

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (CONTRATAÇÃO CENTRALIZADA)

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS
INDUSTRIAIS (FOGÃO, FORNO,
LIQUIDIFICADOR E BUFFET TÉRMICO),
PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS
SECRETARIAS MUNICIPAIS DE SAÚDE,
EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL
E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.**

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;”***

A presente contratação tem como finalidade a **aquisição de equipamentos industriais (fogões, fornos, liquidificadores e buffets térmicos)**, com vistas a atender as necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Saúde, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico, em conformidade com as atribuições institucionais de cada uma delas.

A demanda decorre da constatação de que a execução de atividades finalísticas dessas Secretarias depende diretamente da existência de equipamentos adequados para o preparo, conservação e distribuição de refeições e alimentos, tanto para usuários da rede pública quanto para servidores municipais. O parque de equipamentos atualmente disponível apresenta insuficiência quantitativa, elevado desgaste decorrente do uso contínuo ou ainda ausência em algumas unidades, o que compromete a efetividade dos serviços prestados.

Do ponto de vista do **interesse público**, a aquisição proposta visa resolver problemas concretos relacionados à logística e à estrutura de atendimento em setores sensíveis da Administração, notadamente aqueles vinculados à **educação, saúde, desenvolvimento social e desenvolvimento econômico**.

No âmbito da **Secretaria Municipal de Educação**, a necessidade é a mais abrangente, considerando que:

- Serão atendidos **todos os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs)**, as **escolas municipais**, o **Projeto Piá**, o **Centro de Formação dos Profissionais da Educação**, o **Centro de Avaliação da Secretaria** e o **Transporte Escolar**;
- Os equipamentos industriais (50 fogões, 20 fornos, 30 liquidificadores de 2L, 35 liquidificadores de 4L, 10 buffets térmicos normais e 20 buffets térmicos infantis (baixos) são indispensáveis para o preparo diário de milhares de refeições, destinadas a crianças e adolescentes em idade escolar, servidores da rede e demais usuários dos serviços;
- Os **buffets térmicos em tamanho normal e infantil** são necessários para garantir a conservação adequada dos alimentos até o momento da distribuição, observando padrões de higiene, segurança alimentar e acessibilidade para diferentes faixas etárias.

Na **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico**, a aquisição de 01 fogão industrial e 02 buffets térmicos tem por objetivo:

- Atender as demandas do **Centro de Eventos**, espaço de uso coletivo, no qual são realizados encontros, palestras, capacitações, atividades culturais e comunitárias que envolvem servidores e cidadãos;
- Dar suporte à **Escola Centro Profissionalizante Dorival Bernardi (Escola de Gestão)**, que atende alunos e servidores, demandando infraestrutura adequada para a oferta de refeições em ambiente de formação e capacitação profissional.

Praça Bento Munhoz da Rocha Neto, 30 - Centro - Campina Grande do Sul - PR
CEP: 83434-820 - Telefone: (41) 3162-7081
www.campinagrandedosul.pr.gov.br

Na **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social**, a aquisição de 03 fogões, 02 fornos e 06 liquidificadores industriais, permitirá:

- Atender as unidades da Secretaria, do **CRAS** Jardim Paulista, Sede e Área Rural, do **CREAS**, da **Subprefeitura**, **CCI** Araçatuba, **CCI** Jardim Paulista e **Praça Céu**, que frequentemente necessitam de estrutura para preparo de refeições em atividades voltadas à integração social, atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade e apoio a servidores públicos.

Na **Secretaria Municipal de Saúde**, a aquisição de 02 fogões industriais se destina:

- Ao **CAPS** (Centro de Atenção Psicossocial), onde parte das atividades terapêuticas envolve oficinas de culinária e preparo coletivo de refeições como estratégia de reintegração social e cuidado em saúde mental;
- À **Central de Remoções**, que precisa de estrutura mínima para preparo de alimentos, visando atender usuários e servidores em situações de permanência prolongada.

Em todos os casos, a utilização de **equipamentos industriais** é requisito essencial, uma vez que o uso intensivo e a necessidade de maior capacidade operacional inviabilizam a adoção de eletrodomésticos, que possuem vida útil reduzida e não atendem adequadamente à demanda das unidades.

