

ESP-COMANDO DE POLICIAMENTO DE TRANSITO

Estudo Técnico Preliminar 13/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 057.00057303/2026-78

2. Descrição da necessidade

2.1. Utensílios de cozinha, destinados ao atendimento das necessidades das instalações do Comando de Policiamento de Trânsito e unidades subordinadas, considerando a preparação, manipulação, de alimentos aos servidores e colaboradores, tendo em vista que atualmente verifica-se a insuficiência e/ou desgaste dos utensílios existentes, em razão do uso contínuo, do tempo de vida útil e da obsolescência dos materiais, o que compromete a eficiência, a segurança alimentar e as condições adequadas de trabalho no ambiente de preparo das refeições.

2.2. Além disso, a ausência de utensílios em quantidade e qualidade adequadas pode ocasionar prejuízos à rotina administrativa, aumento no tempo de preparo das refeições, riscos sanitários e descumprimento de normas de higiene e segurança alimentar.

2.3. Dessa forma, torna-se necessária a aquisição de novos utensílios de cozinha, com materiais resistentes, adequados às normas técnicas e sanitárias vigentes, visando garantir a continuidade dos serviços, a melhoria das condições de trabalho e a qualidade das refeições oferecidas.

2.4. O presente ETP foi elaborado em observância dos artigos 3º e 4º do Decreto Estadual 68.017/23.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Comando de Policiamento de Trânsito - Seção Logística	1º Ten PM Fábio José de Oliveira Karasauskas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A presente contratação, observará os requisitos mínimos indispensáveis para que o objeto a ser contratado atinja os objetivos necessários, e estão dispostos no subitem "7.1." deste Estudo Técnico Preliminar e de forma pormenorizada no Termo de Referência, no qual será possível selecionar a proposta mais vantajosa para a administração.

4.2. Critérios e práticas de Sustentabilidade

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.2.1. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

4.2.2. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

4.2.3. Quanto aos requisitos de sustentabilidade, o objeto a ser adquirido deverá ter baixo impacto sobre os recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água e pela preferência por materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local.

4.3. Para a presente contratação não se exigirá apresentação de amostra.

4.4. Garantia da contratação

4.4.1. Para a presente contratação, não será exigida garantia da contratação, vez que a administração não identificou na fase de planejamento da contratação, eventuais riscos que pudessem ensejar a necessidade de optar por uma das hipóteses previstas nos incisos I, II ou III do parágrafo 1º do art. 96 da Lei 14.133

5. Descrição da solução como um todo

5.1. A partir do levantamento das necessidades operacionais das unidades demandantes, foram analisadas as principais alternativas disponíveis para atendimento da demanda por utensílios destinados ao preparo, manuseio, armazenamento e distribuição de alimentos, considerando aspectos técnicos, operacionais, econômicos e administrativos. Nesse contexto, foram avaliadas as seguintes opções:

5.1.1. Aquisição por meio de Pregão Eletrônico : Consiste na compra definitiva dos utensílios, mediante procedimento licitatório, com ampla competitividade entre fornecedores. Essa alternativa possibilita a obtenção de materiais novos, com garantia de qualidade, padronização, melhores condições comerciais e adequada relação custo-benefício, além de assegurar transparência, economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

5.1.2. Locação de utensílios : A locação envolve a contratação de empresa para disponibilização temporária dos materiais. Embora possa atender demandas pontuais, essa alternativa apresenta limitações, como custos recorrentes, dependência contínua do fornecedor, restrição quanto à substituição imediata dos itens e menor autonomia administrativa. Ademais, não se mostra economicamente vantajosa para demandas permanentes e contínuas, como as existentes nas unidades.

5.1.3. Aquisição por contratação direta ou dispensa de licitação: Essa alternativa é aplicável apenas em hipóteses específicas previstas em lei. Sua utilização de forma recorrente pode comprometer a competitividade, limitar a pesquisa de mercado e dificultar a obtenção da proposta mais vantajosa, além de demandar justificativas adicionais e maior risco de questionamentos pelos órgãos de controle.

5.1.4. Após a análise das alternativas, verificou-se que a aquisição por meio de Pregão Eletrônico é a solução mais adequada, por possibilitar: Maior competitividade entre fornecedores; Obtenção de preços mais vantajosos; Garantia de qualidade e padronização dos materiais; Redução de custos operacionais a longo prazo; Maior transparência e controle do processo; Atendimento contínuo das necessidades institucionais.

Dessa forma, conclui-se que o Pregão Eletrônico representa a alternativa mais eficiente, econômica e segura para a Administração, assegurando o fornecimento adequado dos utensílios e a continuidade das atividades das unidades demandantes.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Com a finalidade de identificar as soluções disponíveis no mercado e subsidiar a definição da melhor forma de atendimento à demanda por utensílios destinados ao preparo, manuseio, armazenamento e distribuição de alimentos, foi realizado levantamento de mercado, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento da contratação.

6.2. A pesquisa contemplou a análise de fornecedores especializados no fornecimento de utensílios domésticos e institucionais, por meio de consultas a sítios eletrônicos, catálogos digitais, plataformas de comércio eletrônico e registros de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos.

6.3. Foram consultados, no mínimo, três fornecedores distintos, com atuação no mercado nacional, visando à obtenção de parâmetros de preços, especificações técnicas, prazos de entrega, condições comerciais e garantias oferecidas.

6.4. O levantamento permitiu verificar a ampla disponibilidade dos itens pretendidos, bem como a existência de fornecedores aptos a atender às exigências técnicas e operacionais da Administração, demonstrando a viabilidade da contratação por meio de procedimento licitatório.

6.5. Além disso, constatou-se que os utensílios possuem características padronizadas e amplamente comercializadas, o que favorece a competitividade e possibilita a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço.

6.6. As informações obtidas subsidiaram a elaboração das especificações técnicas, a estimativa de preços e a definição da solução mais vantajosa para a Administração, assegurando maior segurança, transparência e eficiência ao processo de contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A definição das quantidades dos utensílios de cozinha a serem adquiridos baseou-se na análise da demanda operacional da unidade, considerando a rotina de preparo, manipulação e distribuição de alimentos, o quantitativo de servidores atendidos, a frequência de utilização dos materiais e a necessidade de manutenção de estoque mínimo para reposição. Foram observados, ainda, fatores como:

- O número de refeições preparadas diariamente;
- A quantidade de servidores envolvidos nas atividades;
- A simultaneidade das operações no ambiente de cozinha;
- O desgaste natural dos utensílios em razão do uso contínuo;
- A necessidade de substituição de itens danificados, obsoletos ou fora dos padrões sanitários;
- A prevenção de interrupções nas atividades por falta de materiais.

7.2. As quantidades foram definidas de forma a assegurar a continuidade dos serviços, a eficiência operacional e o adequado atendimento às normas de higiene e segurança alimentar, evitando tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos.

7.3. As quantidades definidas mostram-se compatíveis com a demanda da unidade, visto que os materiais irão suprir as demandas desta sede e suas subunidades, adequadas ao período de vigência da contratação e alinhadas aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.4. As descrições e as quantidades estão consignadas na tabela abaixo:

ITEM	Descrição do Material	Natureza da Despesa	CATMAT	ContabilizaSP	Unidade de Fornecimento	Quantidade
1	Prato de Porcelana 23cm, Com Borda, Tipo Fundo, Branco	33903013	304000	5968704	Unidade	150
2	Escumadeira; de Aço Inox 304; Medindo No Mínimo (10,5 x 30) cm (diam.x Cabo);	33903013	454272	1705300	Unidade	30
3	Concha; Feijão; Em Aço Inox; Medindo No Mínimo (diam. 9xcabo30)cm,c/capacidade	33903013	334586	1654276	Unidade	30

