

## PMSP - SUBPREFEITURA GUAIANASES

# Estudo Técnico Preliminar 28/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 6038.2026/0001655-5

## 2. Descrição da necessidade

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de garrafas térmicas, cafeteiras elétrica, suportes para coado, e coadores de café para atendimento das necessidades de copa e cozinha da Sede e unidades externas.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de reposição e suprimento das copas e cozinhas das unidades administrativas. O fornecimento de café e bebidas quentes é rotina essencial para o bem-estar dos servidores e atendimento ao público externo em reuniões e eventos institucionais.

A aquisição conjunta de garrafas térmicas, cafeteiras elétrica, suportes para coador e coadores de café visa garantir a padronização dos equipamentos, a eficiência no preparo, a conservação térmica adequada (evitando o desperdício de insumos como pó de café e energia /gás) e o cumprimento de normas de higiene vigentes.

#### 2.1. Justificativa para a escolha dos tipos de itens

- **Garrafa Térmica Airpot (2,5 L) em Aço Inox:** O grande diferencial é sua estrutura integral em aço inoxidável (interior e exterior), que elimina a ampola de vidro. Isso evita quebras por impacto ou choque térmico, reduzindo a necessidade de reposições. Sua alavanca de pressão facilita a saída do líquido da garrafa. E a sua capacidade de 2,5L que otimiza o tempo das equipes de apoio, enquanto o alto desempenho térmico (12h quente / 24h frio) evita o desperdício de bebidas.
- **Garrafa Térmica Airpot (1,3L) em Aço Inox:** A garrafa térmica combina a máxima robustez do aço inoxidável, presente tanto no interior quanto no exterior, garantindo um produto altamente durável, resistente a impactos e livre de odores. Com uma capacidade de 1,3 litros, ela é ideal para quem busca praticidade na rotina, reduzindo a necessidade de reabastecimentos constantes e mantendo bebidas quentes ou frias por até 12 horas. O grande diferencial está em seu sistema de abertura por alavanca, que permite servir o líquido com apenas uma mão de forma rápida, segura e sem respingos, tornando-a a escolha perfeita para quem une utilidade, design e conveniência em um só item.
- **Cafeteira Elétrica (jarra térmica):** O item foi escolhido por aliar automação, rapidez e economia. Sua potência de 700W acelera o preparo de até 30 xícaras (1L) e 110 volts, agilizando o atendimento. O principal diferencial econômico é o filtro permanente e removível, que dispensa gastos recorrentes com filtros de papel e facilita a higienização. A jarra térmica em inox e o acabamento em aço escovado garantem alta durabilidade contra impactos, além de permitir levar o café à mesa com segurança. O sistema corta-pingos possibilita servir a bebida durante o preparo sem desperdícios, e a base antiderrapante previne acidentes.
- **Suporte para Coador (Aço Maciço 6 mm):** A estrutura em aço maciço de 6 mm garante a estabilidade mecânica necessária para suportar o peso do coador industrial cheio, mitigando riscos de acidentes com água fervente. A pintura epóxi protege o item contra a oxidação causada pelo vapor constante, garantindo longa vida útil ao suporte.
- **Coador de Café em Flanela (36 cm):** O tamanho extra grande (industrial) é indispensável para acelerar o processo de filtragem em grande escala, atendendo à demanda de forma ágil. Sendo um item lavável e reutilizável, gera economia de escala ao eliminar o custo recorrente com filtros descartáveis de papel.

#### 2.2. Especificações técnicas detalhadas dos itens

##### Item 01: Garrafa Térmica Airpot ( 2,5L )

Utensílio com capacidade de 2,5 litros, fabricado integralmente (corpo e ampola) em aço inoxidável, com tampa de alavanca e acionamento manual. Garante conservação térmica mínima de 12 horas para líquidos quentes e 24 horas para frios. **Conformidade Legal:** Homologada conforme a norma **ABNT NBR 13282** (Garrafas térmicas com isolamento por vácuo), assegurando a eficiência do

isolamento térmico e a estabilidade do produto para evitar tombamentos, em consonância com a prevenção de acidentes da **NR-12** (Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos).

