

Estudo Técnico Preliminar 63/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 007.00054667/2024-11

2. Descrição da necessidade

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) necessita adquirir utensílios de copa e cozinha com o objetivo de repor itens desgastados e modernizar seu acervo, assegurando suporte adequado às operações internas. Essa aquisição é essencial para garantir a funcionalidade, a segurança e a conformidade com as normas de higiene, fundamentais para as atividades de suporte operacional.

Os materiais solicitados desempenham papel indispensável na execução das atividades rotineiras, bem como no suporte aos eventos promovidos pelo Instituto, assegurando uma infraestrutura adequada, eficiente e organizada. A disponibilidade desses utensílios contribui diretamente para a realização de reuniões, treinamentos e outros eventos institucionais, promovendo o conforto, a funcionalidade e a qualidade nos serviços prestados a colaboradores, parceiros e visitantes.

Adicionalmente, a reposição e ampliação do estoque visam atender à crescente demanda gerada pelo aumento na frequência e diversidade de atividades realizadas. Essa medida também busca evitar interrupções ou imprevistos que possam comprometer a imagem institucional e a excelência das ações conduzidas pelo ITAL.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Apoio Operacional à Pesquisa	Walter Wanderlei de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os utensílios devem:

Ser fabricados com materiais duráveis como aço inox e vidro resistente. Atender aos padrões de qualidade e segurança aplicáveis. Contribuir para a sustentabilidade, utilizando materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental. Ser de fácil higienização e adequados para o uso em cozinhas industriais e de apoio.

5. Levantamento de Mercado

Foram realizadas cotações com diversos fornecedores e analisadas contratações similares em órgãos públicos, que contemplem diversos utensílios, como garrafas

térmicas, facas, pratos, bandejas e potes, atendendo plenamente às necessidades descritas. A análise também mostrou que a compra centralizada desses itens otimiza os custos e facilita a logística de entrega.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha, conforme especificado no orçamento detalhado. Os itens selecionados atendem às exigências técnicas de durabilidade, funcionalidade e sustentabilidade, assegurando a qualidade necessária para o uso contínuo e eficiente.

A entrega deverá ocorrer em até 30 dias corridos, conforme as condições comerciais estabelecidas, garantindo agilidade no atendimento às demandas institucionais e a reposição oportuna dos materiais necessários para as atividades do Instituto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas com base na necessidade atual do ITAL.:

Item	Material	Descrição do material	Quantidade	Unidade de Medida
1	Lixeira Retangular Branca	Lixeira Retangular Branca C/ Pedal 50 Lts Tampa acionada por pedal através de haste metálica.	4	Unidade
2	Garrafa Térmica Pump 1,8 Lts	Garrafa Térmica Pump 1,8 Lts Preta. Revestimento externo polipropileno. Ampola de vidro e Fundo removível	4	Unidade
3	Garrafa Térmica Pump 1,0 Lt	Garrafa Térmica Pump 1 Lt Preta. Revestimento externo polipropileno. Ampola de vidro e Fundo removível	2	Unidade
4	Garrafa Térmica Pump 500ml	Garrafa Térmica Pump 500ml Preta. Revestimento externo polipropileno. Ampola de vidro e Fundo removível	2	Unidade
5		Capacidade: 10,0 Litros Medidas (Diâmetro x Profundida x Altura): 260 x 450 x 200mm. Espessura: 2,8mm. Fechamento	1	Unidade

	Panela de Pressão 10 Lts	hermético. Válvula de alívio de pressão. Guarnição de borracha. Certificada pelo INMETRO.		
6	Cj Panelas 10pçs	itens: - Caçarola com Tampa 3,3L (22 x 10 cm) - Caçarola com Tampa 2,5L (20 x 09 cm) - Panela com Tampa 1,85L (18 x 8 cm) - Panela com Tampa 1,3L (16 x 7 cm) - Fervedor 1,2L (12 x 11,5 cm) - Frigideira (20 x 4 cm) - Frigideira (16 x 3,2 cm) - Concha de Feijão 70ml (28,5 x 9 x 7) - Colher de Arroz (29,5 x 4 x 6,5 cm) - Espátula (30,5 x 8,5 x 4 cm)	1	Unidade
7	Garfo de mesa	Garfo de Mesa em aço inox 19,3 x 2,4cm x 16 mm	24	Unidade
8	Faca de mesa	Faca de Mesa em aço inox 4,2 x 22,4 x 2,1 cm	24	Unidade
9	Colher de mesa	Colher de Mesa em aço inox	12	Unidade
10	Concha em aço inox	Concha em aço inox com gancho 30 cm	2	Unidade
11	Espumadeira em aço inox	Espumadeira em aço inox com gancho 34 cm	2	Unidade
12	Colher Profissional	Colher Profissional C/ Gancho 38cm	2	Unidade
13	Faca para carne	Faca para carne, aço inox, Tamanho 10 (38,5cm)	2	Unidade
14	Faca para pão	Faca para pão cabo branco 32cm	2	Unidade

15	Prato Fundo 24cm	Prato Porcelana Fundo 24cm	12	Unidade
16	Prato Raso 25 Cm	Prato Porcelano Raso 25 Cm	12	Unidade
17	Porta Guardanapo Meia Lua	Porta Guardanapo Meia Lua Inox	2	Unidade
18	Saleiro /pimenteiro Vidro C/ Tampa	Saleiro/Pimenteiro Corpo de Vidro e Aço Pintado Tampa em Aço 8x5	2	Unidade
19	Pote Quadrado 1,3 Lts	Pote Quadrado 1,3 Lts Polipropileno	1	Unidade
20	Pote Quad. Freezer/micro-ondas 2,3 Lts	Pote Quad. Freezer/micro-ondas 2,3 Lts Polipropileno	2	Unidade
21	Pote Hermético de vidro 1 L	Pote Hermetico vidro c/tampa Bambu 1 Lt	4	Unidade
22	Pote Hermético de vidro 750ml	Pote Hermético de vidro 750ml c/ tampa de bambu	6	Unidade
23	Travessa Cristal Folha 39,5 x14x3cm	Travessa Cristal Folha 39,5 x14x3cm	1	Unidade
24	Prato P/bolo C /pé Cristal Janine 29,5x19,5cm	Prato P/bolo C/pé Cristal Janine 29,5x19,5cm	1	Unidade
25	Prato S/ Pé S/t Trans 29x2cm	Prato S/ Pé S/t Trans 29x2cm	1	Unidade
26	Prato Cristal P /bolo C/pé Diamond 31x13x14,5cm	Prato Cristal P/bolo C/pé Diamond 31x13x14,5cm	1	Unidade

27	Bandeja Retangular 48x32	Bandeja Retangular 48x32	2	Unidade
28	Sousplat de Cristal	Sousplat de Cristal Renaissance 32cm	1	Unidade

As quantidades foram determinadas com base na análise do consumo histórico e nas projeções de eventos e atividades programadas para o período. A metodologia utilizada envolveu a coleta de dados sobre o uso médio mensal dos itens, ajustado para acomodar picos de demanda durante eventos e treinamentos. As quantidades específicas foram calculadas para garantir a disponibilidade contínua dos materiais, evitando interrupções nas atividades deste Instituto.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.067,60

Baseada em pesquisa de preços da internet a estimativa para a aquisição dos itens é de aproximadamente R\$ 4.067,60 (quatro mil, sessenta e sete reais e sessenta centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os estudos preliminares indicam que não é recomendável o parcelamento da solução. A aquisição dos itens por mais de uma contratação aumentaria o valor de mão de obra e dificultaria a questão do faturamento. Desta forma, com base no princípio da Economicidade, em especial na obtenção de economia de escala resultante da possibilidade de entrega de todos os materiais.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No caso em tela não há contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este serviço não está previsto no Plano de Contratação Anual – PCA. Conforme, DECRETO N° 67.689, DE 03 DE MAIO DE 2023, que regulamenta o inciso VII do artigo 12 da Lei federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021, para dispor sobre o plano de contratações anual no âmbito da Administração Pública direta e autárquica, em sua Disposição Transitória, Artigo único - A elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica SERÁ FACULTATIVA no ano de 2023, tornando-se obrigatória a partir do ano subsequente, nos termos deste decreto.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantia de suporte adequado às atividades internas do ITAL. Melhoria na eficiência operacional e no atendimento às normas de higiene. Redução de custos a médio prazo com itens mais duráveis e funcionais.

13. Providências a serem Adotadas

Não existem providências decorrentes para esta administração no que se refere a aquisição pretendida.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Por se tratar de uma aquisição de produtos comuns, não haverá impactos ao meio ambiente local, visto que a contratação será feita de conformidade com a legislação local.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável e razoável, considerando o consumo. A análise de mercado indica que a aquisição centralizada representa a solução mais vantajosa economicamente.

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](#).

WALTER WANDERLEI DE SOUZA

Equipe de Planejamento