



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - INFORMAÇÕES BÁSICAS

Setor Requisitante: Diretoria Geral de Compras

II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade analisar a necessidade administrativa relacionada à manutenção das condições adequadas de funcionamento das atividades de copa e cozinha no âmbito das Diretorias e demais setores da Administração Municipal, compreendendo o preparo, acondicionamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas.

As atividades administrativas, educacionais, assistenciais e sociais desenvolvidas pelo Município demandam estrutura mínima de apoio às rotinas internas, especialmente aquelas relacionadas à alimentação. Nesse contexto, incluem-se o preparo e a distribuição de refeições destinadas a pacientes no âmbito hospitalar, alunos da rede municipal de ensino, bem como às ações desenvolvidas pelo Fundo Social e demais iniciativas institucionais, além do suporte às equipes de trabalho.

Para o regular desempenho dessas atividades, é indispensável a disponibilidade contínua e adequada de materiais e utensílios de copa e cozinha. A ausência, insuficiência ou inadequação desses itens compromete diretamente a execução dos serviços, impactando as condições de higiene, a organização dos ambientes e a eficiência operacional, podendo prejudicar a qualidade do atendimento prestado à população. Destaca-se que o consumo desses materiais apresenta variação ao longo do tempo, em razão da intensidade de uso, da rotatividade dos atendimentos e do desgaste natural, o que exige reposições periódicas e planejamento adequado das aquisições.

A demanda vinha sendo atendida por meio do Sistema de Registro de Preços. Contudo, diante da necessidade de revisão dos descritivos técnicos, visando à melhoria da qualidade dos itens, à adequação às atuais demandas das unidades e à inclusão de novos materiais, tornou-se necessária a reavaliação das condições anteriormente adotadas. Ressalta-se que a presente necessidade se encontra prevista no Plano de Contratações Anual e possui compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza dos materiais demandados e sua utilização em ambientes que envolvem preparo e consumo de alimentos, estabelecem-se os seguintes requisitos essenciais:





- Os utensílios deverão ser fabricados com materiais de qualidade adequada, garantindo resistência, durabilidade e segurança compatíveis com o uso contínuo nas rotinas das unidades administrativas.
- Os produtos destinados ao preparo, acondicionamento ou contato com alimentos deverão ser livres de substâncias tóxicas, inclusive Bisfenol A (BPA), quando aplicável, assegurando a segurança alimentar e a saúde dos usuários.
- Deverão ser observadas as normas sanitárias e regulamentações técnicas vigentes aplicáveis aos materiais e produtos fornecidos.
- Considerando que não se trata de uso doméstico eventual, mas rotina contínua, a definição da solução/especificação dos materiais deverá ser adequada ao uso institucional intensivo, compatíveis com ambientes como unidades de saúde, hospitalares e escolares.
- Sempre que tecnicamente viável, deverão ser observados critérios de sustentabilidade, como utilização de materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental.
- Considerando que diversas características desses materiais não podem ser plenamente verificadas apenas por meio de catálogos, fichas técnicas ou descrições apresentadas pelos licitantes será exigido amostras dos itens 5, 6, 7, 22, 24, 25, 26, 33, 35, 49, 50, 54, 67, 68, 78, 79, 81, 92, 99, 100, 101, 116, 117 e 121, os padrões a serem avaliados serão definidos no Termo de Referência.

IV - PROSPECÇÕES DE SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com o objetivo de identificar a solução mais adequada ao atendimento das necessidades da Administração Pública, foi realizada análise de contratações similares promovidas por outros órgãos e entidades públicas, bem como levantamento de mercado junto a fornecedores do setor.

Constatou-se que os itens pretendidos são amplamente ofertados no mercado, caracterizando-se como bens comuns, nos termos da legislação vigente, não havendo a necessidade de soluções tecnológicas específicas, customizadas ou de alta complexidade para o atendimento da demanda.

As variações identificadas concentram-se, principalmente, na forma de contratação adotada pela Administração, tais como contratação direta, sistema de registro de preços ou procedimento licitatório com formalização de contrato, mediante pregão, por se tratar de objeto comum. Diante desse cenário, conclui-se que a alternativa viável consiste na aquisição junto ao setor privado, conforme as opções a seguir apresentadas:

1. Contratação Direta (Dispensa de Licitação): Trata-se de alternativa aplicável especialmente nos casos de dispensa em razão do valor ou demais hipóteses legalmente autorizadas. Apresenta maior celeridade procedimental, contudo sua utilização encontra-se condicionada aos



limites legais, não sendo recomendada como regra geral para demandas recorrentes ou de maior vulto.

2. Sistema de Registro de Preços: Procedimento auxiliar indicado para situações em que a Administração possua necessidade de aquisições frequentes, com entregas parceladas ou quantitativos estimados sujeitos a variação. Proporciona maior flexibilidade na gestão do consumo, permitindo contratações conforme a demanda durante a vigência da ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados. Dessa forma, assegura a disponibilidade de fornecedores registrados para atendimento de necessidades eventuais, evitando a formação de estoques excessivos ou o desabastecimento.

3. Pregão com formalização de contrato no modelo tradicional sem adoção de procedimento auxiliar: Mostra-se adequado para a aquisição de bens comuns com quantitativos previamente definidos, proporcionando maior previsibilidade contratual. Possibilita maior potencial de ganho de escala, tendo em vista a definição prévia dos quantitativos a serem contratados, o que confere maior segurança ao fornecedor e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas. Exige, contudo, adequada definição dos quantitativos estimados, a fim de evitar insuficiência ou excesso de contratação.

Após análise das alternativas disponíveis, do histórico de consumo do Município e da natureza contínua da demanda, conclui-se que a solução mais vantajosa para a Administração é a realização da aquisição de utensílios de copa e cozinha por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, visto que atende de forma mais eficiente às características da demanda.

Considerando tratar-se de materiais de consumo, sujeitos a desgaste natural, danos e deterioração decorrentes do uso contínuo, verifica-se a necessidade de reposições frequentes, nem sempre passíveis de previsão exata. Ademais, a demanda possui caráter recorrente, com fornecimento parcelado ao longo do exercício e quantitativos variáveis conforme o consumo das unidades administrativas.

Tal solução permite aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando estoques excessivos e prevenindo o desabastecimento.

V - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha, destinados ao atendimento das demandas dos diversos departamentos da Administração Municipal, garantindo a adequada disponibilização desses materiais para o regular funcionamento das atividades.



A necessidade será atendida por meio de procedimento licitatório, a princípio, através da modalidade pregão, por se tratar de aquisição de itens comuns, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, considerando o caráter contínuo da demanda e a imprevisibilidade parcial dos quantitativos.

Os itens a serem adquiridos foram definidos com base no levantamento das necessidades das Diretorias, considerando as rotinas de preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos e bebidas. Dessa forma, contemplam materiais essenciais para execução dessas atividades, tais como utensílios para preparo de alimentos (panelas, assadeiras, utensílios de corte e manipulação), itens para serviço e consumo (copos, pratos, talheres, bandejas, xícaras), bem como recipientes, garrafas térmicas, organizadores e demais acessórios de apoio às rotinas de copa e cozinha.

Considerando que os itens a serem adquiridos são bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e que não demandam complexidade técnica para seu fornecimento, não será exigida comprovação de capacidade técnica. Tal medida visa ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas de recente constituição, sem prejuízo da qualidade da contratação, a qual será assegurada por meio das especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Os itens deverão atender às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando padrões mínimos de qualidade, durabilidade e segurança, compatíveis com a finalidade de uso nas unidades administrativas.

As aquisições serão realizadas de forma parcelada, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, conforme a necessidade da Administração.

O prazo de entrega será de até 12 (doze) dias úteis, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, considerando que parcela significativa dos fornecedores atua como distribuidora e possui centros de distribuição localizados fora do Município, o que demanda prazo logístico adequado para separação, transporte e entrega dos itens.

VI - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As estimativas foram elaboradas com base nos levantamentos encaminhados por cada Diretoria e setores demandantes, os quais indicaram suas respectivas necessidades, considerando o





histórico de consumo, a média de utilização em exercícios anteriores e as projeções para o período de vigência da futura contratação.

O levantamento considerou a realidade operacional das unidades que realizam preparo, manipulação e distribuição de alimentos, especialmente nas unidades de educação infantil, saúde e assistência, onde há utilização contínua e simultânea de utensílios, além da necessidade de organização adequada dos fluxos de trabalho nas cozinhas.

Destaca-se, ainda, a ampliação da demanda em determinados setores que anteriormente não realizavam esse tipo de atividade de forma contínua, como é o caso de unidades administrativas que passaram a executar preparo de refeições em situações específicas, a exemplo da Secretaria de Agricultura, em períodos de expediente aos finais de semana, feriados ou atividades operacionais especiais.

Ressalta-se que o consumo dos itens varia ao longo do tempo, em razão de fatores como a durabilidade dos materiais, o desgaste decorrente do uso contínuo, a substituição de itens danificados ou inservíveis, bem como a ampliação ou reestruturação dos serviços públicos.

Dessa forma, buscou-se estabelecer estimativas compatíveis com a realidade de consumo do Município, considerando as particularidades de cada setor, a natureza contínua da demanda e as possíveis variações ao longo do período, conferindo maior previsibilidade ao planejamento e evitando contratações fragmentadas ou emergenciais. Abaixo, os quantitativos elaborados:

ITEM	UND.	DESCRIPTIVO	TOTAL
1	Unidade	Abridor de recipientes; tipo abridor de latas combinado; em aço inox; pequeno; com 01 face; e 02 funções (lata/garrafa).	24
2	Unidade	Açucareiro em inox, com colher, capacidade aprox. 300g;	15
3	Unidade	Amolador de facas com Dimensão Aproximada: 19 cm C x 3 cm L x 6,5cm A Peso Aproximado: 300 gramas Material: Plástico e Aço.	17
4	Unidade	Assadeira em alumínio para armário de pão: Alumínio, espessura 0,6 mm, acabamento liso, medidas aproximadas de largura de 58cm e profundidade de 70cm	76
5	Unidade	Assadeira em vidro refratário, retangular, com tampa plástica. capacidade: 5 litros. material: vidro temperado, resistente a micro-ondas, forno acima de 180 graus.	26
6	Unidade	Assadeira retangular N4: Linha industrial, fabricada em alumínio grosso, resistente a corrosão, alças laterais reforçada, capacidade para 12 litros.	33
7	Unidade	Assadeira retangular N5: Linha industrial, fabricada em alumínio grosso, resistente a corrosão, alças laterais reforçada, capacidade para 18 litros.	29



8	Unidade	Bacia em alumínio; com capacidade para 6,7 litros; medindo aproximadamente (40 cm) diâmetro; (9 Cm) de altura.	22
9	Unidade	Bacia em polipropileno; tipo canelada; com capacidade para 13,5 litros; medindo aproximadamente 165 x 400 mm; cor verde.	31
10	Unidade	Bacia em polipropileno; tipo canelada; com capacidade para 4,6 litros; medindo aproximadamente 100 x 300 mm; cor verde.	28
11	Unidade	Bandeja Café da Manhã Hospitalar: Fabricada em plástico ABS, composta por 3 cavidades; dimensões aproximadas de 49,6 x 34,6 x 4,4 cm	43
12	Unidade	Bandeja em inox, formato retangular, medindo aprox. 25 cm de comprimento e 19 cm de largura, contendo etiqueta com todas as informações do fabricante.	20
13	Unidade	Bandeja em inox, formato retangular, medindo aprox. 48 cm de comprimento e 32 cm de largura, contendo etiqueta com todas as informações do fabricante.	26
14	Unidade	Bandeja plástica. Uso alimentício. Cor branca. Fabricada em PEAD (Polietileno de Alta Densidade). Dimensões aproximadas (mm) comprimento x largura x altura: 290 x 346 x 75.	32
15	Unidade	Bandeja Recepção: Com alças em aço inox escovado, borda em MDF de 15mm e pintura em verniz fosco, dimensões aproximadas de Largura: 31cm, Comprimento: 52cm, altura: 3cm	22
16	Unidade	Boleira com tampa de plástico. Cor transparente tamanho 35 cm aproximadamente	24
17	Unidade	Boleira de vidro 28cm, tampa de vidro transparente, com pé de no máximo 7 cm de altura.	25
18	Unidade	Borracha para panela de pressão com fechamento externo (modelo tipo Nigro) de 20 litros armazenados em embalagem composta de 01 unidade.	22
19	Unidade	Borracha para panela de pressão de 10 litros armazenada em embalagem composta de 01 unidade.	27
20	Unidade	Borracha para panela de pressão de 4,0 litros armazenada em embalagem composta de 01 unidade.	21
21	Unidade	Borracha para panela de pressão de 7,0 litros armazenada em embalagem composta de 01 unidade.	19



