Armazenamento Seguro:** Implementar procedimentos rigorosos para o manuseio, armazenamento e descarte de materiais perigosos, conforme normas regulamentares ambientais e de segurança.

6. Impacto no Solo e na Água

Impacto Ambiental: O descarte inadequado de resíduos e efluentes industriais pode contaminar o solo e os corpos d'água próximos às instalações de fabricação, afetando ecossistemas e a saúde pública.

Medidas Mitigadoras:

- **Tratamento de Efluentes:** Instalar sistemas avançados de tratamento de efluentes para garantir que a água descartada atenda aos padrões ambientais antes de ser liberada no meio ambiente.
- **Monitoramento Ambiental:** Realizar monitoramento contínuo da qualidade do solo e da água para detectar e mitigar possíveis contaminações rapidamente.

7. Impacto na Biodiversidade

Impacto Ambiental: A construção e operação das fábricas podem levar à degradação de habitats naturais e afetar a biodiversidade local.

Medidas Mitigadoras:

- **Avaliação de Impacto Ambiental:** Realizar avaliações de impacto ambiental (AIA) detalhadas antes da construção de novas instalações para identificar e mitigar os efeitos negativos sobre a biodiversidade.
- **Planos de Conservação:** Desenvolver e implementar planos de conservação para proteger e restaurar habitats naturais afetados pelas atividades de fabricação.

A adoção dessas medidas mitigadoras são essenciais para minimizar os impactos ambientais adversos associados à fabricação de fornos combinados elétricos, promovendo uma produção mais sustentável e ambientalmente responsável.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Inciso VII, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

Com base nos elementos apresentados no presente documento, realizado por esta Equipe de Planejamento, declaramos que é **VIÁVEL**, do ponto de vista técnico e gerencial da contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante ao inciso VII, art. 7º do Decreto 48.816/23.

Conforme o que fora demonstrado neste Estudo, o valor estimado da contratação no exercício corrente, está alinhado com os objetivos planejados no Plano de Contratação Anual da SECC.

Diante do exposto, verificou-se quanto à viabilidade técnica e econômica a garantia da eficiência operacional, qualidade, economia de tempo e recursos, segurança nos serviços prestados com a mitigação de riscos, e a sustentabilidade financeira e ambiental, contribuindo para a eficiência contínua dos serviços prestados pela Divisão de Copa e Cozinha desta Secretaria, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeira e jurídica pelas autoridades competentes para que elas possam tomar ciência do ato e às providências cabíveis.

Sendo assim, declara esta Equipe de Planejamento, que a aquisição de (2) dois fornos combinados elétricos incluindo acessórios, é viável e indispensável como uma medida estratégica que atenderá às necessidades operacionais, objetivando elevar os padrões de serviços prestados pela Divisão de Copa e Cozinha. Desta forma, conclui-se pela viabilidade técnica e econômica do tipo de solução a contratar, opinando-se pelo prosseguimento do feito.

13. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Inciso III, art. 7º do Decreto nº 48.816/2023)

A pretensa contratação encontra previsão no Plano de Contratações Anual 2024 conforme dados a seguir:

ID PCA no PNCP: 42498600000171-0-000048/2025

Data de publicação no PCNP: 01/08/2024

ID do item no PCA: 19317

14. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO QUANTO AO SIGILO

(art. 13 do Decreto nº 48.816/2023)

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as informações contidas no presente Estudo Preliminar não possuem a necessidade da restrição do acesso, as informações poderão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

15. MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Por este instrumento, a Equipe de Planejamento da Contratação, conclui o Estudo Técnico Preliminar na fase preparatória da Contratação.

Danielle de Araújo Daniel

ID Funcional nº 5085053-9

Responsável Administrativo

Adenilson Luiz Theodoro da Silva

ID Funcional nº 4354314-6

Responsável Técnico

16. AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Fábio Tadeu Nicolosi Serrão
Subsecretário de Gestão Administrativa e Patrimonial
ID Funcional nº 5113638-4

Rio de Janeiro, 25 fevereiro de 2025



Documento assinado eletronicamente por **Danielle de Araujo Daniel, Ajudante II**, em 26/02/2025, às 17:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adenilson Luiz Theodoro da Silva, Assistente II**, em 26/02/2025, às 17:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fábio Tadeu Nicolosi Serrão, Subsecretário**, em 27/02/2025, às 10:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **94165026** e o código CRC **335437B7**.

Referência: Processo nº SEI-150001/009646/2024

SEI nº 94165026

Rua Pinheiro Machado, S/Nº, Palácio Guanabara - Bairro Laranjeiras, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22231-090
Telefone: