















































## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR/2025

PAE nº 2026/2120699

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
<p><b>1.1. QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?</b></p>	<p><b>1.1.1</b> Esta aquisição fundamenta-se na necessidade de garantir condições adequadas de funcionamento das atividades administrativas e culturais desta Fundação. A inexistência ou o desgaste natural dos utensílios atuais prejudica a rotina institucional, sendo a renovação essencial por dois motivos principais:</p> <p><b>1.1.2. DIGNIDADE E BEM-ESTAR NO TRABALHO:</b> Prover aos servidores e colaboradores os meios básicos para a hidratação e alimentação durante a jornada laboral, em conformidade com as normas de higiene e ergonomia.</p> <p><b>1.1.3. ATENDIMENTO AO PÚBLICO E AUTORIDADES:</b> A FCP é uma vitrine da cultura paraense, recebendo constantemente artistas, pesquisadores, autoridades e o público em geral para reuniões, vernissages e eventos oficiais. O serviço de copa é parte integrante do protocolo e da hospitalidade institucional, exigindo materiais em bom estado de conservação que reflitam o zelo da administração pública.</p> <p><b>1.1.4. O ATENDIMENTO DESTA DEMANDA VISA:</b></p> <p><b>1.1.4.1. Eficiência operacional:</b> Evitar interrupções em reuniões e eventos por falta de suporte logístico básico.</p> <p><b>1.1.4.2. Higiene e segurança alimentar:</b> Substituir materiais antigos ou porosos que podem acumular resíduos, garantindo a saúde dos usuários.</p> <p><b>1.1.4.3. Padronização visual:</b> Manter a organização estética dos ambientes de recepção da Fundação.</p> <p><b>1.1.5.</b> Diante do exposto, a aquisição mostra-se indispensável para a manutenção das atividades cotidianas e para a preservação da imagem institucional da Fundação Cultural do Estado do Pará, garantindo um ambiente de trabalho funcional e um atendimento de excelência ao cidadão e à comunidade artística.</p>
2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
<p><b>2.1. QUAL O TIPO DE OBJETO?</b></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Bem.</p> <p><input type="checkbox"/> Serviço.</p>
<p><b>2.2. QUAL A NATUREZA?</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Continuada.</p> <p><input type="checkbox"/> Com monopólio.</p> <p><input type="checkbox"/> Sem monopólio.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não continuada.</p>
	<p><input checked="" type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega).</p>

<p><b>2.3. QUAL A VIGÊNCIA?</b></p>	<input type="checkbox"/> 180 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. <input type="checkbox"/> Outro: nn. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.																												
<p><b>2.4. PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?</b></p>	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.																												
<p><b>2.5. HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?</b></p>	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	Contrato nº: nnnn/aaaa. Prazo final: dd/mm/aaaa.																											
<p><b>2.6. PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="384 831 507 869">Item</th> <th colspan="2" data-bbox="512 831 1524 869">Descrição detalhada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="384 875 507 1048">1</td> <td data-bbox="512 875 794 1048">  </td> <td data-bbox="799 875 1524 1048">Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1055 507 1227">2</td> <td data-bbox="512 1055 794 1227">  </td> <td data-bbox="799 1055 1524 1227">Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1234 507 1406">3</td> <td data-bbox="512 1234 794 1406">  </td> <td data-bbox="799 1234 1524 1406">Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1413 507 1518">4</td> <td data-bbox="512 1413 794 1518">  </td> <td data-bbox="799 1413 1524 1518">Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1525 507 1653">5</td> <td data-bbox="512 1525 794 1653">  </td> <td data-bbox="799 1525 1524 1653">Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 37L, com alças e tampa em alumínio.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1659 507 1787">6</td> <td data-bbox="512 1659 794 1787">  </td> <td data-bbox="799 1659 1524 1787">Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 32L, com alça reforçada e tampa em alumínio.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1794 507 1921">7</td> <td data-bbox="512 1794 794 1921">  </td> <td data-bbox="799 1794 1524 1921">Panela frigideira antiaderente com diâmetro de 30cm em alumínio com cabo</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 1928 507 2022">8</td> <td data-bbox="512 1928 794 2022">  </td> <td data-bbox="799 1928 1524 2022">Bandeja retangular em aço inox com dimensões aproximadas de 30x40cm</td> </tr> </tbody> </table>	Item	Descrição detalhada		1		Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L.	2		Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L	3		Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L	4		Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.	5		Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 37L, com alças e tampa em alumínio.	6		Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 32L, com alça reforçada e tampa em alumínio.	7		Panela frigideira antiaderente com diâmetro de 30cm em alumínio com cabo	8		Bandeja retangular em aço inox com dimensões aproximadas de 30x40cm	
Item	Descrição detalhada																												
1		Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L.																											
2		Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L																											
3		Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L																											
4		Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.																											
5		Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 37L, com alças e tampa em alumínio.																											
6		Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 32L, com alça reforçada e tampa em alumínio.																											
7		Panela frigideira antiaderente com diâmetro de 30cm em alumínio com cabo																											
8		Bandeja retangular em aço inox com dimensões aproximadas de 30x40cm																											

9		Prato em porcelana para refeição com 25 cm de diâmetro.
10		Garrafa Térmica de pressão, preta, com capacidade para 1,8L.
11		Colher em madeira tratada para uso em alimentos, medindo 50cm, área útil 5,5x6cm.
12		Faca para carne de 8", em aço inox, com cabo de polipropileno.
13		Faca para legumes de 3", em aço inox, com cabo de polipropileno.
14		Abridor de garrafa reforçado, em aço inox, com espessura mínima de 1,0 mm
15		Copo para água, com capacidade de 300 ml, em vidro liso incolor comum.
16		Colher de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.
17		Garfo de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.
18		Faca de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.
19		Concha em alumínio com dim. aprox. de 9cm de diâmetro, com cabo de 25 cm.
20		Escumadeira em alumínio com dim. aprox. de 9 cm de diâmetro, com cabo de 25 cm.
21		Coador de pano para café, em tecido especial, com aro de apoio e cabo de ferro, diâmetro 22 cm, tamanho grande.
22		Pano para enxugar pratos, 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40 x 65cm, com bainha.
23		Tábua para corte, branca, em polipropileno com aproximadamente 50 x 30cm x 6mm.
24		Bacia plástica 5L

	25		Escorredor plástico de alimentos grande com dim. aprox. de 28,3 x 23,2 x 12 cm
	26		Coador peneira plástico grande com 19cm de diâmetro
	27		Fogão a gás, 02 bocas, tipo industrial, sem forno, com acendedor automático, grelha de 30x30cm contendo 4 dedos em Aço carbono, material do queimador em ferro fundido a alta temperatura e estrutura em chapa de aço carbono.
	28		Regulador de baixa pressão para GLP <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressão de saída: 28 mbar (<math>\approx</math> 2,8 kPa)</li> <li>• Vazão mínima: 2 kg/h (suficiente para fogão industrial de 2 bocas)</li> <li>• Entrada: P13 (rosca 5/8" esquerda – padrão botijão)</li> <li>• Certificação: INMETRO + NBR 8613</li> </ul>
	29		Mangueira flexível para GLP – classe metálica ou PVC reforçado com adaptadores rosqueáveis.
	30		Registro esfera para gás (1/2") com bico adaptador para mangueira.
<b>2.7. HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <b>2.7.1. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:</b> <b>2.7.1.1.</b> Todos os itens/bens/materiais devem estar seguramente embalados com material reciclável (Lei nº 12.305/2010, art. 32); <b>2.7.1.2.</b> As embalagens devem ser feitas com material que propiciem a reutilização ou reciclagem, com a prática da logística reversa; <b>2.7.1.3.</b> No descarte das embalagens e/ou na montagem dos produtos constantes neste estudo técnico, poderão ocasionar um grande volume de lixo e ser descartado de forma correta do produto produzido; <b>2.7.1.4.</b> As aquisições dos itens relacionados acima procuram atender as exigências de sustentabilidade ambiental, podendo se destacar como medida, solicitação de etiqueta classe A para o consumo de energia, embalagens recicláveis e a não utilização de substâncias perigosas acima da concentração permitida, com essas medidas acredita-se que ocorrerão uma redução no impacto ambiental. <input type="checkbox"/> Não.		
<b>2.8. HÁ NECESSIDADE</b>	<input type="checkbox"/> Sim.		

DE TREINAMENTO?	<input checked="" type="checkbox"/> Não.
<b>3. LEVANTAMENTO DE MERCADO</b>	
3.1. ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input type="checkbox"/> Contratações similares. <input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <input type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar:</b> Internet
3.2. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	<p><b>3.2.1. JUSTIFICATIVA TÉCNICA:</b></p> <p><b>3.2.1.1.</b> A dimensão técnica foca na funcionalidade, segurança alimentar e ergonomia do ambiente de trabalho.</p> <p><b>3.2.1.2. Conformidade sanitária (ANVISA):</b> A substituição de utensílios desgastados, porosos ou de materiais inadequados (como madeira ou plásticos degradados) é imperativa para evitar a proliferação de fungos e bactérias, garantindo a saúde dos servidores e visitantes.</p> <p><b>3.2.1.3. Eficiência operacional:</b> Utensílios adequados e em quantidade suficiente reduzem o tempo de preparo e limpeza, otimizando a rotina dos funcionários de apoio logístico e copeiragem.</p> <p><b>3.2.1.4. Padronização e identidade institucional:</b> No contexto de uma Fundação Cultural, a recepção de autoridades, artistas e o público em geral exige um padrão de apresentação que reflita o zelo da instituição. A padronização dos itens evita o aspecto de desorganização visual.</p> <p><b>3.2.1.5. Segurança do trabalho:</b> Utensílios com ergonomia correta e em bom estado de conservação previnem acidentes domésticos, como cortes ou queimaduras, reduzindo riscos laborais.</p> <p><b>3.2.2. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA:</b></p> <p><b>3.2.2.1.</b> A dimensão econômica foca na relação custo-benefício e na gestão inteligente do erário.</p> <p><b>3.2.2.2. Redução de custos de manutenção:</b> A aquisição de itens novos, preferencialmente de materiais duráveis como aço inoxidável ou polímeros de alta resistência, reduz a necessidade de reposições frequentes ("barato que sai caro").</p> <p><b>3.2.2.3. Economia de escala:</b> A compra centralizada e planejada via licitação ou dispensa eletrônica permite obter preços mais vantajosos junto aos fornecedores em comparação a compras emergenciais e fracionadas.</p> <p><b>3.2.2.4. Redução de desperdícios:</b> Garrafas térmicas com melhor vedação, por exemplo, mantêm a temperatura por mais tempo, reduzindo o descarte de bebidas e o consumo de energia/insumos para novo preparo.</p>

	<b>3.2.2.5. Preservação do patrimônio:</b> A renovação do inventário evita a sobrecarga de uso de poucos itens remanescentes, estendendo a vida útil do acervo de copa da Fundação.	
<b>3.3. HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?</b>	<input type="checkbox"/> Sim.	<input checked="" type="checkbox"/> Não.
<b>4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO</b>		
<b>4.1. O QUE SERÁ CONTRATADO?</b>	Aquisição de utensílios e equipamentos de copa e cozinha para atendimento das demandas da FCP.	
<b>4.2. QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?</b>	<input type="checkbox"/> Não há.	<input type="checkbox"/> dias.
	<input type="checkbox"/> 90 dias.	<input type="checkbox"/> meses.
	<input checked="" type="checkbox"/> 12 meses.	<input type="checkbox"/> anos.
	<input type="checkbox"/> Outro: nnn	
<b>4.3. HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim.	<b>Justificativa:</b> para garantir o funcionamento adequado dos equipamentos e utensílios da copa da Fundação Cultural do Estado do Pará.
	<input type="checkbox"/> Não.	
<b>4.4. HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim.	<p><b>4.4.1. Descrever solução:</b> Contratação de uma empresa especializada em assistência técnica para realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios da copa.</p> <p><b>4.4.2.</b> Realização de inspeções regulares para identificar e corrigir problemas potenciais antes que ocorram falhas.</p> <p><b>4.4.3.</b> Treinamento de funcionários para uso e manutenção adequados dos equipamentos.</p> <p><b>4.4.4.</b> Fornecimento de peças e materiais necessários para a manutenção.</p> <p><b>4.4.5.</b> Garantia de atendimento rápido e eficiente em caso de falhas ou problemas.</p>
	<input type="checkbox"/> Não.	
<b>5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO</b>		
<b>5.1. COMO SE OBTIVE O QUANTITATIVO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores.	<input type="checkbox"/> Análise de contratações similares.