22	Unidade	Botijão térmico: Corpo de aço inox, parede interna de aço inox, alça e tampa de polipropileno reforçado, capacidade mínima de 5 litros e máxima de 10 litros, tampa removível em polipropileno.	19
23	Unidade	Bowl de inox grande, com capacidade de 6 litros, formato redondo, para uso culinário de tamanho 30cm x 14 cm (Diâmetros x Altura)	31
24	Unidade	Caçarola Reta em Alumínio: Com alças laterais reforçadas e tampa reforçada, em alumínio fosco, capacidade aproximadamente 05 Litros, com espessura mínima de 3mm.	19
25	Unidade	Caçarola Reta em Alumínio: Com alças laterais reforçadas e tampa reforçada, em alumínio fosco, capacidade aproximadamente 10 Litros, com espessura mínima de 3mm.	23
26	Unidade	Caçarola Reta em Alumínio: Com alças laterais reforçadas e tampa reforçada, em alumínio fosco, capacidade aproximadamente 20 Litros, com espessura mínima de 3mm.	21
27	Unidade	Caixa plástica com tampa; uso alimentício; cor branca; fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD); material atóxico e de fácil higienização; capacidade de aproximada de 10 litros.	36
28	Unidade	Caixa plástica com tampa; uso alimentício; cor branca; fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD); material atóxico e de fácil higienização; capacidade de aproximada de 100 litros.	52
29	Unidade	Caixa plástica com tampa; uso alimentício; cor branca; fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD); material atóxico e de fácil higienização; capacidade de aproximada de 17 litros.	34
30	Unidade	Caixa plástica com tampa; uso alimentício; cor branca; fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD); material atóxico e de fácil higienização; capacidade de aproximada de 25 litros.	34
31	Unidade	Caixa plástica com tampa; uso alimentício; cor branca; fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD); material atóxico e de fácil higienização; capacidade de aproximada de 50 litros.	63
32	Unidade	Caixa térmica. Estrutura em polietileno, isolamento em espuma de uretano. Com alça para transporte. Dimensões aproximadas (cm) – A x L x P: 29 x 32 x 24 cm. Peso aproximado: 3 Kg. Garantia mínima: 12 meses.	10



33	Unidade	Caixa térmica; capacidade mínima de 90 litros; estrutura externa em material resistente e de fácil higienização; isolamento térmico em poliuretano (PU); baixa emissão de CO ₂ no processo de fabricação; revestimento interno em PU com propriedade antimicrobiana; tampa articulada com dobradiças reforçadas e vedação eficiente; rodas resistentes para transporte; alça telescópica articulada; alças laterais ergonômicas para transporte manual.	10
34	Unidade	Caldeirão de alumínio; número 32; com capacidade para 22,5 litros; medindo (32 cm) diâmetro; (28 cm) de altura; e com asa e tampa em alumínio.	25
35	Unidade	Caneca em vidro incolor, lisa, sem bolhas, trincas ou lascas. Possuir alça fixa, resistente e de fácil manuseio. Indicada para uso com bebidas quentes e frias. Capacidade aproximada de 300 ml. Base estável e vidro com espessura adequada para uso diário. Produto atóxico, próprio para contato com alimentos, conforme normas sanitárias vigentes.	736
36	Unidade	Cesta para pão, com fibra sintética inspirado em rattan, 75cm.	32
37	Unidade	Cesto expositor empilhável com abertura frontal - Empilhável – Empilha até 8 peças - Totalmente Vazado - Dimensões Externas – 29 cm de altura x 41 cm de largura x 57 cm de comprimento- Capacidade B43 – 55 litros - Capacidade de carga por cesto – 15 kg - Capacidade de carga por empilhamento – 90 kg	30
38	Unidade	Chaleira, material aço inoxidável, capacidade 3 litros. produto fabricado nacionalmente em aço inox 430. tampa dupla em inox. alça/tala e pomel em baquelite. alça/tala é fixada por processo de solda ponto nas duas extremidades. dimensões mínimas: altura: 21cm; largura: 20,2cm; profundidade: 19,2cm; peso: 540gr; capacidade: 3000ml; altura com a tala/alça baixada: 15,7cm; diâmetro da boca: 8,1cm; espessura da chapa inox: 0,5mm.	14
39	Unidade	Coador de café: Suporte em plástico nº 103 para filtro, fabricados em polipropileno, livres de BPA.	34
40	Unidade	Coador Filtro Café Aço Inox Reutilizável - Médio 102	10
41	Unidade	Coador Filtro Café Aço Inox Reutilizável - Tamanho Grande 103	16
42	Unidade	Colher de alumínio; cabo em alumínio; medindo 37 cm.	26