Portanto, a contratação ora proposta é necessária para:

1. **Assegurar a continuidade e a qualidade da prestação dos serviços públicos essenciais**, especialmente na área da educação (alimentação escolar), saúde (atenção psicossocial e apoio logístico), assistência social (acolhimento e suporte comunitário) e desenvolvimento econômico (apoio a eventos e capacitações);
2. **Garantir condições adequadas de trabalho aos servidores públicos municipais**, que atualmente enfrentam limitações estruturais decorrentes da falta ou precariedade de equipamentos;
3. **Atender diretamente ao interesse coletivo**, garantindo eficiência, segurança alimentar, higiene, organização e qualidade no preparo, conservação e distribuição de refeições;
4. **Promover a economicidade e a racionalidade administrativa**, evitando gastos recorrentes com manutenção de equipamentos domésticos inadequados e substituindo-os por equipamentos industriais mais duráveis e compatíveis com a intensidade de uso.

Dessa forma, a aquisição dos equipamentos industriais configura-se como medida indispensável para suprir deficiências atuais, ampliar a capacidade de atendimento da Administração Municipal e assegurar que as políticas públicas desenvolvidas nas áreas de educação, saúde, assistência social e desenvolvimento econômico sejam executadas com eficiência, efetividade e em consonância com o interesse público.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;”***

Nos termos do art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, cabe à Administração demonstrar a previsão da contratação no Plano de Contratações Anual – PCA, quando elaborado, de modo a indicar seu alinhamento com o planejamento institucional.

No presente caso, a aquisição de equipamentos industriais (fogão, forno, liquidificador e buffet térmico), destinados a atender às necessidades das Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico, não consta do PCA referente ao exercício de 2025.

Todavia, a ausência de previsão formal no referido plano não afasta a necessidade de sua efetivação, uma vez que se trata de demanda superveniente, decorrente de situações concretas e imprevisíveis à época da elaboração do PCA, relacionadas à manutenção da continuidade e da qualidade dos serviços públicos essenciais prestados pelas secretarias envolvidas.

A contratação, portanto, encontra-se alinhada aos objetivos estratégicos da Administração, na medida em que visa garantir condições adequadas para o preparo, armazenamento e distribuição de alimentos em programas de saúde, educação, assistência social e desenvolvimento econômico, diretamente vinculados às políticas públicas municipais.

Assim, embora não tenha sido contemplada no PCA 2025, a presente contratação se mostra compatível com o planejamento da Administração Pública Municipal, por atender a necessidade atual, urgente e indispensável ao adequado funcionamento das atividades finalísticas das pastas demandantes, preservando o interesse público e a eficiência administrativa.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“III - requisitos da contratação;”***

A presente contratação tem natureza de **compra**, a ser formalizada por meio de **Ata de Registro de Preços**, em conformidade com o previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentações correlatas. A adoção da **modalidade Pregão Eletrônico**, pelo critério de julgamento **por item**, mostra-se adequada diante da caracterização dos bens como **comuns**, não enquadrados como bens de luxo, nos termos do Decreto nº 10.818/2021, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa à Administração.

A **vigência da Ata de Registro de Preços** será de 12 (doze) meses, contados da sua expedição ou até o esgotamento das quantidades registradas, o que ocorrer primeiro, admitida a prorrogação por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços. Em eventual prorrogação, será igualmente possível a renovação das quantidades registradas, até o limite do quantitativo originalmente previsto.

Os bens a serem adquiridos deverão atender a **especificações técnicas mínimas de qualidade**, suficientes e proporcionais à necessidade administrativa, de modo a não impor

Praça Bento Munhoz da Rocha Neto, 30 - Centro - Campina Grande do Sul - PR

CEP: 83434-820 - Telefone: (41) 3162-7081

www.campinagrandedosul.pr.gov.br

exigências excessivas que possam restringir a competitividade do certame. Assim, estabelecem-se os seguintes requisitos:

- **Fogão industrial com 6 bocas, forno e chapa:** 3 queimadores duplos e 3 simples; forno com capacidade mínima de 55L; chapa com tamanho mínimo de 30x30cm; fabricação em aço carbono; alimentação a gás de baixa pressão.
- **Forno industrial:** capacidade mínima de 110L; sistema de abertura tipo guilhotina; queimadores com sistema de gaveta; termômetro de controle de temperatura; grelha; alimentação a gás de baixa pressão.
- **Liquidificador industrial de 2L:** alta rotação; copo e corpo em inox; potência mínima de 800W; rotação mínima de 18.000 RPM; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Liquidificador industrial de 4L:** baixa rotação; copo em inox; potência mínima de 350W; rotação mínima de 3.500 RPM; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Buffet térmico self service com 4 cubas:** cubas e tampas em aço inox; base com rodas; potência mínima de 2.000W; termostato regulável; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Buffet térmico self service infantil (baixo) com 6 cubas:** cubas e tampas em aço inox; base com rodas; potência mínima de 2.000W; termostato regulável; tensão elétrica bivolt ou 127V.

Após o encerramento da fase de lances, o licitante provisoriamente declarado vencedor deverá apresentar catálogo, folder ou outro documento hábil que comprove o atendimento integral às especificações técnicas mínimas exigidas.

Os produtos deverão possuir **garantia de fábrica e assistência técnica**, seja mediante deslocamento de profissional ao local da repartição, seja pela disponibilidade de unidade de atendimento em distância compatível com as necessidades da Administração. Será vedada a **subcontratação** do objeto, assegurando que a execução do fornecimento seja integralmente realizada pela empresa contratada.

Por fim, ressalta-se que não será necessária a realização de **capacitação de servidores**, considerando que os bens a serem adquiridos possuem uso rotineiro e operação simplificada, compatíveis com a qualificação já existente dos profissionais que os utilizarão.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;”***

A estimativa das quantidades objeto da presente contratação foi realizada em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando-se:

- **Histórico de consumo e necessidades identificadas** nos últimos 12 (doze) meses;
- **Montante ainda constante em estoque**, quando existente;
- **Primeira contratação de determinados itens**, em que se buscou estimar a demanda a partir das necessidades informadas pelas áreas requisitantes;
- **Interdependências entre contratações correlatas**, de modo a possibilitar ganhos de escala e economicidade, com previsão de aquisição por diferentes áreas da Administração.

O quantitativo consolidado reflete as demandas específicas apresentadas pelos órgãos requisitantes, compatíveis com sua realidade operacional. A centralização da contratação e a utilização da Ata de Registro de Preços permitem ganhos decorrentes de economia de escala, evitando fracionamento e otimizando os custos da Administração.

Dessa forma, os quantitativos propostos se mostram adequados, razoáveis e suficientes para atender às necessidades previstas durante a vigência da Ata, assegurando o equilíbrio entre eficiência administrativa e vantajosidade econômica.

DESCRIÇÃO	IMAGEM ILUSTRATIVA	SAÚDE	EDUCAÇÃO	DES. SOCIAL	DES. ECON	TOTAL
FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BOCAS, FORNO E CHAPA, CONTENDO 3 QUEIMADORES DUPLOS E 3 SIMPLES, FORNO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 55L, CHAPA COM TAMANHO MÍNIMO DE 30X30CM, MATERIAL DE FABRICAÇÃO EM AÇO CARBONO E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.		2	50	3	1	56

DESCRIÇÃO	IMAGEM ILUSTRATIVA	SAÚDE	EDUCAÇÃO	DES. SOCIAL	DES. ECON	TOTAL
FORNO INDUSTRIAL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 110L, CONTENDO SISTEMA DE ABERTURA TIPO GUILHOTINA, QUEIMADORES COM SISTEMA DE GAVETA, TERMÔMETRO DE CONTROLE DE TEMPERATURA, GRELHA E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.		-	20	2	-	22
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 2L, ALTA ROTAÇÃO, COPO E CORPO DE INOX, POTÊNCIA DO MOTOR 800W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 18.000 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.		-	30	6	-	36
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 4L, BAIXA ROTAÇÃO, COPO EM INOX, POTÊNCIA DO MOTOR DE 350W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 3.500 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.		-	35	-	-	35

DESCRIÇÃO	IMAGEM ILUSTRATIVA	SAÚDE	EDUCAÇÃO	DES. SOCIAL	DES. ECON	TOTAL
BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 4 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.		-	10	-	2	12
BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE INFANTIL (BAIXO), ALTURA APROXIMADA DE 115CM, COM 6 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.		-	20	-	-	20

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, realizou-se levantamento de mercado para análise das alternativas disponíveis quanto à solução mais adequada para o atendimento da demanda de **equipamentos industriais (fogão, forno, liquidificador e buffet térmico)**, destinados às Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico.

Foram identificadas as seguintes alternativas:

- **Aquisição por meio de licitação:** opção que garante o atendimento integral das necessidades, com equipamentos industriais adequados ao uso intenso, maior durabilidade, garantia de fábrica e assistência técnica. Representa maior investimento inicial, porém com melhor custo-benefício a médio e longo prazo, pois os bens passam a integrar o patrimônio público.
- **Locação dos equipamentos:** embora reduza o desembolso inicial, mostra-se inviável em razão do custo elevado quando considerado o período de utilização, da pouca disponibilidade de fornecedores para este tipo de serviço e da ausência de consolidação patrimonial para a Administração.
- **Aquisição de eletrodomésticos comuns:** alternativa descartada pela inadequação técnica, baixa resistência ao uso contínuo, alto risco de falhas operacionais e necessidade frequente de reposição, o que gera aumento de custos e ineficiência administrativa.