ESTIMADO?	<input type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar: (Indicar a metodologia).</b>			
5.2. DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	<p><b>5.2.1.</b> A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição dos utensílios domésticos para a copa e cozinha FCP, foi cuidadosamente elaborada com base nas reais necessidades dos espaços, levando em consideração diversos fatores relevantes.</p> <p><b>5.2.2.</b> Primeiramente, o número de servidores que utilizam diariamente os espaços da copa e cozinha foi um dos principais pontos considerados. A quantidade de utensílios deve ser suficiente para atender a demanda de todos os colaboradores, garantindo que haja disponibilidade adequada de foram analisados aspectos, como a frequência de uso dos utensílios, o tipo de atividades realizadas na copa e cozinha, e a variedade de itens necessários para o funcionamento adequado desses espaços. Por exemplo, foi levado em conta o número a quantidade de café consumidos, bem como a necessidade de panelas, garrafa térmica, concha, escumadeira, coador de café, bacia plástica, tábua de corte, fogão e copos para atender a todas as eventos realizados nos espaços da FCP.</p> <p><b>5.2.3.</b> Outro ponto relevante foi a previsão de reposição e reserva de utensílios. Considerando que os utensílios sofrem desgaste ao longo do tempo e podem eventualmente quebrar ou se perder, foi necessário estimar uma quantidade adicional para reposição imediata para formação de estoque e segurança, garantindo a continuidade das atividades mesmo em casos de imprevistos.</p> <p><b>5.2.4.</b> Portanto, a estimativa das quantidades de utensílios para aquisição foi fundamentada nas necessidades reais da FCP, buscando assegurar um ambiente de trabalho funcional, confortável e eficiente para todos os servidores da FCP, conforme planilha abaixo:</p>			
5.3. ESPECIFICAÇÃO	Item	Descrição	Und	Qty
	1	Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 1,5L.	unid	06
	2	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L.	unid	06
	3	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L.	unid	06
	4	Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.	unid	06
	5	Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 37L, com alças e tampa em alumínio.	unid	06
	6	Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 32L, com alça reforçada e tampa em alumínio.	unid	06
	7	Panela frigideira funda com 30cm de diâmetro em alumínio com cabo	unid	06
	8	Bandeja retangular em aço inox com dimensões aproximadas de 30x40cm.	unid	12
	9	Prato em porcelana para refeição com 25cm de diâmetro.	unid	20
	10	Garrafa Térmica com botão de pressão, alça, na cor preta, com capacidade para 1,8L.	unid	200