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ



43	Unidade	Colher de bambu. Madeira tratada para uso em alimentos, medindo 50 cm, área útil 5,5x8 cm.	36
44	Unidade	Colher de sobremesa em aço inox, medindo aproximadamente 17 cm com capacidade de 10 ml.	394
45	Unidade	Colher de sopa em aço inox, medindo aproximadamente 21 cm com capacidade de 15 ml.	1014
46	Unidade	Concha; para feijão; em alumínio; número 9; com capacidade de 150 ml; diâmetro de 9 cm; e cabo medindo 25,5 cm.	31
47	Unidade	Conjunto de potes para mantimento com 5 peças, em plástico resistente com tampa Transparente.	23
48	Unidade	Copo de Vidro: Capacidade: 200 MI, transparente, fundo reforçado, com no mínimo 15mm	1036
49	Unidade	Copo infantil Antizamento: Copo em Polipropileno e tampa Polietileno, Válvula Antivazamento, com alças, cores vibrantes e estampa divertida, com bico, com capacidade mínima de 200 ml, livre de BPA.	310
50	Unidade	Copo; em polipropileno; para merenda; com alça; medindo 08 cm diâmetro; 7,5 cm profundidade; resistente no mínimo a 100 graus; com capacidade de 300 ml; na cor caramelo.	1200
51	Unidade	Cortador de Legumes Mesa Inox base alumínio e cabo em Alumínio fundido - Dimensões aproximadas do produto: 40 x 20,5 x 19,5 cm (A x L x P)	19
52	Unidade	Depósito p/ guardar talheres com tampa, em plástico, medidas aprox. 25 de largura e 30 cm de comprimento. Com divisórias	19
53	Unidade	Dispenser de copos descartáveis, p/ copos de água de 180 a 200 ml, em acrílico, medindo aprox. 0,43X12X11cm (alt. X larg. X profundidade.) e 06 cm de diâmetro, c/ botão de pressão, liberação de um copo por vez, c/ abas p/ fixação na parede, c/ kit de instalação.	60
54	Unidade	Dispenser papel toalha, com auto corte, altura 380 mm- largura 300 mm- profundidade 300 mm.	55
55	Unidade	Dispenser Para Detergente 650ml a 1.000 ml com bico dosador na cor branca, produzido em polipropileno.	26
56	Unidade	Escorredor de macarrão; em alumínio; número 30; medindo (30 cm) diâmetro; (14 cm) de altura; capacidade de 5 litros.	16
57	Unidade	Escorredor de macarrão; em alumínio; número 50; medindo (50 cm) diâmetro; (20 cm) de altura; capacidade de 30 litros.	15



58	Unidade	Escorredor de pratos em aço inox, capacidade p/ 13 pratos acompanha um porta talher suporte p/ 8 copos.	22
59	Unidade	Espátula de silicone, comprimento 29 cm.	38
60	Unidade	Espátula pá para bolo: Fabricado em aço inox, medindo aproximadamente 27 cm,	39
61	Unidade	Espremedor de alho manual em inox reforçado, com cabo anatômico e em inox, sistema de autolimpeza, tamanho aproximado 25 cm.	25
62	Unidade	Espremedor de batatas em inox: Modelo tipo caçamba, com aproximadamente 24 cm, livre de BPA e outros produtos químicos nocivos.	25
63	Unidade	Espumadeira; em alumínio; número 09; cabo em alumínio medindo 25,5 cm; Diâmetro de 09 cm.	32
64	Unidade	Espumadeira; em alumínio; número 16; cabo em alumínio medindo 53 cm; diâmetro de 16 cm.	26
65	Unidade	Faca de mesa em aço inox, serrilhada medindo aproximadamente 21,2 x 0,3 (C x L x A).	849
66	Unidade	Faca para pão, lâmina em aço inox com fio serrilhado, cabo em plástico polipropileno, aproximadamente 30 cm de comprimento.	41
67	Unidade	Faca; uso profissional; tipo açougueiro; 10 polegadas; com lâminas em aço inox; com fio liso; e ponta oval; não oxidável; com cabo em polipropileno injetado sobre a espiga da lâmina na cor branco; com proteção antibacteriana microbiana; medindo 56 mm largura; 410 mm comprimento; 26 mm de altura.	38
68	Unidade	Faca; uso profissional; tipo açougueiro; 5 polegadas; com lâminas em aço inox; com fio liso; não oxidável; com cabo em polipropileno injetado sobre a espiga da lâmina na cor preta; com proteção antibacteriana microbiana; medindo aproximadamente 23cm de comprimento.	41
69	Unidade	Faqueiro 24 peças: Fabricado em lâminas de aço inox, cabos em polipropileno, sendo 06 facas para churrasco; - 06 garfos de mesa; - 06 colheres para mesa; - 06 colheres para chá,	10
70	Unidade	Flanela na cor laranja para limpeza (28x38cm) com costuras laterais, 100% Algodão, alta absorção de umidades produtos isentos de rasgos e outros defeitos.	950
71	Unidade	Forma de Pudim Alumínio Polido 22 cm	28