	120ml;					
4	Frigideira; de Alumínio; Revestida de Teflon; Capacidade Mínima para (3,0l);	33903013	352908	4393651	Unidade	35
5	Colher de Madeira; de Eucalipto; Medindo No Mínimo 38 Cm;	33903013	294143	6163475	Unidade	40
6	Colher para Serviço Em Cozinha-utensílio; Em Aço Inox; Medindo No Mínimo 33,5cm;	33903013	270830	2631326	Unidade	30
7	Assadeira; de Alumínio; Medindo No Mínimo (70,0 x 40,0)cm(cxl); Altura Mínima de (8,0cm); Com Espessura Mínima de (3,5mm); Com Alca; Sem Tampa;	33903013	485588	1411403	Unidade	25
8	Jarra; de Vidro, Resistente; Capacidade Mínima para 1,5 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 8 Cm; Altura Mínima de 21 Cm; Com Tampa e Com Alca;	33903013	356505	6156118	Unidade	45
9	Garrafa Térmica; Com Capacidade de 1,5 Litros; Corpo Em Aço Inox; Ampola Em Aço Inox; Fundo de Aço Inox; Com Alca Lateral; Lisa; Na Cor Inox	33903013	468440	4665147	Unidade	45
10	Pote de Cozinha; de Polipropileno; No Formato Retangular; Medindo Mínimo (30 x 19 x 9) Cm (c x l x A); Com Capacidade de 5 Litros; Sem Divisão; Tampa de Polipropileno; Na Cor Transparente;	33903013	238805	5980003	Unidade	30
11	Peneira; de Aço Inox; Com Diâmetro de 25 Cm; Com Borda de Aço Inox; Tipo Sem Cabo; para Separar Impurezas; Acondicionado Em Embalagem Adequada;	33903013	617107	969400	Unidade	30
12	Peneira; de Aço Inox; Com Diâmetro de 15 Cm; Com Borda de Aço Inox; Tipo Com Cabo; para Separar Impurezas; Utilização de Uso Doméstico; Acondicionada Em Embalagem Adequada, de Modo a Não Ocorrer Danificações No Produto;	33903013	441328	969400	Unidade	20
13	Caneca; de Alumínio; Capacidade Mínima para (5,0l); Com Diâmetro Mínimo de (20,0cm); Altura Mínima de (18,0cm); Com Espessura Mínima de (1,7mm); Alca Baquelite;	33903013	259417	1390023	Unidade	30
14	Panela; de Aço Inox 201; Tampa, Fundo Simples; Válvula 1/2 Pol; Termômetro; Régua de Nível; Capacidade Mínima para 20 Litros; Diâmetro Mínimo de 30 Cm; Altura Mínima de 35 Cm; Com Espessura Mínima de 0,9 Mm;	33903013	267910	6022324	Unidade	15
15	Acucareiro; de Aço Inox; Com Capacidade Mínima para 300 Gramas; Com Tampa Acoplada; Asa Lateral e Colher Em Inox;	33903013	248997	1900072	Unidade	30

16	Saleiro; Corpo Em Inox; No Formato Cilindrico; Medindo (8 x 4,5)cm (axdiam); Tampa Em Inox; Todo Na Cor Prata (inox);	33903013	468424	6253660	Unidade	30
17	Colher para Servico Em Cozinha-utensilio; Em Silicone; Medindo No Minimo 30cm; Espessura Minima de 1cm; Cabo Em Silicone;	33903013	467123	6035760	Unidade	30
18	Farinheira; e Acucareiro, Em Polipropileno (pp); Formato Arredondado, Com Tampa; Capacidade 900ml; Liso, Sem Decoracao; Na Cor Cristal Transparente;	33903013	461128	6314147	Unidade	30
19	Bandeja; de Aco Inox; Medindo No Mínimo (49x33)cm c x L; No Formato Retangular; Acababamento Em Brilho;	33903013	398238	6012426	Unidade	30
20	Assadeira Alumínio, Retangular, 31 CM x 21 CM	33903013	454183	5393302	unidade	25
21	Copo Tipo Taca, 490 MI, Diam 9cm, Alt 22, 3cm, Transp, S /decoracao	33903013	627402	4763785	unidade	50
22	Copo de Vidro, 250 MI, Diam. 7, 5cm, Incolor WHISKY	33903013	241584	5930960	unidade	30
23	Conjunto de Facas para Cozinha Em Aco Inox Com 6 Pecas	33903090	616121	2983036	unidade	15
24	Porta Guardanapo Em Aco Inox, C /1 Compartimento retangular	33903013	625997	3284360	unidade	20
25	Copo, Vidro, 60ml, 5, 3cm Diam., 7cm Alt., Dose, Incolor	33903013	473412	5880378	unidade	30
26	Escorredor de Cozinha; de Aco Inox; Medindo No Minimo (35x17x30)cm (cxlxa); Com Compartimento para Escorrer Travessas, Pratos, Copos e Talheres; Com Base de Pes de Borracha;	33903013	294610	4044746	unidade	20
27	Porta Talher Em Aco Inox	33903013	390030	3682870	unidade	20
28	Faqueiro Aco Inox, 60 Peças, Cabos Inox, 12 Peças de Cada Talher	33903013	219492	219492	unidade	50
29	Taca P/sobremesa, Vidro	33903013	465892	1803697	unidade	50
30	Copo de Vidro, Transp., 400ml	33903013	347571	4867424	unidade	100
31	Prato de Porcelana, 27 CM Redondo, Liso, Raso, Branco	33903013	242638	4361334	unidade	150
32	Panela de Pressão 20lts	33903013	421724	1578162	unidade	10
33	Panela de Pressão 35lts	33903013	424376	3568741	unidade	10
34	Jarra Vidro, Tipo Suqueira Com Torneira, Estilo Imperial, 4, 9 l	33903013	453469	6239200	unidade	10