Após análise comparativa, verificou-se que a **aquisição por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, por item, com registro de preços**, é a solução que melhor equilibra **viabilidade técnica e vantajosidade econômica**, garantindo o pleno atendimento das demandas das Secretarias, eficiência operacional e economicidade no uso dos recursos públicos.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;”***

A estimativa inicial do valor da contratação é uma etapa essencial no processo de aquisição de bens e serviços pela Administração Pública, sendo exigida pelo artigo 18, § 1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21. Essa estimativa tem como objetivo garantir a adequação orçamentária e de subsidiar o Chefe do Poder Executivo quanto a aplicação dos recursos públicos, proporcionando transparência e eficiência nas contratações.

Ao estimar o preço no ETP, de forma preliminar, a Administração garantirá uma contratação mais eficiente, em conformidade com a legislação vigente, reduzindo riscos de sobrepreço e assegurando a correta aplicação dos recursos públicos.

Conforme entendimento do Acórdão nº 2273/2024-Plenário, do Tribunal de Contas da União, a estimativa do valor da contratação constante no ETP não precisa seguir estritamente todas as regras definidas pelo artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/21, podendo ser aferida de forma mais simples, desde que fundamentada em fontes adequadas e com metodologias compatíveis com a natureza e a complexidade do objeto da contratação. Essa flexibilização visa desburocratizar o processo e garantir maior celeridade às aquisições públicas, sem comprometer a lisura e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Acórdão nº 2273/2024-Plenário do Tribunal de Contas da União:

“[...]”

O orçamento estimativo do ETP é preliminar e serve para definir a melhor alternativa em termos de custo-benefício, ao passo que o orçamento estimativo da contratação, a que se refere o art. 23 da Lei 14.133/2021, detalha o valor estimado da solução escolhida no ETP.

*Dito de outra forma, a estimativa de valor da contratação realizada nos ETP visa **levantar o eventual gasto com a solução escolhida** de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta. Com o intuito de demonstrar as diferenças na estimativa do valor da contratação realizada nas etapas do ETP e do TR, cito o enunciado 3 do Instituto Nacional da Contratação Pública:*

*“A estimativa do valor da contratação constante do Estudo Técnico Preliminar, que está relacionada à escolha da solução do que a definição de um preço de referência, **não precisa seguir estritamente todas as regras definidas pelo artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a opção por aferições mais simples, quando cabível.**”*

Também cabe apresentar o enunciado 17, aprovado no 1º Simpósio de Licitações e Contratos da Justiça Federal (grifo acrescido):

*“A estimativa do valor da contratação realizada por meio dos Estudos Técnicos Preliminares, de que trata o art. 18, § 1º, inciso VI, será, via de regra, **uma análise inicial dos preços praticados no mercado** por servir unicamente à análise da autoridade competente quanto à viabilidade econômica da contratação. **De forma diferente, há uma estimativa do valor da contratação realizada pelo setor competente do órgão**, conforme o art. 6º, inciso XXIII, “i”, que servirá como base à análise da aceitabilidade das propostas na fase externa do processo licitatório e, por isso, utilizará os parâmetros do art. 23 e seus parágrafos, combinados, sempre que possível, em uma “cesta de preços”, priorizando os preços públicos, salvo quando, de acordo com o Manual de Atribuições e Regulamento Interno do órgão, a obrigação recair para o mesmo setor que estiver elaborando os Estudos Técnicos Preliminares.”*

Faço todas essas observações, pois exsurge a preocupação de que dois anexos distintos do instrumento convocatório (ETP e TR) possam conter informações discordantes sobre o orçamento estimado, um dos principais parâmetros a serem observados pelos licitantes na formulação de suas propostas.

“[...]”