72	Unidade	Fouet batedor profissional de ovos e massas reforçado , batedor de arame, cabo em polietileno branco com comprimento total variando de 25cm a 40cm.	25
73	Unidade	Frigideira; em alumínio ; com revestimento interno antiaderente; número 32; diâmetro de 32 cm; altura 07 cm; com cabo em madeira ou em aço inox com baquelite antitérmico.	23
74	Unidade	Frigideira; em alumínio; número 24 com teflon; diâmetro de 24 cm; altura 06 cm; com cabo em madeira.	21
75	Unidade	Garfo de mesa em aço inox, medindo 21 cm aproximadamente.	1014
76	Unidade	Garfo trinchante. Totalmente em aço inoxidável. Dimensões aproximadas (mm; c x l x a): 405 x 75 x 20 mm Peso aproximado: 120 g.	38
77	Unidade	Garrafa para água: plástico transparente, liso, em formato retangular, medindo aprox. 32 de altura, capacidade 2 litros, tampa com mecanismo para saída d'água (uso em refrigerador e frigobar).	76
78	Unidade	Garrafa térmica, acabamento interno e externo em aço inox inquebrável, capacidade mínima 1,8 litros, com ampola em inox, base com proteção contra quedas, medidas aprox. 38 cm de altura e 14 cm de diâmetro, c/ sistema de pressão.	80
79	Unidade	Garrafa térmica, acabamento interno e externo em aço inox inquebrável, capacidade mínima 5 litros, com ampola em inox, base com proteção contra quedas, c/ sistema de pressão.	26
80	Unidade	Garrafa térmica, revestimento externo em inox, capacidade 1litro, com ampola de vidro, medidas aprox. 32 cm de altura e 12 cm de diâmetro, c/ sistema de pressão.	55
81	Unidade	Garraão botijão térmico 12 litros: Cor preta ou prata, com tripé retrátil, alça retrátil, com torneira de plástico com travamento para retirada do liquido. Indicado para líquidos quentes ou frios. Conservação de até 06 Horas. Material: isolamento com espuma de poliuretano e dupla camada de PEAD (polietileno de alta densidade). Dimensões (a x d) 42 x 28 cm. Peso: 2 kg. capacidade: 12 litros.	16
82	Unidade	Jarra de plástico atóxico transparente, com graduação, resistente, com tampa hermética, capacidade de 3,7 L.	49



83	Unidade	Jarra medidora em inox: Fabricada em inox, com acabamento externo de alto brilho e do lado interno acabamento em aço escovado, capacidade mínima de 500 ml, com alça para segurar.	21
84	Unidade	Jarra p/ suco vidro: Com tampa de inox com vedação hermética com silicone, com suporte de apoio na lateral, capacidade 2 litros.	40
85	Unidade	Jogo de copo em vidro: Contendo 6 peças, com capacidade mínima de 300 ml; reutilizável, liso, incolor.	39
86	Unidade	Jogo de espátula inox, contendo 4 peças, 14cm	20
87	Unidade	Jogo de Facas: Fabricado com lâminas em aço inox e cabos de polipropileno preto, contendo no mínimo 06 peças.	20
88	Unidade	Jogo de Panelas: Corpo de alumínio, revestimento interno e externo de antiaderente, cabos, alças de baquelite antitérmico, contendo 7 peças, sendo: frigideira, fervedor, panela, caçarola	5
89	Unidade	Jogo de prato de sobremesa: Prato em vidro opalino temperado, liso e na cor branca. Diâmetros de 19 cm.	17
90	Unidade	Kit com 3 Peneiras de aço Inox: 1-Peneira de 10cm de diâmetro e 23,5cm de comprimento 1-Peneira de 14cm de diâmetro e 29cm de comprimento 1-Peneira de 20cm de diâmetro e 40cm de comprimento	20
91	Unidade	Kit Funil em plástico com 4 Peças Tamanho: Mini/p/m/g	19
92	Unidade	Kit Talher Infantil em Silicone, contendo garfo e colher, fabricado em Silicone, atóxico, livre de BPA e ftalatos.	303
93	Unidade	Leiteira com alça - material inox, capacidade 6,3 litros, formato cilíndrico, formato superficial polido.	20
94	Unidade	Leiteira com alça, material inox, capacidade 2,5 litros, formato cilíndrico, formato superficial polido.	23
95	Unidade	Luva térmica em formato anatômico; com comprimento aproximado de 35cm; suportando temperatura máxima de 350 graus; confeccionada com algodão e poliéster	57
96	Unidade	Manteigueira com tampa, em vidro transparente, 9cm altura, 14 cm de largura, 9 cm de profundidade.	19
97	Unidade	Panela de Pressão 20 litros: confeccionada em material metálico resistente, capacidade nominal de 20 litros; sistema de fechamento externo; alças e cabo em baquelite com isolamento térmico; anel de vedação em silicone; tampa com duas válvulas de segurança.	27

