

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Do (a):Merenda Escolar.

Dispensa para Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de itens de que assim forem solicitados pela Central de Alimentação, ao qual a Prefeitura Municipal de Palmital é responsável.

• **NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO A PARTIR DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO:**

Neste presente processo de Dispensa para Registro, a aquisição desses itens é essencial para garantir o adequado funcionamento da CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO de PALMITAL-SP, responsáveis principalmente pela MERENDA ESCOLAR contribuindo para a melhoria da infraestrutura física, conforto ambiental, segurança alimentar e suporte operacional das unidades públicas.

A presença desses itens, além de atender às exigências legais, também proporciona melhores condições de trabalho aos servidores e qualidade no atendimento à população.

01	05	UNIDADE	<b>MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS COM JARRA DE 1,2 L:</b> Características Gerais: <ul style="list-style-type: none"><li>• Jarra com capacidade de 1,2 L;</li><li>• Copo do liquidificador com capacidade de 1,8L;</li><li>• 2 velocidades + pulsar.</li><li>• Todos os acessórios podem ser guardados dentro da jarra, menos o espremedor de frutas.</li><li>• Possui acessório que executam múltiplas funções;</li><li>• Design vertical para ocupar menos espaço na cozinha;</li><li>• Pés antiderrapantes para maior segurança;</li><li>• Trava de segurança.</li></ul>
----	----	---------	---



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Funções: processar, moer, cortar, misturar, triturar, fatiar, granular, espremer, picar, liquidificar.</li><li>• Composição: Metal e Plástico;</li><li>• Aparelho como espremedor de frutas;</li><li>• Aparelho como multiprocessador;</li><li>• Acessórios: jarra, liquidificador, espremedor, lâmina de picar, disco adaptador e acessório fatiador;</li><li>• Funções: batedor, cortador, espremedor, fatiador, liquidificador, moedor, triturador, emulsificar, picar;</li><li>• Especificações técnicas: nº de velocidades: 2,</li><li>• Potência mínima de (w): 800w;</li><li>• Capacidade total da tigela do processador (litros): 1,2L;</li><li>• Tensão/voltagem: 220 v;</li><li>• Conteúdo da embalagem: 1 multiprocessador de alimentos com 2 velocidades pulsar mínimo de 800w, jarra liquidificador, espremedor, lâmina de picar, disco adaptador e acessório fatiador, manual de instruções com 12 meses de garantia.</li></ul>
02	04	UNIDADE	<p><b>PÁ PARA CALDEIRÃO CÔNCAVA 1,0 M COM CABO INOX:</b> Feita em poliamida resistente á 160º de temperatura parte da cônica, cabo de aço inox (ASTM a:240 ligas 316l )de alta qualidade;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cabo pegador PEAD resistente a 100º e manopla para melhor praticidade de movimentos ela corre no tubo para ajuste na melhor forma de trabalho.</li><li>• Material: Polietileno de alta densidade (PEAD) atóxico e aço inox;</li><li>• Cabo Aproximado de 71,5cm e pegas aproximado: 12 cm;</li></ul> <p>Pá com tamanho aproximado de 20 x 11,5cm dimensões aproximadas de (lpxa): 11,5 x 5 x 100 cm.</p>