ACÓRDÃO 2273/2024 – PLENÁRIO

Fonte: <https://pesquisa.apps.tcu.gov.br/redireciona/acordao-completo/ACORDAO-COMPLETO-2685452>

ORDEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	REFERÊNCIA	ORÇAMENTO 1	ORÇAMENTO 2	ORÇAMENTO 3
1	FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BOCAS, FORNO E CHAPA, CONTENDO 3 QUEIMADORES DUPLOS E 3 SIMPLES, FORNO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 55L, CHAPA COM TAMANHO MÍNIMO DE 30X30CM, MATERIAL DE FABRICAÇÃO EM AÇO CARBONO E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.	56	VALOR:	R\$ 3.043,74	R\$ 3.708,03	R\$ 2.705,90
			FONTE:	https://www.chefstock.com.br/produtos/fogao-industrial-6-bocas-com-chapa-e-forno-55l-gastromixx/	https://www.lojastemperare.com.br/produto/fogao-industrial-6-bocas-30x30-com-chapa-e-forno-s2000-metalmag-74277	https://www.madeiramadeira.com.br/fogao-industrial-6-bocas-30x30-baixa-pressao-p7-com-forno-e-chapa-jcn-891768894.html?origem=pla-891768894
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025
2	FORNO INDUSTRIAL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 110L, CONTENDO SISTEMA DE ABERTURA TIPO GUILHOTINA, QUEIMADORES COM SISTEMA DE GAVETA, TERMÔMETRO DE CONTROLE DE TEMPERATURA, GRELHA E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.	22	VALOR:	R\$ 1.890,00	R\$ 2.000,00	R\$ 1.785,00
			FONTE:	https://www.narcel.com.br/forno-industrial-itajobi-gas-52-x-80-sl9096/p	https://www.refrisol.com.br/forno-pedra-refrataria-a-gas-prp-860-progas/p	https://www.varejaodasmaquinas.com/forno-a-gas-inox-venancio-firi90.html
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025
3	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 2L, ALTA ROTAÇÃO, COPO E CORPO DE INOX, POTÊNCIA DO MOTOR 800W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 18.000 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	36	VALOR:	R\$ 490,06	R\$ 635,00	R\$ 435,00
			FONTE:	https://www.alcamar.com.br/liquidificador-industrial-2-litros-alta-rotacao-jl-colombo?parceiro=9788&variant_id=3283	https://www.varejaodasmaquinas.com/liquidificador-inox-alta-rotacao-skymen-2-litros-li2-220v.html	https://www.varejaodasmaquinas.com/liquidificador-alta-rotacao-2-litros-127v-metvisa.html
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025

4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 4L, BAIXA ROTAÇÃO, COPO EM INOX, POTÊNCIA DO MOTOR DE 350W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 3.500 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	35	VALOR:	R\$ 984,27	R\$ 680,00	R\$ 910,00
			FONTE:	https://www.stockup.com.br/liquidificador-industrial-baixa-rotacao-4-litros-skym-sen-copo-monobloco-inox-lc4-220v?gad_source=1	https://www.narcel.com.br/liquidificador-4-litros-baixa-rotacao-aco-inox-jl-colombo-166507/p	https://www.varejaodasmaquinas.com/liquidificador-industrial-baixa-rotacao-spolu-inox-4-litros-bivolt-spl-049w.html
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025
5	BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 4 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	12	VALOR:	R\$ 1.776,99	R\$ 1.759,37	R\$ 1.514,99
			FONTE:	https://www.ultrafeu.com.br/buffet-termico-4-cubas-1-2-ibet/p?skuld=460	https://www.alcamar.com.br/buffet-termico-spolu-4-cubas-127v-spl-502	https://www.magazineluiza.com.br/buffet-carro-self-service-termico-spl-501-spl-502-4c-spolu/p/ej64gg28c3/pi/esbt/?seller_id=refrigeracaozanotti
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025
6	BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE INFANTIL (BAIXO), ALTURA APROXIMADA DE 115CM, COM 6 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	20	VALOR:	R\$ 1.852,24	R\$ 1.980,98	R\$ 1.799,82
			FONTE:	https://www.alcamar.com.br/cozinha-industrial/estufa-buffet/buffet-termico-infantil-spolu-6-cubas-220v-spl-506if?parceiro=9788	https://www.webcontinental.com.br/buffet-termico-infantil-spolu-6-cubas-220v-spl-506if-001227006320/p	https://www.madeiramadeira.com.br/buffet-termico-infantil-spolu-6-cubas-220v-spl-506if-419786139.html?origem=pl-419786139
			DATA DA CONSULTA:	16/09/2025	16/09/2025	16/09/2025