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ



98	Unidade	Panela de ferro fundido grosso, cabo madeira, com tamanho aproximado de 40 a 50 litros.	20
99	Unidade	Panela de pressão; em alumínio polido; com capacidade para 10 litros; com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro de 22 cm; altura de 24 cm; comprimento de 39,5 cm; largura de 24 cm; com asa ergonômica em baquelite e cabo de baquelite.	21
100	Unidade	Panela de pressão; em alumínio polido; com capacidade para 4,5 litros; com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro de 20 cm; altura de 21,5 cm; comprimento de 39,5 cm; largura de 19,5 cm; com asa ergonômica em baquelite e cabo de baquelite.	20
101	Unidade	Panela de pressão; em alumínio polido; com capacidade para 7 litros; com fechamento externo; com válvula de escape e segurança; com diâmetro de 22 cm; altura de 24 cm; comprimento de 39,5 cm; largura de 24 cm; com asa ergonômica em baquelite e cabo de baquelite.	15
102	Unidade	Pano de prato, em tecido algodão felpudo, medidas aprox. 70 cm de comprimento e 45 cm de largura, cor predominante branca.	390
103	Unidade	Pegador de Massas Inox Prata, 21 cm	25
104	Unidade	Pegador para bolo (universal) - 17 cm, aço inox	22
105	Unidade	Pincel confeiteiro em silicone	24
106	Unidade	Plástico cristal transparente 20 mm com 1,40 de largura	40
107	Unidade	Porta frios duplo: Bandeja em inox, tampa de acrílico, com pinça de aço inox para servir, com capacidade de armazenamento de 18,5 litros.	22
108	Unidade	Porta Talher vertical: Fabricado em polipropileno, com medidas aproximadas de A x L x P de 22,3x 17,3 x 11,5 cm, com tampa.	21
109	Unidade	Porta-guardanapo em inox, medindo aprox. 0,6mm de espessura.	24
110	Unidade	Pote Hermético - Recipientes de plástico 100% polipropileno, sem BPA, translúcido, com capacidade de armazenamento de 1.000 ml	38
111	Unidade	Pote Hermético - Recipientes de plástico 100% polipropileno, sem BPA, translúcido, com capacidade de armazenamento de 2.500 ml	38



112	Unidade	Pote Hermético - Recipientes de plástico 100% polipropileno, sem BPA, translúcido, com capacidade de armazenamento de 800 ml	22
113	Unidade	Prato Fundo Cerâmica: Com 22 cm de diâmetro, cor branca.	62
114	Unidade	Prato Fundo, com 22 cm de diâmetro, vidro temperado, incolor.	700
115	Unidade	Prato Infantil: Fabricado em Silicone, atóxico, livre de BPA e ftalatos, com divisórias e ventosas.	300
116	Unidade	Prato Térmico Hospitalar: Fabricado em plástico ABS; Isolamento térmico em espuma de poliuretano na base e na tampa; com cavidade arredondada, com capacidade aproximada de 1.070 ml, para usar 4 modelos de descartáveis; Material atóxico; Cor verde; com logo personalizada.	20
117	Unidade	Prato Térmico Hospitalar Infantil: Fabricado em plástico ABS; Tampa ilustrada com personagens; Isolamento térmico em espuma de poliuretano na base e na tampa; com cavidade arredondada, com capacidade aproximada de 1.070 ml, para usar 4 modelos de descartáveis; Material atóxico; Cor verde.	10
118	Unidade	Ralador manual; material aço inoxidável, para ralar legumes, frutas e queijos; com 04 faces de cortes diferentes; sem manivela; medindo base inferior (10x8) cm, altura 18 cm (com variação de até 20%).	19
119	Unidade	Recipiente em vidro p/ guarda de mantimentos (café e açúcar), formato quadrado ou circular, capacidade aprox. de 1,5 litro, com tampa.	37
120	Unidade	Rolo Para Massa 40 cm em polietileno c/ revestimento em silicone na região do rolo, de alta resistência e durabilidade.	20
121	Unidade	Sopeira Térmica Hospitalar: Fabricado em plástico ABS; isolamento térmico em espuma de poliuretano na base e na tampa; composta por 1 cavidade oval, com capacidade de 630 ml; contendo local para talheres, suco, torradas e sobremesa; material atóxico; cor verde; com logo personalizada.	10
122	Unidade	Suporte copos e sobremesas: confeccionado em material plástico rígido de alta resistência; material ABS; atóxico; próprio para uso em serviços de alimentação; superfície lisa; cantos arredondados; capacidade para até 23 copos; dimensões aproximadas de 4 cm de altura x 35 cm de largura x 55 cm de comprimento; estrutura estável;	20