**Marcas de Referência ou Equivalente:** Mor, Vestax, Onix ou equivalente de igual ou superior qualidade.

#### Item 02: Garrafa Térmica Airpot ( 1,3L )

Garrafa térmica com capacidade de 1,3 litros, confeccionada integralmente em aço inoxidável (corpo interno e externo) de alta resistência, atóxica e livre de Bisfenol-A (BPA Free). Possui isolamento térmico capaz de conservar líquidos quentes ou frios por, no mínimo, 12 horas, e sistema de abertura por alavanca superior que permite servir o fluxo com apenas uma das mãos de forma segura e hermética. **Conformidade Legal:** O produto atende rigorosamente aos critérios de desempenho da norma **ABNT NBR 13282** (ou equivalente para recipientes térmicos em inox) e estar em estrita conformidade com as exigências de segurança alimentar da **Anvisa (RDC nº 20/2007)**, garantindo a ausência de migração de substâncias nocivas à saúde humana.

**Marcas de Referência ou Equivalente:** Vestax, Onix ou equivalente de igual ou superior qualidade.

#### Item 03: Cafeteira Elétrica

Equipamento eletroportátil de 700W, 110 volts, com reservatório de 1 litro para até 30 cafés. Possui jarra térmica em aço inox, acabamento em aço escovado, chave liga/desliga, base antiderrapante e sistema corta-pingos. Conta com filtro permanente e porta-filtro removível, dispensando consumíveis de papel. Acompanha colher dosadora. **Conformidade Legal:** O item atende aos requisitos de segurança mecânica e elétrica da **ABNT NBR NM 60335-1** (Segurança de aparelhos eletrodomésticos) e fabricação sob diretrizes de gestão da qualidade **ISO 9001**.

**Marcas de Referência ou Equivalente:** Philco, Oster ou equivalente de igual ou superior qualidade.

#### Item 04: Suporte para Coador

Suporte em aço maciço de 6 mm com pintura eletrostática epóxi preta anticorrosiva. Possui dimensões de 47 cm de altura, 15 cm de largura, 16 cm de profundidade e aro superior com diâmetro externo de 1cm. **Conformidade Legal:** Sua estrutura robusta garante a estabilidade mecânica necessária para suportar cargas pesadas de líquidos ferventes, atendendo aos requisitos de ergonomia, segurança e prevenção de queimaduras no ambiente de trabalho estabelecidos pela **NR-17** (Ergonomia) e **NR-1** (Gerenciamento de Riscos Ocupacionais).

**Marcas de Referência ou Equivalente:** Aramefer, EW ou equivalente de igual ou superior qualidade.

#### Item 05: Coador de Café em Flanela (Tamanho Industrial)

Filtro de tecido flanela/pano de alta gramatura, cor branca, reutilizável e lavável, com diâmetro extra grande de 36 cm para operações em grande escala. **Conformidade Legal:** O material atende aos requisitos de atoxicidade para contato direto com alimentos e bebidas quentes, em conformidade com as diretrizes de vigilância sanitária e os critérios de higiene ocupacional previstos na **NR-24** (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho).

**Marcas de Referência ou Equivalente:** Vovo, Vitória ou equivalente de igual ou superior qualidade.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SUB-G/CAF/ SAS	Luciana de Andrade Silva
SUB-G/CAF/SAS	Maria Aparecida Jabra
SUB-G/CAF/SAS	Claudio de Melo
SUB-G/CAF/SAS	Romana Souza de Oliveira Spigariol

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos abaixo definem as condições obrigatórias para a execução do objeto, garantindo o padrão de qualidade dos materiais e a segurança jurídica da Subprefeitura de Guaianases.

#### **4.1. Requisitos de Qualidade e Desempenho dos Materiais**

**Padrão de Desempenho e Operação:** A cafeteira elétrica: deve apresentar potência nominal não inferior a 700W para garantir agilidade no preparo e base com estabilidade térmica, capacidade volumétrica não inferior a 1L e, voltagem 110V . A garrafa térmica 2,5L: deve comprovar vedação hermética (sistema de bomba ) e eficiência no isolamento térmico, mantendo os líquidos quentes por no mínimo 12h e frios por 24h, sem apresentar sudorese externa e possuir uma alavanca de pressão superior, sendo não inferior a 2,5L. A garrafa térmica 1,3L: deve comprovar vedação hermética (sistema de bomba ) e eficiência no isolamento térmico, mantendo os líquidos quentes por no mínimo 12h quente, sem apresentar sudorese externa e possuir uma alavanca de pressão superior, sendo não inferior a 1,3L O suporte deve ser resistente para suportar a grande demanda, com altura não inferior a 47 cm. E o mesmo se faz necessário para o coador, com eficiência para grandes quantidades produzidas.

**Resistência e Durabilidade:** A jarra da cafeteira, o corpo e a ampola da garrafa térmica devem ser fabricados integralmente em aço inoxidável, imunes a quebras por impacto ou choque térmico. O suporte para coador deve ser não inferior 6 mm de aço maciço, com pintura epóxi anti-corrosiva, garantindo estabilidade dimensional e mecânica total sob a carga do coador cheio.

**Filtragem e Higiene:** O coador de pano industrial (36 cm) deve ser em flanela de alta densidade e costura reforçada, retendo resíduos sólidos sem soltar fiapos ou pigmentação. O filtro permanente da cafeteira deve ser lavável e resistente a sucessivas higienizações. Todos os itens devem ser atóxicos e fáceis de limpar, sem reter odores.

#### **4.2. Prazo de Validade e Garantia**

Todos os itens fornecidos deverão ter prazo de garantia mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega e recebimento definitivo pelo Almoxarifado.

#### **4.3. Condições de Embalagem e Rotulagem**

Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais de fábrica (caixas individuais), devidamente lacradas, que garantam a proteção contra impactos, umidade e poeira durante o transporte.

As embalagens externas deverão conter, de forma visível e em língua portuguesa: identificação do fabricante, marca, modelo, especificações técnicas, potência/voltagem (quando aplicável), lote e data de fabricação, atendendo às exigências do Código de Defesa do Consumidor.

#### **4.4. Obrigações e Condições de Entrega**

**Prazo de Entrega:** O fornecedor adjudicado deverá entregar os materiais no prazo máximo de 10 dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento.

**Local de Entrega:** Os bens deverão ser entregues diretamente no Almoxarifado Central da Subprefeitura, situado na Rua Luís Mateus, 1.505, correndo por conta exclusiva da contratada todas as despesas com transporte, frete, carga, descarga e seguros. Horário: As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário das 08:00 às 15:00.

#### **4.5. Critérios de Recebimento**

**Recebimento Provisório:** Realizado no ato da entrega, pelo responsável do Almoxarifado, para conferência visual da quantidade de caixas /volumes e integridade externa das embalagens e equipamentos.

**Recebimento Definitivo:** Ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante testes por amostragem realizados pela equipe técnica para verificar a conformidade dos produtos com as especificações exigidas (testes de funcionamento elétrico, vedação e estanqueidade térmica).

**Cláusula de Rejeição:** Caso os materiais entregues apresentem defeitos, avarias, falhas de funcionamento ou estejam em desacordo com as especificações solicitadas, a contratada deverá substituí-los no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem qualquer ônus adicional para a Administração Pública.

#### **4.6. Requisitos de Sustentabilidade Ambiental**

Em atendimento ao Art. 26 da Lei nº 14.133/2021, a contratada deve priorizar produtos cujas embalagens utilizem materiais reciclados ou recicláveis.

A cafeteira elétrica e o coador de café devem obrigatoriamente possuir sistema de filtragem permanente/reutilizável, visando a redução drástica do descarte contínuo de resíduos de papel e filtros descartáveis no meio ambiente.

Os materiais a serem adquiridos são classificados como BENS COMUNS, ou seja, seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Na aquisição destes materiais exige-se: produto novo de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, material defeituoso, fora do padrão, usado, recondicionado ou de qualidade duvidosa.

Os itens devem atender rigorosamente às normas ABNT NBR vigentes (incluindo segurança elétrica, térmica e de fabricação) e às Normas Regulamentadoras (NR-1, NR-12, NR-17 e NR-24), garantindo a ergonomia e a segurança dos operadores.

## 5. Levantamento de Mercado

### 5.1. Análise de Alternativas Tecnológicas e de Consumo

Considerando a natureza do objeto, foi avaliada a viabilidade de substituição dos utensílios da copa. Contudo, concluiu-se que o preparo próprio nas dependências do órgão é a alternativa mais econômica e eficiente, sendo esses materiais indispensáveis para:

Manutenção do fornecimento diário de café e água quente para colaboradores e atendimento presencial ao público, garantindo as condições básicas de conforto e ergonomia no ambiente de trabalho;

Suporte a reuniões institucionais, eventos oficiais e fluxos de atendimento de rotina da Subprefeitura.

Para otimizar o consumo e mitigar o impacto ambiental, optou-se pela alternativa da garrafa térmica de 2,5L para atender a grandes demandas, como: pregões presenciais, reuniões internas com grande número de pessoas. A garrafa térmica de 1,3L para atender diversos setores das unidades. A cafeteira elétrica com filtro permanente para suprir as demandas do gabinete, sendo atendimentos e reuniões. O coador industrial em tecido (flanela) para suportar o grande fluxo e quantidade de uso. Ambos são modelos reutilizáveis e laváveis, o que elimina a necessidade de substituição contínua e a dependência de filtros descartáveis de papel, reduzindo o custo operacional e o descarte de resíduos. Além disso, a escolha de garrafas térmicas com ampola integral em aço inox substitui de forma vantajosa as tradicionais ampolas de vidro, anulando custos recorrentes com quebras acidentais.

### 5.2. Prospecção e Análise do Mercado Fornecedor

A pesquisa de mercado constatou que os itens solicitados possuem ampla oferta, alta liquidez e grande competitividade no comércio atacadista e varejista de eletroportáteis, utensílios de cozinha industriais e equipamentos de copa e cozinha.

Padronização do Mercado: O mercado trabalha com especificações comerciais bem consolidadas para esses itens (como potências padrão de 700W, 110 VOLTS, capacidades de 1L e 2,5L, e estruturas em aço inoxidável). As especificações técnicas adotadas neste ETP foram descritas de forma genérica e baseadas nas características funcionais do produto. Isso garante que diversas marcas renomadas no mercado nacional (ex: Philco, Mondial, Britânia, Oster, Vestax, Termolar, Tramontina, entre outras) possam competir em igualdade de condições, vedando qualquer direcionamento ou exclusividade de marca.

Parcelamento do Objeto (Divisão em Itens): Para garantir a ampla competitividade e a obtenção de propostas mais vantajosas, optou-se pela adjudicação por item individual. Essa modelagem permite a participação tanto de grandes distribuidores de eletrodomésticos quanto de comércios locais e especializados em cozinhas industriais, ampliando o universo de licitantes e evitando o direcionamento do lote.

### 5.3. Histórico de Contratações e Preços de Referência

Como metodologia para o levantamento de preços e verificação de mercado, foram adotados os parâmetros estipulados pela legislação vigente (Instruções Normativas e Lei nº 14.133/2021), priorizando-se:

Consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, ao Sistema de Registro de Preços local e a bancos de licitações municipais/estaduais, buscando contratações similares e recentes de outros órgãos públicos para os mesmos tipos de eletroportáteis e utensílios de inox;

Pesquisa direta com fornecedores do ramo de eletrodomésticos e suprimentos corporativos/industriais através do envio de solicitações formais de cotação.

## 6. Descrição da solução como um todo

As opções encontradas no mercado atendem perfeitamente às necessidades da Administração.

### MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DE COPA E COZINHA – PREPARO E CONSERVAÇÃO DE BEBIDAS

A solução escolhida para sanar a necessidade identificada consiste na **aquisição de materiais e equipamentos portáteis de copa e cozinha ( As garrafas térmicas, cafeteira elétrica, suporte para coador e coadorde café )**, por meio de processo licitatório eletrônico, com adjudicação por **item individual**, visando o abastecimento e a estruturação das copas da Subprefeitura de Guaianases.