Com base na pesquisa de preços acima, chegou-se aos seguintes **valores médios**:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO	VALOR TOTAL MÉDIO
1	FOGÃO INDUSTRIAL COM 6 BOCAS, FORNO E CHAPA, CONTENDO 3 QUEIMADORES DUPLOS E 3 SIMPLES, FORNO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 55L, CHAPA COM TAMANHO MÍNIMO DE 30X30CM, MATERIAL DE FABRICAÇÃO EM AÇO CARBONO E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.	56	R\$ 3.152,55	R\$ 176.542,80
2	FORNO INDUSTRIAL COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 110L, CONTENDO SISTEMA DE ABERTURA TIPO GUILHOTINA, QUEIMADORES COM SISTEMA DE GAVETA, TERMÔMETRO DE CONTROLE DE TEMPERATURA, GRELHA E ALIMENTAÇÃO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO.	22	R\$ 1.891,66	R\$ 41.616,52
3	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 2L, ALTA ROTAÇÃO, COPO E CORPO DE INOX, POTÊNCIA DO MOTOR 800W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 18.000 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	36	R\$ 520,02	R\$ 18.720,72
4	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 4L, BAIXA ROTAÇÃO, COPO EM INOX, POTÊNCIA DO MOTOR DE 350W OU MAIS, ROTAÇÃO MÍNIMA DE 3.500 RPM E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	35	R\$ 858,09	R\$ 30.033,15
5	BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE COM 4 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V.	12	R\$ 1.683,78	R\$ 20.205,36
6	BUFFET TÉRMICO SELF SERVICE INFANTIL (BAIXO), ALTURA APROXIMADA DE 115CM, COM 6 CUBAS E TAMPAS EM AÇO INOX, BASE COM RODAS, POTÊNCIA DE NO MÍNIMO 2.000W, TERMOSTATO REGULÁVEL E TENSÃO ELÉTRICA BIVOLT OU 127V	20	R\$ 1.877,68	R\$ 37.553,60
VALOR TOTAL MÉDIO ESTIMADO				R\$ 324.672,15

Enfatizamos que esta pesquisa de preços tem **caráter exclusivamente preliminar**, o valor estimado final da contratação constará oportunamente no Termo de Referência e/ou no Edital da Licitação, conforme prevê a legislação, de forma a orientar os licitantes interessados na formulação de suas propostas.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;”***

A solução proposta consiste na **aquisição de equipamentos industriais (fogão, forno, liquidificador e buffet térmico)** destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico, visando garantir infraestrutura adequada para a preparação e distribuição de refeições em larga escala, com eficiência, durabilidade e segurança. A especificação mínima dos bens contempla:

- **Fogão industrial com 6 bocas, forno e chapa:** 3 queimadores duplos e 3 simples; forno com capacidade mínima de 55L; chapa de no mínimo 30x30cm; fabricação em aço carbono; alimentação a gás de baixa pressão.
- **Forno industrial:** capacidade mínima de 110L; abertura tipo guilhotina; queimadores com sistema de gaveta; termômetro de controle de temperatura; grelha; alimentação a gás de baixa pressão.
- **Liquidificador industrial de 2L:** alta rotação; copo e corpo em inox; potência mínima de 800W; rotação mínima de 18.000 RPM; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Liquidificador industrial de 4L:** baixa rotação; copo em inox; potência mínima de 350W; rotação mínima de 3.500 RPM; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Buffet térmico self service com 4 cubas:** cubas e tampas em aço inox; base com rodas; potência mínima de 2.000W; termostato regulável; tensão elétrica bivolt ou 127V.
- **Buffet térmico self service infantil (baixo) com 6 cubas:** cubas e tampas em aço inox; base com rodas; potência mínima de 2.000W; termostato regulável; tensão elétrica bivolt ou 127V.

A solução consolidada resulta da análise de mercado e está fundamentada em critérios de **economicidade, eficiência, eficácia, padronização e sustentabilidade**, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos e a homogeneidade dos equipamentos a serem utilizados nas unidades atendidas.

No que se refere à **manutenção e assistência técnica**, será exigido que os fornecedores disponibilizem **garantia de fábrica** e assegurem o suporte necessário, seja mediante deslocamento de técnico até a unidade da Administração, seja por meio de unidade de atendimento localizada em distância compatível com as necessidades do Município. Essa exigência visa assegurar a continuidade do serviço e evitar paralisações decorrentes de falhas nos equipamentos.

Dessa forma, a solução como um todo garante a aquisição de bens **tecnicamente adequados, economicamente vantajosos e operacionalmente eficientes**, atendendo às demandas das Secretarias envolvidas e promovendo a adequada execução das políticas públicas municipais.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/21: “**VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;**”

Nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento da contratação, considerando a natureza dos bens, as peculiaridades do mercado e a vantajosidade econômica para a Administração.