11	Colher em madeira tratada para uso em alimentos, medindo 50cm, área útil 5,5x6cm.	unid	08
12	Faca para carne de 8", em aço inox, com cabo de polipropileno.	unid	06
13	Faca para legumes de 3", em aço inox, com cabo de polipropileno.	unid	06
14	Abridor de garrafa reforçado, em aço inox, com espessura mínima de 1,0mm	unid	06
15	Copo para água, com capacidade de 300ml, em vidro liso incolor comum.	unid	12
16	Colher de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	unid	12
17	Garfo de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	unid	12
18	Faca de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	unid	12
19	Concha em alumínio com 9cm de diâmetro, com cabo de 25cm.	unid	08
20	Escumadeira em alumínio com 9cm de diâmetro, com cabo de 25cm.	unid	08
21	Coador de pano para café, em tecido especial, com aro de apoio e cabo de ferro, diâmetro 22cm, tamanho grande	unid	08
22	Pano para enxugar pratos, 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40x65cm, com bainha.	unid	30
23	Tábua para corte, branca, em polipropileno com aproximadamente 50x30cmx6mm.	unid	06
24	Bacia plástica 5L	unid	06
25	Escorredor plástico de alimentos grande com dim. aprox. de 28,3x23,2x12cm	unid	06
26	Coador peneira plástica grande com 19cm de diâmetro	unid	06
27	Fogão a gás, 02 bocas, tipo industrial, sem forno, com acendedor automático, grelha de 30x30cm contendo 4 dedos em Aço carbono, material do queimador em ferro fundido a alta temperatura e estrutura em chapa de aço carbono.	und	04
28	Regulador de baixa pressão para GLP <ul style="list-style-type: none"> <li>Pressão de saída: 28 mbar (≈ 2,8 kPa)</li> <li>Vazão mínima: 2 kg/h (suficiente para fogão industrial de 2 bocas)</li> <li>Entrada: P13 (rosca 5/8" esquerda – padrão botijão)</li> <li>Certificação: INMETRO + NBR 8613</li> </ul>	Unid	04
29	Mangueira flexível para GLP – classe metálica ou PVC reforçado com adaptadores rosqueáveis.	Unid	04
30	Registro esfera para gás (1/2") com bico adaptador para mangueira.	unid	04

### 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. MEIOS USADOS NA PESQUISA	<input checked="" type="checkbox"/> Painel de preços. <input type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Simas. <input type="checkbox"/> Fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar: (Indicar o meio).</b>																														
	6.2. ESTIMATIVA DE PREÇO	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th>Descrição</th> <th>Valor Unitário</th> <th>Qtd (und)</th> <th>Valor Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L</td> <td>R\$ 49,75</td> <td>06</td> <td>R\$ 298,50</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L</td> <td>R\$ 95,77</td> <td>06</td> <td>R\$ 574,62</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L</td> <td>R\$ 108,99</td> <td>06</td> <td>R\$ 653,94</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.</td> <td>R\$ 130,00</td> <td>06</td> <td>R\$ 780,00</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Panela Caldeirão em alumínio com capac.</td> <td>R\$ 309,60</td> <td>06</td> <td>R\$ 1.857,60</td> </tr> </tbody> </table>	Item	Descrição	Valor Unitário	Qtd (und)	Valor Total	1	Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L	R\$ 49,75	06	R\$ 298,50	2	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L	R\$ 95,77	06	R\$ 574,62	3	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L	R\$ 108,99	06	R\$ 653,94	4	Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.	R\$ 130,00	06	R\$ 780,00	5	Panela Caldeirão em alumínio com capac.	R\$ 309,60	06
Item	Descrição	Valor Unitário	Qtd (und)	Valor Total																											
1	Leiteira em alumínio 2mm com capacidade de 2,5L	R\$ 49,75	06	R\$ 298,50																											
2	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 6,2L	R\$ 95,77	06	R\$ 574,62																											
3	Caneca em alumínio com cabo em baquelite com capacidade de 8,3L	R\$ 108,99	06	R\$ 653,94																											
4	Bule em alumínio com tampa e cabo de madeira com capacidade aproximada de 5L.	R\$ 130,00	06	R\$ 780,00																											
5	Panela Caldeirão em alumínio com capac.	R\$ 309,60	06	R\$ 1.857,60																											