A formatação e a dinâmica da solução estruturaram-se nos seguintes aspectos:

### 6.1. Abrangência e Atendimento da Demanda

A solução foi desenhada para atender a setores deste órgão público, abrangendo tanto as copas internas de atendimento à atividade-meio (gabinete, RH, finanças, jurídico, administração) quanto os refeitórios e pontos de apoio à atividade-fim (equipes operacionais de fiscalização, zeladoria urbana, manutenção, bem como a recepção e o atendimento direto ao cidadão). A capacidade dos equipamentos e utensílios selecionados foi calculada para absorver com segurança a demanda diária contínua de servidores e visitantes.

### 6.2. Logística e Forma de Fornecimento

- **Modo de Entrega:** O fornecimento dar-se-á de forma integral. Essa estratégia visa garantir a imediata substituição de equipamentos antigos, danificados ou ineficientes que estão gerando desperdício de insumos, permitindo a padronização e o pleno funcionamento do serviço de copa desde o início da contratação.
- **Recebimento e Controle:** Os bens serão centralizados no Almoxarifado Central da Subprefeitura, que será responsável pelo recebimento provisório e definitivo (Garantia de Qualidade/Conformidade). Após o recebimento definitivo, os itens serão tombados no patrimônio do órgão (quando aplicável) e distribuídos de forma controlada para os setores solicitantes, mediante requisição interna eletrônica, garantindo o controle rigoroso da carga patrimonial.

### 6.3. Critérios de Seleção do Fornecedor e Julgamento

A seleção do fornecedor ocorrerá de forma isonômica e transparente, adotando-se o critério de julgamento por **MENOR PREÇO POR ITEM**. As especificações técnicas foram descritas sem qualquer indicação ou exclusividade de marca, exigindo-se apenas padrões mínimos de qualidade, desempenho e segurança (como certificação INMETRO, uso de aço inoxidável e conformidade com as Normas Regulamentadoras NR-12, NR-17 e NR-24). Isso assegura que o mercado possa ofertar propostas altamente competitivas e vantajosas, mantendo a eficiência exigida pelo serviço público.

### 6.4. Viabilidade Econômica e Gestão de Riscos

A aquisição planejada de equipamentos de alta durabilidade (como garrafas e jarras com ampola e corpo em aço inox e filtros reutilizáveis) apresenta-se como a solução de maior viabilidade econômica. Ela gera economia de escala imediata a médio e longo prazo, eliminando o custo recorrente de compras fragmentadas de urgência e cessando o desperdício de insumos com filtros descartáveis de papel e quebras de ampolas de vidro tradicionais.

Como mecanismo de governança e mitigação de riscos, a solução prevê a **rejeição sumária** de marcas e lotes que apresentem falhas de funcionamento elétrico, falhas no isolamento térmico ou vazamentos durante os testes por amostragem (no ato do recebimento definitivo). Isso obriga o fornecedor adjudicado a substituir os itens defeituosos no prazo estipulado, blindando a Subprefeitura de prejuízos operacionais e garantindo a continuidade do serviço.

### 6.5. Fotos dos itens

Item 01: Garrafa térmica 2,5L



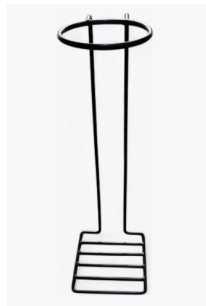
Item 02: Garrafa térmica 1,3L



Item 03: Cafeteira elétrica



Item 04: Suporte



Item 05: Coador



## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	Descrição Sucinta	Unidades	Quantidades
01	Garrafa Térmica Inox 2,5L Inquebrável com Alavanca de Pressão	01	04
02	Garrafa Térmica Inox 1,3L Inquebrável com Alavanca de Pressão	01	10
03	Cafeteira Elétrica Inox 1L com Jarra em Inox 110 volts	01	02
04	Suporte de Coar Café aço maciço 6 mm	01	02
05	Coador de Café Flanela Pano 36cm	01	12