O objeto em questão refere-se à **aquisição de equipamentos industriais (fogão, forno, liquidificador e buffet térmico)**, bens de natureza distinta, com especificações próprias e sem relação de padronização entre si. Dessa forma, não se justifica a realização da licitação de forma global.

Optou-se pelo **parcelamento por item**, com critério de julgamento individualizado, medida que:

- amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores especializados em determinados produtos;
- observa o princípio da economicidade, possibilitando maior disputa e, consequentemente, preços mais vantajosos;
- não acarreta perda de escala, uma vez que a aquisição por meio de **Ata de Registro de Preços** já possibilita o aproveitamento de benefícios econômicos.

Assim, a contratação **não será realizada em lote ou de forma global**, mas **parcelada por item**, atendendo às diretrizes de eficiência, economicidade e isonomia, além de assegurar a adequada satisfação do interesse público.

9. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei Federal nº 14.133/21: “**IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;**”

A presente contratação tem como objetivo a **aquisição de equipamentos industriais (fogão, forno, liquidificador e buffet térmico)**, visando atender às demandas das Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico.

Os **resultados pretendidos** estão alinhados aos princípios da economicidade, da eficiência administrativa e do melhor aproveitamento dos recursos públicos, humanos e materiais, sendo destacados:

- **Economicidade:** aquisição de equipamentos industriais de maior durabilidade e resistência, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e os custos de manutenção a longo prazo; padronização dos itens adquiridos, facilitando processos de gestão, operação e reposição.
- **Melhor aproveitamento dos recursos humanos:** equipamentos adequados ao uso intensivo, que reduzem falhas operacionais e facilitam o trabalho das equipes, permitindo que os servidores concentrem esforços em atividades essenciais, com maior produtividade e segurança.

Praça Bento Munhoz da Rocha Neto, 30 - Centro - Campina Grande do Sul - PR
CEP: 83434-820 - Telefone: (41) 3162-7081
www.campinagrandedosul.pr.gov.br

- **Racionalização do uso de recursos materiais e financeiros:** aquisição por meio de **Ata de Registro de Preços**, garantindo escala e flexibilidade, além de evitar contratações fragmentadas e mais onerosas.
- **Melhoria da qualidade dos serviços prestados:** maior confiabilidade no preparo e distribuição de refeições em escolas, unidades de saúde e programas sociais, contribuindo para a adequada execução das políticas públicas municipais.
- **Impactos ambientais positivos:** substituição de equipamentos antigos e ineficientes por modelos novos, mais econômicos e energeticamente eficientes, reduzindo o consumo de energia e de recursos, bem como incentivando a correta destinação de resíduos e sucatas provenientes da substituição de equipamentos obsoletos.

De forma objetiva e mensurável, espera-se que a contratação proporcione:

- **Redução dos custos operacionais e de manutenção** em comparação a equipamentos domésticos inadequados ao uso intensivo;
- **Aumento da vida útil média dos equipamentos** adquiridos, garantindo maior estabilidade na prestação dos serviços;
- **Padronização de equipamentos** em todas as Secretarias beneficiadas, gerando eficiência logística e administrativa;
- **Melhoria na qualidade do atendimento à população e aos servidores públicos**, por meio de infraestrutura adequada e segura para o preparo e fornecimento de refeições.

Assim, a contratação proposta contribuirá diretamente para a **eficiência administrativa, a economicidade e a sustentabilidade**, resultando em melhor aproveitamento dos recursos disponíveis e em benefícios concretos à coletividade.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;”***

Em observância ao art. 18, §1º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração deverá adotar previamente à celebração da Ata de Registro de Preços as seguintes providências:

- **Adequação da infraestrutura física:** a Secretaria requisitante, com apoio da Secretaria Municipal de Infraestrutura, deverá identificar e preparar os pontos de instalação dos equipamentos industriais, assegurando que haja espaço físico suficiente, rede elétrica compatível, ventilação e demais condições técnicas necessárias. Essa medida é especialmente relevante para fogões, fornos e buffets térmicos, dada sua dimensão e demanda de energia. Para os liquidificadores, a adaptação é mais simples, exigindo apenas compatibilidade elétrica.
- **Fiscalização e gestão contratual:** a Administração deverá designar formalmente fiscais e gestores da Ata de Registro de Preços, que serão responsáveis por acompanhar a execução, avaliar o atendimento às especificações técnicas, monitorar prazos e zelar pelo cumprimento das obrigações contratuais.
- **Mecanismos de continuidade:** deverão ser estabelecidos mecanismos para assegurar a continuidade do fornecimento em caso de eventual interrupção contratual,

como a convocação dos demais fornecedores registrados na Ata, em conformidade com a legislação vigente.