123	Unidade	Suqueira: Jarra confeccionada em vidro; própria para uso em serviços de alimentação; capacidade nominal de 3 litros; Dispenser com torneira para liberação de líquidos; tampa para proteção do conteúdo	19
124	Unidade	Tábua para corte de alimentos: Fabricada em inox, tamanho grande, medidas aproximadas :comprimento 40cm e largura 27cm (40 x 27), com alça para segurar	23
125	Unidade	Termômetro digital tipo espeto para alimentos - Especificações: Faixa de leitura: -50°C a +300°C Resolução: 0,1°C Exatidão: ±0,5°C Tempo de resposta: 4 a 6 segundos Funções: °C/°F, Lock (trava) Light (iluminação) Liga/Desliga Auto-Off (desligamento automático em 10 min) Backlight	21
126	Unidade	Tesoura de cozinha multiuso, material em aço inox, com 23 cm de comprimento, para cortes de embalagens, papel, alimentos.	23
127	Unidade	Tigela para sopa: Confeccionada em porcelana branca, formato redondo, com capacidade para 300 ml, diâmetro de 15 cm.	26
128	Unidade	Xícara para café, em porcelana, c/ pires, cor branca, capacidade aprox. 70 ml; medidas aprox. 6 cm de altura e 5cm de diâmetro p/ a xícara e 1,5cm de altura e 11cm de diâmetro	132
129	Unidade	Xícara para chá, em porcelana, c/ pires, cor branca, capacidade aprox. 200 ml; medidas aprox. 8 cm de altura e 7 cm de diâmetro p/ a xícara e 2cm de altura e 14cm de diâmetro	144

VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para elaboração da estimativa de preços o setor de compras realizou pesquisa junto ao BANCO DE PREÇOS, processos anteriores semelhantes ao em elaboração e fornecedores cadastrados em nosso banco de dados. O valor médio estimado para suprir a demanda foi de R\$ 391.750,77 (trezentos e noventa e um mil, setecentos e cinquenta reais e setenta e sete centavos) conforme o mapa comparativo e os documentos comprobatórios da pesquisa, ambos compõem o arquivo ANEXO I.

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha compostos por itens distintos e autônomos entre si, verifica-se a natureza divisível do objeto. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento deve ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação do maior





número possível de fornecedores, sem prejuízo do conjunto da contratação. No presente caso, não há interdependência técnica entre os itens que justifique sua contratação em lote único ou preço global. Essa decisão visa ampliar a competitividade no processo licitatório, permitindo que um maior número de fornecedores participe, mesmo que não tenham capacidade para atender à totalidade do objeto.

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS

1. Garantir que os itens adquiridos atendam a padrões adequados de qualidade, resistência e durabilidade, reduzindo a necessidade de reposições prematuras.
2. Otimizar o processo de aquisição e armazenamento de utensílios, garantindo que a gestão de estoques seja eficaz e contribua para a eficiência operacional.
3. Assegurar continuidade dos serviços públicos, evitando impactos decorrentes da falta de materiais essenciais.
4. Promover maior eficiência na gestão das aquisições e dos estoques, por meio de fornecimento parcelado conforme a demanda, contribuindo para a racionalização dos recursos públicos.

X - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES E PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que condicionem a execução da presente contratação, uma vez que a Administração já dispõe da infraestrutura necessária para utilização dos itens, incluindo cozinhas e espaços nas unidades administrativas, como escolas, unidades de saúde, hospital e demais setores. Dessa forma, as providências necessárias restringem-se à organização interna para recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos itens, não havendo necessidade de adequações estruturais ou contratações adicionais para viabilizar a execução da Ata de Registro de Preços.

XI - IMPACTOS AMBIENTAIS

Na execução do fornecimento, deverão ser observados, sempre que possível e tecnicamente viável, critérios de sustentabilidade ambiental, tais como:

- Utilização De Materiais Reciclados, Atóxicos Ou Biodegradáveis, Conforme Normas Aplicáveis, Incluindo, Quando Cabível, As Diretrizes Da ABNT NBR 15448;





- Acondicionamento Dos Bens Em Embalagens Adequadas, Com O Menor Volume Possível, Priorizando O Uso De Materiais Recicláveis, De Modo A Garantir A Proteção Durante O Transporte E O Armazenamento;
- Atendimento Às Diretrizes Da Lei Nº 12.305/2010 (Política Nacional De Resíduos Sólidos), Especialmente Quanto À Preferência Por Produtos E Embalagens Recicláveis Ou De Menor Impacto Ambiental.

XII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando o disposto acima, os estudos evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Assim, DECLARA-SE ser VIÁVEL a **aquisições de utensílios de copa e cozinha, através da Ata de Registro de Preços.**

Itaberá, data da assinatura eletrônica.

CAMILA GIULIANA QUEIROZ FERREIRA

Diretora Geral de Compras, Licitações e Contratos



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: C84E-1AE0-21BB-0E16

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CAMILA GIULIANA QUEIROZ FERREIRA (CPF 439.XXX.XXX-60) em 19/06/2026 08:56:25 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itabera.1doc.com.br/verificacao/C84E-1AE0-21BB-0E16>