		aproximada de 37L, com alças e tampa em alumínio.			
6		Panela Caldeirão em alumínio com capac. aproximada de 32L, com alça reforçada e tampa em alumínio.	R\$ 180,00	06	R\$ 1.080,00
7		Panela frigideira funda com diâmetro de 30cm em alumínio com cabo	R\$ 96,00	06	R\$ 576,00
8		Bandeja retangular em aço inox com dimensões aproximadas de 30x40cm	R\$ 45,81	12	R\$ 549,72
9		Prato em porcelana para refeição com 25 cm de diâmetro.	R\$ 23,90	20	R\$ 478,00
10		Garrafa Térmica de pressão, preta, com capacidade para 1,8L.	R\$ 78,90	200	R\$ 1.5780,00
11		Colher em madeira tratada para uso em alimentos, medindo 50cm, área útil 5,5x6cm.	R\$ 28,76	08	R\$ 230,08
12		Faca para carne de 8", em aço inox, com cabo de polipropileno.	R\$ 52,00	06	R\$ 312,00
13		Faca para legumes de 3", em aço inox, com cabo de polipropileno.	R\$ 16,00	06	R\$ 96,00
14		Abridor de garrafa reforçado, em aço inox, com espessura mínima de 1,0mm	R\$ 12,90	06	R\$ 77,40
15		Copo para água, com capacidade de 300 ml, em vidro liso incolor comum.	R\$ 10,83	12	R\$ 129,96
16		Colher de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	R\$ 4,48	12	R\$ 53,76
17		Garfo de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	R\$ 4,30	12	R\$ 51,60
18		Faca de mesa, em aço inox, com cabo em polipropileno, preto.	R\$ 4,48	12	R\$ 53,76
19		Concha em alumínio com dim. aprox. de 9cm de diâmetro, com cabo de 25 cm.	R\$ 19,60	08	R\$ 156,80
20		Escumadeira em alumínio com dim. aprox. de 9 cm de diâmetro, com cabo de 25 cm.	R\$ 18,85	06	R\$ 113,10
21		Coador de pano para café, com aro de apoio e cabo de ferro, diâmetro 22 cm, tamanho grande.	R\$ 41,37	08	R\$ 330,96
22		Pano para enxugar pratos, 100% algodão, branco, liso, medindo aproximadamente 40 x 65cm, com bainha.	R\$ 41,37	30	R\$ 1.241,10
23		Tábua para corte, branca, em polipropileno com aproximadamente 50 x 30cm x 6mm.	R\$ 45,90	06	R\$ 275,40
24		Bacia plástica 5L	R\$ 21,13	06	R\$ 126,78
25		Escorredor plástico de alimentos grande com dim. aprox. de 28,3 x 23,2 x 12 cm	R\$ 14,90	06	R\$ 89,40
26		Coador peneira plástica grande com 19cm de diâmetro	R\$ 25,90	06	R\$ 155,40
27		Fogão a gás, 02 bocas, tipo industrial, sem forno, com acendedor automático, grelha de 30x30cm contendo 4 dedos em Aço carbono, material do queimador em ferro fundido a alta temperatura e estrutura em chapa de aço carbono.	R\$ 575,28	04	R\$ 2.301,12
28		Regulador de baixa pressão para GLP <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressão de saída: 28 mbar (≈ 2,8 kPa)</li> <li>• Vazão mínima: 2 kg/h (suficiente para fogão industrial de 2 bocas)</li> <li>• Entrada: P13 (rosca 5/8" esquerda – padrão botijão)</li> <li>• Certificação: INMETRO + NBR 8613</li> </ul>	R\$ 79,99	04	R\$ 319,96
29		Mangueira flexível para GLP – classe metálica ou PVC reforçado com adaptadores rosqueáveis.	R\$ 42,97	04	R\$ 171,88
30		Registro esfera para gás (1/2") com bico adaptador para mangueira.	R\$ 52,88	04	R\$ 211,52