			<b>Marca de referência PRONYL</b>
03	02	UNIDADE	<p><b>CARRINHO AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 – 2 NÍVEIS COM RODÍZIOS</b></p> <p>Carrinho auxiliar fabricado em <b>aço inoxidável AISI 304</b>, com <b>02 níveis/prateleiras</b>, indicado para transporte e apoio de utensílios, bandejas, alimentos, instrumentos ou insumos em cozinhas industriais, refeitórios, hospitais ou ambientes institucionais.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Estrutura em tubo quadrado 40 x 40 mm</b>, com espessura mínima de <b>1,2 mm</b>;</li><li>• <b>Travamento/reforço estrutural em tubo quadrado 20 x 20 mm</b>, com espessura mínima de <b>1,2 mm</b>;</li><li>• <b>Prateleiras em chapa de aço inox AISI 304</b>, com espessura mínima de <b>1,2 mm</b>;</li><li>• <b>02 níveis/prateleiras</b>, com bordas dobradas para maior resistência;</li><li>• <b>Rodízios giratórios</b>, sendo <b>no mínimo 02 com sistema de freio</b>, adequados para movimentação em ambientes industriais;</li><li>• <b>Capacidade mínima de carga</b>: 100 kg por prateleira, distribuídos uniformemente;</li><li>• <b>Dimensões externas aproximadas</b>: 90 cm (altura) x 60 cm (largura) x 80 cm (comprimento), ou superiores;</li><li>• Acabamento que permita <b>fácil higienização</b> e resistência à corrosão;</li><li>• <b>Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.</b></li></ul>
04	01	UNIDADE	<p><b>AMASSADEIRA ESPIRAL 2 VELOCIDADES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidade aproximada de 40 kg de massa pronta (mínima ≈ 6,5 kg; máxima ≈ 40 kg);</li><li>• Capacidade de farinha entre aproximadamente 4 kg e 24 kg;</li><li>• Duas velocidades (com variação via inversor de frequência);</li><li>• Estrutura robusta com mancais monobloco tipo flange e rolamentos auto compensadores;</li><li>• Painel de controle digital;</li></ul>



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuba giratória em aço inox 304 estampado;</li><li>• Corpo em aço com acabamento em pintura epóxi;</li><li>• Engrenagens em aço com correntes em aço temperado;</li><li>• Eixos retificados e temperados;</li><li>• Potência Mínima de 4 CV;</li><li>• Tensão trifásica de 220 V.</li><li>• Inclui sistema seguro, durável e de baixa manutenção;</li><li>• Certificação e normas técnicas devem ser atendidas conforme legislação vigente.</li><li>• Garantia 12 meses.</li></ul> <p><b>Marca de Referencia G PANIZ</b></p>
05	01	UNIDADE	<p><b>ARMÁRIO DE PÃES:</b> Material: Aço inox (estrutura robusta e resistente à oxidação; Capacidade: 500 Pães 20 assadeiras ou esteiras de 58 x 70 cm Altura: 1,96 m Largura: 65 cm Comprimento (profundidade lateral): 72 cm Peso: 24,73 kg Com estrutura fixa, produzida em alumínio e Aço Inox 304, com 4 dobradiças e 4 reforços. marca de referência: Imeca</p>
06	01	UNIDADE	<p><b>CÂMARA CLIMÁTICA INTERIOR INOX:</b></p> <p>O equipamento é fabricado com um revestimento interior de aço inox 430, garantindo durabilidade e resistência em ambientes gastronômicos. A estrutura externa é feita de chapa de aço carbono epóxi branco;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidade para 40 esteiras ou 1000 pães;</li><li>• Revestimento interior: Fabricado em aço inox 430;</li><li>• Estrutura externa: Chapa de aço carbono epóxi branco;</li><li>• Porta esteiras: Inox 430 ou superior;</li><li>• Temperatura: Refrigerado até +8° / Aquecido até +40°;</li><li>• Sensores: Temperatura interna e nível de água;</li><li>• Controlador digital: Simples e funcional, programável para aquecimento ou refrigeração.</li><li>• Garantia 12 meses.</li></ul>



			<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Capacidade:</b> 40 esteiras   1000 pães;</li><li>• <b>Temperatura:</b> 5° C a 35° C;</li><li>• <b>Consumo:</b> 0,5/1,0 kW/h;</li><li>• <b>Potência:</b> 1/2 cv;</li><li>• <b>Voltagem:</b> 220v;</li><li>• <b>Utiliza esteiras de (LxP):</b> Largura: 58 cm; Profundidade: 70 cm;</li><li>• <b>Dimensões (AxLxP):</b> Altura: 204 cm; Largura: 69 cm; Profundidade: 181 cm;</li><li>• <b>Peso:</b> 138 kg.</li></ul> <p><b>Marca de Referencia G PANIZ</b></p>
07	02	UNIDADE	<p><b>ESTANTE ABERTA EM INOX:</b> Descrição: Estrutura aberta para armazenamento de assadeiras, fabricada em aço inoxidável AISI 304, com alta resistência à corrosão e adequada para uso alimentício.</p> <p>Especificações</p> <p>Material: Aço Inox 304 (AISI 304) escovado</p> <p>Tipo de Estrutura: Esqueleto aberto (20 níveis)</p> <p>Capacidade: 20 assadeiras de 58 x 70 cm</p> <p>Acabamento: Soldado e polido, sem cantos vivos</p> <p>Rodízios: 4 unidades (2 com travas)</p> <p>Dimensões; Altura: 196 cm; Largura: 65 cm Profundidade: 72–75 cm; Peso aproximado: 23,4 – 24,7 kg - Marca de referência Imeca</p>
08	04	UNIDADE	<p><b>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COM MASTRO – 50 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b></p>



			<p>Balança eletrônica digital com mastro, destinada à pesagem de alimentos, ingredientes e insumos em cozinhas institucionais, unidades de alimentação, refeitórios e serviços de manipulação de alimentos.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Balança eletrônica digital com <b>estrutura tipo plataforma e mastro para display</b>.</li><li>• <b>Capacidade de pesagem de 50 kg</b>.</li><li>• <b>Divisão de pesagem de 10 g</b>.</li><li>• Alimentação elétrica 220 V – 60 Hz</li><li>• Plataforma de pesagem em <b>aço inoxidável</b>.</li><li>• Estrutura em material resistente para uso comercial ou institucional.</li><li>• <b>Mastro vertical fixo</b>, com visor digital para indicação do peso.</li><li>• Display digital de fácil leitura.</li><li>• Função <b>tara</b> para desconto do peso de recipientes.</li><li>• Alimentação elétrica por <b>bateria interna recarregável e/ou fonte de energia elétrica</b>.</li><li>• Indicação de bateria.</li><li>• Equipamento com <b>certificação do INMETRO</b>, conforme regulamentação vigente.</li><li>• Garantia de <b>12 meses contra defeitos de fabricação</b>.</li></ul>
09	12	UNIDADE	<p><b>TERMÔMETRO DIGITAL PARA FREEZER E REFRIGERADOR</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Termômetro digital destinado ao monitoramento e controle de temperatura em equipamentos de conservação de alimentos, como freezers, geladeiras e câmaras refrigeradas, utilizado em unidades de alimentação e nutrição, incluindo creches e escolas.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Termômetro digital para medição de temperatura.</li><li>• Faixa de medição de <b>-50 °C a +70 °C</b>.</li><li>• Display <b>digital em LCD</b> para visualização da temperatura.</li><li>• <b>Sensor externo com cabo (sonda)</b> para medição da temperatura interna do equipamento.</li><li>• Alimentação por <b>pilha ou bateria</b>.</li><li>• Estrutura em material resistente para uso em ambientes</li></ul>



			<p>refrigerados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Indicado para controle de temperatura em <b>freezers, geladeiras e câmaras frias.</b></li><li>Equipamento de fácil leitura e instalação.</li></ul> <p>Garantia de <b>12 meses contra defeitos de fabricação</b></p>
10	02	UNIDADE	<p><b>ARMÁRIO DE AÇO BAIXO COM 02 PORTAS</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Armário destinado ao armazenamento e organização de documentos, materiais de escritório ou utensílios em ambientes administrativos e unidades públicas.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Armário confeccionado em <b>chapa de aço.</b></li><li>Estrutura resistente para uso institucional.</li><li><b>02 portas de abrir</b> com dobradiças metálicas.</li><li>Portas equipadas com <b>puxadores e fechadura com chave.</b></li><li><b>01 prateleira interna</b> para divisão do espaço.</li><li>Pintura <b>eletrostática em pó</b>, com tratamento anticorrosivo.</li><li>Base com <b>sapatas ou pés niveladores.</b></li><li><b>Capacidade de carga mínima por prateleira: 20 kg</b> distribuídos.</li><li><b>Dimensões aproximadas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>Altura: <b>80 a 90 cm</b></li><li>Largura: <b>70 a 90 cm</b></li><li>Profundidade: <b>35 a 45 cm</b></li></ul></li><li>Garantia mínima de <b>12 meses contra defeitos de fabricação.</b></li></ul>
11	02	UNIDADE	<p><b>ARMÁRIO DE AÇO PARA VASSOURAS E MATERIAL DE LIMPEZA</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Armário destinado ao armazenamento e organização de materiais de limpeza, como vassouras, rodos, baldes e produtos de higienização, para uso em escolas, creches, unidades públicas e ambientes institucionais.</p> <p><b>Especificações técnicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Armário confeccionado em <b>chapa de aço.</b></li><li>Estrutura resistente para uso institucional.</li><li><b>02 portas de abrir</b>, com dobradiças metálicas.</li></ul>