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.126,64

Item	Descrição Detalhada do Objeto	Unidades	Quant. Estimada	Valor Unitário	Valor Total

01	Garrafa Térmica Inox 2,5L, com alavanca de pressão e corpo em Inox	01	04	R\$126,11	R\$504,44
02	Garrafa Térmica Inox 1,3L, com alavanca de pressão e corpo em Inox	01	10	R\$157,66	R\$1576,60
03	Cafeteira Elétrica Inox 1L com Jarra em Inox 110 volts, 700 W, vedação hermética	01	02	R\$188,90	R\$377,80
04	Suporte de Coar Café aço maciço 6 mm 47 cm	01	02	R\$47,88	R\$95,76
05	Coador de Café Flanela Pano 36cm extra grande	01	12	R\$50,67	R\$608,04

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

A aquisição será por item, de modo a majorar a competitividade, ou seja, ampliar a participação de fornecedores, sendo comprovado técnica e economicamente viável pelas características dos itens e pelo levantamento de mercado. Garantindo, assim, a ampla concorrência. Tal decisão fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU no tocante à obrigatoriedade da adjudicação por item e não por preço global.

Não haverá necessidade de parcelamento, sendo que os materiais serão entregues de uma única vez, no setor de Almoxarifado desta Subprefeitura.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Em cumprimento ao Art. 18, § 1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, foi realizada a análise para identificar a existência de contratações correlatas (semelhantes) ou interdependentes (que dependem umas das outras) no âmbito desta Subprefeitura.

### 10.1. Contratações Correlatas

Foram identificadas contratações correlatas em andamento ou planejadas no Plano de Contratações Anual (PCA) deste órgão para o presente exercício, tais como:

- Processos de aquisição de **gêneros alimentícios de estocagem** (pó de café, açúcar, adoçante, chá, etc.);
- Aquisição de **materiais descartáveis e de consumo de copa** (copos descartáveis, mexedores, guardanapos de papel e insumos de limpeza).

**Estratégia de Gestão:** Embora sejam itens correlatos do segmento de subsistência e rotina administrativa de copa, a opção por processar a compra dos equipamentos e utensílios permanentes (cafeteira, garrafa, suporte) de forma independente justifica-se para garantir a celeridade e a especificidade do processo. Isso evita que eventuais entraves ou pedidos de esclarecimento sobre marcas de alimentos ou licitações complexas de descartáveis atrasem o fornecimento destes bens, que visam substituir equipamentos já danificados ou ineficientes no órgão.

### 10.2. Contratações Interdependentes

Verificou-se que a presente contratação **não possui interdependência direta** com outros contratos vigentes ou futuros para que os produtos cumpram sua finalidade precípua. A cafeteira elétrica, a garrafa térmica, o coador e o suporte são bens autônomos que entram em uso imediato logo após o recebimento definitivo, dependendo exclusivamente da infraestrutura elétrica e hidráulica padrão já existente nas dependências da Subprefeitura. Não há necessidade de contratação de serviços de instalação complexa, obras de engenharia, softwares ou assistência técnica especializada terceirizada para sua operação.

**Exceção de Consumo Recorrente:** Cabe ressaltar que, por se optar pela aquisição de insumos reutilizáveis (foco em sustentabilidade), haverá uma correlação lógica com o consumo diário de água e pó de café. Contudo, o órgão já possui contratos vigentes e regulares para o fornecimento desses insumos de consumo, mitigando qualquer risco de paralisação ou ociosidade dos equipamentos adquiridos.