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado da contratação será sigiloso, conforme previsto no Art. 5º inciso VI do decreto estadual nº 68.017/2023, dessa maneira a Administração Pública manterá os preços sigilosos nesse processo licitatório para preservar a competitividade e evitar conluio entre os licitantes, a legislação permite o sigilo dos valores estimados até a fase de julgamento das propostas, desde que justificado nos autos. Essa medida busca garantir a isonomia e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Ampliação da Competitividade: o parcelamento visa ampliar o universo de licitantes, permitindo que empresas de diferentes portes e especializações concorram em itens específicos de seu "core business", o que tende a reduzir os preços finais pela maior pressão competitiva.

9.2. Redução do Risco de Desabastecimento ou Interrupção: a divisão por itens mitiga o risco de interrupção total dos serviços. Caso uma empresa detentora de determinado item apresente falha na execução ou tenha seu registro cancelado, os demais serviços permanecem preservados, garantindo a continuidade administrativa.

9.3. Natureza Divisível do Objeto: verifica-se que os serviços listados possuem autonomia técnica e operacional entre si. Sendo tecnicamente viável e recomendável a sua operação.

9.4. Análise de Viabilidade: o objeto analisado sob a ótica da divisibilidade técnica e econômica.

9.5. Conclusão do Parcelamento: conclui-se que a prestação dos serviços por diferentes empresas não compromete a qualidade final e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas.

9.6. Benefício Esperado: espera-se que o parcelamento resulte em uma maior diversidade de fornecedores da Ata de Registro de Preços, facilitando o atendimento de demandas simultâneas a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Destaca-se que não há contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, ou seja, os materiais em comento serão contratados de forma independentes

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está alinhada com o Plano de Compras Anual nos termos do art. 18 "caput", da Lei Federal nº 14.133/21, instruído no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, constante a referida contratação com ID 180196-86/2026 constante no DFD 265/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com esta Contratação, pretende -se suprir a demanda deste CPTran e unidades subordinadas, otimizando a preparação, armazenamento e distribuição de alimentos, assegurando a continuidade e qualidade no serviço prestado.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Devido a especificidade dos materiais a serem adquiridos, os agentes públicos desta Unidade têm condições profissionais de garantir a fiscalização e o recebimento dos materiais objetos desta contratação, não havendo por essa razão, a necessidade de passar por treinamentos ou capacitações.

13.2. A garantia a ser aplicada para os bens, será aquela prevista no Código do Consumidor.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Em exames de natureza dos itens que ora se pretende adquirir nesta contratação, não se verifica impactos ou riscos ambientais existentes.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. Não se trata de bem de luxo nos termos do Decreto Estadual N° 67.985/2023.15.2.

15.1.2. Os utensílios serão enquadrados como MATERIAL DE QUALIDADE COMUM, conforme Decreto Estadual nº 67.985, de 27 de Setembro de 2023, Art. 2º inciso I "de qualidade comum, aqueles necessários e essenciais para suprir a demanda justificada do órgão ou entidade contratante, independentemente do valor monetário"

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](#).

FABIO JOSE DE OLIVEIRA KARASauskas

1º Ten PM CH SEÇ LOG INT



Assinou eletronicamente em 02/03/2026 às 16:58:34.