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Portas equipadas com <b>puxadores e fechadura com chave</b>.</li><li>• <b>Divisória interna vertical</b> destinada ao armazenamento de vassouras, rodos e utensílios de cabo longo.</li><li>• Compartimento interno com <b>prateleiras para organização de produtos de limpeza</b>.</li><li>• Pintura <b>eletrostática em pó</b>, com tratamento anticorrosivo.</li><li>• Base com <b>sapatas ou pés niveladores</b> para estabilidade.</li><li>• <b>Dimensões aproximadas:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Altura: <b>160 cm a 180 cm</b></li><li>○ Largura: <b>60 cm a 80 cm</b></li><li>○ Profundidade: <b>30 cm a 40 cm</b></li></ul></li><li>• Garantia mínima de <b>12 meses contra defeitos de fabricação</b>.</li></ul>
12	02	UNIDADE	<b>MESA DE APOIO EM AÇO INOX 304</b> nas medidas de: 800x800x700mm com rodinhas sendo: estrutura em tubo quadrado 40x40 parede 1,2mm trava dos pés em tubo quadrado 20x20 parede 1,2mm tampo em chapa 1,2mm

• **HÁ REQUISITO ESPECIAL DE CONTRATAÇÃO? HAVENDO, INDICAR.**

Não neste caso.

• **POSSÍVEIS ALTERNATIVAS DE MERCADO E INDICAÇÃO DA JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:**

O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens comuns, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/2021, por possuir características gerais e específicas, que podem ser definidos de forma objetiva, que são usualmente prestados pelo mercado.

• **ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DE PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS (PODERÃO CONSTAR DE ANEXO):**

O valor mediano estimado é de até R\$ 65.079,00 aferidos através da utilização dos parâmetros estabelecidos no Art. 23 da Lei 14.133/2021, apenso ao processo.

- **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO MANUTENÇÃO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GARANTIAS OFERECIDAS, QUANDO FOR O CASO:**

Para garantir a qualidade dos produtos e equipamentos, após o encerramento da sessão, a licitante vencedora deverá entregar ao menos um catálogo de todos os itens para continuidade e assinatura da ATA.

- **JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:**

Os itens listados acima não serão adquiridos de forma inteira. Nesse caso, é sugerido o registro de preço para aquisição parcelada dos itens.

- **DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS:**

Pretende-se, com o presente processo, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

- **PROVIDÊNCIAS COMPLEMENTARES QUE DEVEM SER ADOTADAS, EM PARALELO, NO TOCANTE À OPERACIONALIZAÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:**

Não há providências complementares que devem ser adotadas em paralelo.

- **DEMONSTRAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E POSSÍVEIS MEDIDAS MITIGADORAS, SE FOR O CASO:**

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a

racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

- **POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO COM VISTA A SOLUÇÃO A QUE SE DESTINA:**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, este processo para aquisição parcelada para aquisição de equipamentos, materiais e utensílios para atender as necessidades da Central de Alimentação, para idealizar melhorias para os demais setores da prefeitura, quanto mais a Merenda Escolar.

**Palmital, 16 de março de 2026.**

---

**Marcia Helena Descrove Franco**

**Diretora de Departamento de Educação e Cultura**