Para esta solução, conclui-se que não há contratações que guardem relação de dependência excludente com o objeto da compra pretendida, estando assegurada a autonomia e a utilidade imediata de todos os itens.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda solicitada foi incluída no PLOA 2026, considerando o planejamento das necessidades apresentadas pelas unidades em relação aos materiais necessários para a realização satisfatória das atividades e serviços desempenhados, alinhado ao objetivo de garantia da estrutura adequada aos valores institucionais desta Subprefeitura, isto é, a qualidade do serviço aos munícipes e compromisso com as diretrizes estratégicas institucionais.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Em consonância com o princípio da eficiência previsto no Art. 37 da Constituição Federal e com as diretrizes de governança da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação visa alcançar os seguintes benefícios:

### 12.1. Benefícios Operacionais e Administrativos

- **Continuidade do Serviço Público:** Garantia de infraestrutura adequada nas copas e refeitórios, assegurando o fornecimento regular de café e água quente, o que preserva as condições básicas de conforto, higiene e ergonomia para servidores e munícipes em atendimento presencial.
- **Aumento da Produtividade Interna:** A automatização do preparo via cafeteira elétrica de 700W e a alta capacidade de estocagem da garrafa térmica (2,5L) otimizam o tempo de trabalho das equipes de apoio, eliminando interrupções constantes para novos preparos.
- **Redução de Manutenções:** A robustez do suporte de aço maciço de 6 mm e do sistema manual da garrafa térmica reduz falhas operacionais e a necessidade de reparos no setor.

### 12.2. Benefícios Econômicos e Financeiros

- **Economia de Escala:** A adjudicação por item individual atrai fornecedores especializados e distribuidores de utilidades domésticas/industriais, reduzindo o preço unitário em comparação com compras fragmentadas de varejo.
- **Redução de Custos por Reutilização e Durabilidade:** A escolha de garrafas térmicas com corpo e ampola integral em aço inox elimina despesas com reposição por quebra (comum em ampolas de vidro). Adicionalmente, o filtro permanente da cafeteira e o coador de flanela lavável cessam o custo recorrente com filtros descartáveis de papel.

### 12.3. Benefícios de Governança e Sustentabilidade

- **Padronização do Almoxarifado:** O estabelecimento de especificações técnicas claras para os equipamentos de copa simplifica o controle patrimonial e evita compras em duplicidade ou de marcas sem certificação.
- **Sustentabilidade Ambiental (Mitigação de Impacto):** O uso de insumos reutilizáveis reduz drasticamente a geração de resíduos sólidos descartáveis no cotidiano do órgão.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para garantir a eficácia da contratação e mitigar os riscos operacionais e jurídicos desde a fase preparatória até a execução contratual, a Subprefeitura adotará as seguintes providências:

### 13.1. Na Fase Preparatória (Antes da Licitação)

- **Finalização da Pesquisa de Preços:** Consolidação da pesquisa utilizando parâmetros robustos (Painel de Preços e cotações com fornecedores do ramo), a fim de balizar o valor máximo aceitável para a licitação (Total Global Estimado de R\$ 4.392,00) e evitar sobrepreço ou propostas inexequíveis.
- **Elaboração do Termo de Referência (TR):** Transposição exata das especificações técnicas, exigências de marcas de referência /similares e requisitos de qualidade definidos neste ETP para o TR.
- **Verificação de Disponibilidade Orçamentária:** Encaminhamento do processo ao setor de finanças para emissão da devida reserva orçamentária, garantindo o lastro financeiro para a contratação.
- **Parecer Jurídico:** Submissão dos autos à Assessoria Jurídica da Subprefeitura para análise da legalidade da minuta do edital.

### 13.2. Na Fase de Julgamento (Durante a Licitação)

- **Análise Rigorosa das Propostas:** O pregoeiro e a equipe de apoio deverão certificar-se de que as marcas ofertadas atendem integralmente às descrições deste ETP (ex: ampola interna em inox para as garrafas térmicas, potência de 700W para a cafeteira, aço de 6 mm para o suporte).
- **Diligências Técnicas:** Caso haja dúvidas sobre a qualidade ou a exequibilidade do preço da marca mais bem classificada, a Administração reserva-se o direito de exigir a apresentação de catálogos técnicos ou amostras do fabricante no prazo de 02 horas, dentro da sessão.