TOTAL		R\$ 29.126,36
<b>7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO</b>		
<b>7.1. A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não <input checked="" type="checkbox"/> Objeto indivisível. <input checked="" type="checkbox"/> Tecnicamente inviável. <input type="checkbox"/> Perda de escala. <input checked="" type="checkbox"/> Economicamente inviável. <input type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade. <input checked="" type="checkbox"/> Outro.	
	<p><b>Por quê?Especificar:</b></p> <p><b>7.1.1.</b>A aquisição de utensílios para copa cozinha do prédio da FCP não foi dividida em itens devido à necessidade de garantir a uniformidade e compatibilidade dos produtos, além de facilitar a gestão e manutenção dos mesmos.</p> <p><b>7.1.2.</b>A compra em lote único permite:</p> <p><b>7.1.2.1.</b>Obter melhores preços e condições de pagamento;</p> <p><b>7.1.2.2.</b>Reduzir custos de transporte e logística;</p> <p><b>7.1.2.3.</b>Garantir a entrega dos produtos no mesmo prazo;</p> <p><b>6.1.2.4.</b>Facilitar a gestão de estoque e controle de qualidade;</p>	
<b>8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES</b>		
<b>8.1. HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
<b>9. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO</b>		
<b>9.1. HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar item do PCA:</b> nn. <input checked="" type="checkbox"/> Não. <p><b>Providências:</b>            "Demanda não prevista inicialmente no PCA por subestimação do desgaste natural do inventário. Justifica-se a necessidade de aquisição, apesar de não constar no plano anual, devido ao hiato de 8 anos sem renovação do material de copa. O uso prolongado desde 2017 resultou em utensílios danificados (porosidades, oxidação e avarias), o que compromete a segurança alimentar e a higienização adequada para os colaboradores. A compra visa sanar uma carência acumulada que não pode mais ser postergada sob risco de comprometer a saúde e o bem-estar no ambiente de trabalho."</p>	
<b>10. RESULTADOS PRETENDIDOS</b>		
<b>10.1. QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?</b>	<input type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input checked="" type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar:</b>	
	<input type="checkbox"/> Redução de Custos <input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública <p>Pretende-se contratar o item descrito nesta solução com o menor preço, com a qualidade e especificações garantidas, visando</p>	

atender as necessidades da FCP de forma eficaz. Além disso, visa atender as unidades buscando a qualidade.

### 11. PROVIDÊNCIAS PENDENTES

**11.1. HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?**

- Sim.  
 Não.

**Especificar:**

Para esta solução, não há necessidade de ajustes de instalações na FCP ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

### 12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

**12.1. HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?**

- Sim.  
 Não.

**Especificar os impactos:**

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessária tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade, já abordado no critério de sustentabilidade.

### 1.3. CONCLUSÃO

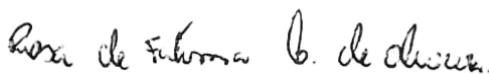
**13.1. A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?**

- Sim.  
 Não.

**13.1.1.** Este estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução para aquisição de eletrodomésticos e utensílios de copa e cozinha para atender os diversos setores da FCP, mostra-se viável tecnicamente e necessária.

**13.1.2.** Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio de modalidade pregão eletrônico e julgamento por menor preço.

Belém (PA), 26 de janeiro de 2026.



**Rosa de Fátima Lima de Oliveira**  
**Coordenadora de Apoio Operacional**  
**Matrícula: 327431**

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MYCHELLE LEMOS FREIRE  
Data: 26/01/2026 10:48:49-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**Mychelle Lemos Freire**  
**TGC - Arquiteta e Urbanista**  
**Matrícula: 5891351/1**



## ASSINATURAS

**Número do Protocolo:** 2026/2120699

**Anexo/Sequencial:** 2

*Este documento foi assinado eletronicamente na forma do Art. 6º do Decreto Estadual Nº 2.176, de 12/09/*

### **Assinatura(s) do Documento:**

**Assinado eletronicamente por:** Rosa de Fátima Lima de Oliveira,

**CPF:** \*\*\*.230.302-\*\*

**Em:** 27/01/2026 10:17:53

**Aut. Assinatura:** 135cc52a02c4d3a730975d23128f10a1ac112102f0f2b2a7c75d8c4cc2db55b3



**Identificador de autenticação:** 99224801-e87f-4585-8b28-3c76c0aaa525

Confira a autenticidade deste documento em

<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>