- **Providências administrativas complementares:** organização da logística de recebimento e instalação dos equipamentos, orientação às unidades beneficiadas quanto ao uso adequado, e registro das informações em sistema de controle patrimonial.

Tais providências são indispensáveis para garantir a plena execução da contratação, a adequada instalação dos equipamentos e a eficiência na utilização dos recursos públicos, assegurando que os resultados esperados sejam efetivamente alcançados.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;”***

Conforme o art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, não foram identificadas **contratações correlatas**, uma vez que os equipamentos industriais a serem adquiridos não dependem de bens ou serviços acessórios para sua completa utilização.

Contudo, verifica-se a existência de **contratação interdependente** quanto ao fornecimento de gás, indispensável ao funcionamento de fogões e fornos industriais. Essa demanda já é atendida por meio de **processo licitatório recorrente e específico para o fornecimento de cilindros de gás**, assegurando o suprimento contínuo e sem prejuízo à execução do objeto ora estudado.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;”***

Nos termos do art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, foram avaliados os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição e utilização dos equipamentos industriais.

A utilização de fogões e fornos industriais, bem como dos buffets térmicos, envolve consumo de energia elétrica e de gás de cozinha, demandando atenção ao uso eficiente desses recursos. Os liquidificadores e buffets térmicos deverão observar requisitos de eficiência energética, optando-se por equipamentos com baixo consumo e tensão bivolt, que favorecem a redução de desperdícios.

Quanto ao ciclo de vida dos bens, eventual substituição ou desfazimento deverá observar a **logística reversa** e a destinação ambientalmente adequada de materiais metálicos e componentes elétricos, preferencialmente por meio de programas de reciclagem ou recolhimento oferecidos pelos fabricantes ou cooperativas de reciclagem locais.

Medidas mitigadoras incluem:

- priorizar o uso racional da energia e do gás, mediante regulação adequada dos equipamentos;
- realizar manutenção preventiva para aumentar a vida útil dos bens e reduzir descarte prematuro;
- observar normas de segurança e meio ambiente vigentes, evitando desperdícios e riscos de contaminação.

Assim, a contratação busca conciliar a eficiência no atendimento das necessidades administrativas com práticas sustentáveis, em conformidade com a legislação ambiental e os princípios da economicidade e da sustentabilidade.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/21: ***“XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.”***

Após a análise dos elementos constantes deste Estudo Técnico Preliminar — incluindo a definição da necessidade, requisitos da contratação, estimativa de quantidades, levantamento de mercado, estimativa de valores, descrição da solução, justificativas para o parcelamento, benefícios esperados, providências preliminares, contratações interdependentes e possíveis impactos ambientais — conclui-se que a presente contratação é **viável, adequada e necessária** para atender às demandas das Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Desenvolvimento Social e Desenvolvimento Econômico.

Os equipamentos industriais especificados (fogões, fornos, liquidificadores e buffets térmicos) encontram-se disponíveis no mercado em conformidade com os requisitos técnicos definidos, são compatíveis com o uso institucional pretendido e contribuirão para maior eficiência, segurança e qualidade na prestação dos serviços públicos.

Ademais, a opção pela aquisição, por meio de **Pregão Eletrônico com Registro de Preços e julgamento por item**, demonstra-se a mais vantajosa para a Administração, assegurando competitividade, economicidade e flexibilidade na gestão da demanda.

Portanto, a contratação proposta é declarada **plenamente viável** para o atendimento da necessidade a que se destina, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

14. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Campina Grande do Sul, 16 de setembro de 2025.

Belenice Koffke Buff Rotini
Secretária Municipal da Educação

Sirlene Macedo Dos Santos Larchert
Departamento Administrativo
Secretaria Municipal da Educação

Marilda Barros de Lima Schwartz
Secretária Municipal da Saúde

Luciano Da Silva Nogueira
Departamento Administrativo
Secretaria Municipal da Saúde

Felipe Veiga
Secretário Municipal de Des. Social

Silmara Tays Andrade Goncalves Dos Santos
Departamento Administrativo
Secretaria Municipal de Des. Social

Pedro Paulo de Avelar
Secretário Municipal de Des. Econômico

Jaqueline Esquedino Mauricio
Departamento Administrativo
Secretaria Municipal de Des. Econômico