### 13.3. Na Fase de Execução (Após a Assinatura do Contrato/Empenho)

- **Designação de Fiscal de Contrato:** Nomeação formal do servidor responsável pelo recebimento e conferência no Almoarifado Central, atuando como Fiscal do Contrato/Ata.
- **Aplicação de Testes por Amostragem:** No ato do recebimento provisório, o fiscal realizará testes práticos (testes de funcionamento elétrico da cafeteira, estanqueidade e isolamento térmico das garrafas) para homologação do lote.
- **Abertura de Processo de Penalidade (se necessário):** Caso a empresa contratada atrase a entrega ou forneça materiais em desconformidade e se recuse a trocá-los no prazo de 48 horas, o fiscal acionará o setor de contratos para abertura de processo sancionatório.

A referida aquisição será recebida pelo Almoarifado Central, localizado na Rua Luís Mateus, 1.505, que tem como responsável o servidor **Sr. Arildo**, que receberá os itens de acordo com o descrito no Termo de Referência e na Nota de Empenho.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Esta seção cumpre as diretrizes de compras públicas sustentáveis exigidas pelo Art. 18, § 1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021. Abaixo estão detalhados os impactos identificados e as respectivas ações mitigadoras:

- **14.1. Geração de Resíduos Sólidos (Filtros Descartáveis):** O preparo diário de café em ambientes corporativos gera um volume massivo de descarte de filtros de papel. **Medida Mitigadora:** Este ETP estabeleceu a obrigatoriedade de cafeteiras com filtro permanente e lavável, além de coador industrial de flanela reutilizável, estendendo a vida útil dos insumos e reduzindo o volume de lixo orgânico/rejeitos.
- **14.2. Consumo Energético Eficiente:** Equipamentos elétricos obsoletos ou de baixa eficiência podem elevar o consumo de energia da edificação. **Medida Mitigadora:** Exigência de cafeteiras elétricas com potência dimensionada (700W) e desligamento /estabilidade controlada, com certificação compulsória do INMETRO que ateste a eficiência energética do aparelho.
- **14.3. Embalagens e Logística de Distribuição:** O uso de embalagens plásticas excessivas ou blisters individuais gera resíduos desnecessários. **Medida Mitigadora:** Determinação no TR para que o fornecimento ocorra preferencialmente em suas caixas de papelão originais de fábrica (recicláveis), otimizando o descarte no Almoarifado.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com fulcro no Art. 18, § 1º inciso XIII da Lei no 14 128/2021, e com base nas análises consolidadas, a equipe técnica responsável conclui que a aquisição de equipamentos e materiais de copa apresenta-se **TOTALMENTE VIÁVEL** sob os aspectos técnico, econômico, jurídico e ambiental.

- Viabilidade Técnica: As especificações técnicas foram definidas de forma clara, genérica e objetiva, permitindo o amplo atendimento das necessidades das copas do órgão e garantindo a ergonomia e a segurança dos operadores (atendimento às NR-12, NR-17 e NR-24).
- Viabilidade Econômica e Mercadológica: O levantamento de mercado demonstrou ampla oferta e competitividade. A modelagem por item individual garantirá a proposta mais vantajosa para o erário público, gerando economia pela escolha de materiais de alta durabilidade (aço inox) que mitigam custos futuros de reposição.
- Viabilidade Ambiental: A inclusão de critérios sustentáveis (filtros permanentes e tecidos reutilizáveis) reduz o impacto de resíduos no meio ambiente, alinhando a Subprefeitura às práticas de governança verde.

Diante da evidente necessidade de manter a continuidade dos serviços públicos e as condições adequadas de trabalho e atendimento, este Estudo Técnico Preliminar recomenda o prosseguimento do feito, autorizando o envio dos autos para a elaboração do Termo de Referência (TR) e posterior abertura do certame licitatório.

## 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](#).

**LUCIANA DE ANDRADE SILVA**

Equipe de apoio

**ROMANA SOUZA DE OLIVEIRA SPIGARIOL**

Equipe de apoio

**MARIANA CARVALHO DE MOURA**

Equipe de apoio

**CLAUDIO DE MELO**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 30/06/2026 às 11:32:39.

**MARIA APARECIDA JABRA**

Equipe de apoio

**JOSE ANACLECIO DE OLIVEIRA**

Equipe de apoio

**RAFAEL BEBIANO DE AGUIAR**

Equipe de apoio