



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Aquisição de equipamentos para as Copas e para a Lanchonete da Câmara de Vereadores de Itajaí.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo avaliar a solução mais adequada para a aquisição de equipamentos destinados à estruturação, modernização e melhoria das condições de funcionamento das copas da Câmara de Vereadores de Itajaí, com especial atenção à Copa do andar térreo, que presta apoio direto às atividades realizadas no Plenário, Plenarinho e Gabinetes, bem como à lanchonete instalada nas dependências da Casa.
- 1.2. A Copa do Térreo possui papel relevante no suporte às sessões plenárias, reuniões, audiências públicas, solenidades, eventos institucionais e demais atividades com circulação de vereadores, servidores, autoridades e público externo. A intensidade e a concentração dessas atividades exigem equipamentos compatíveis com uma rotina institucional de uso frequente, capazes de proporcionar maior agilidade, organização, higienização e segurança operacional.
- 1.3. A aquisição está vinculada à implantação e adequação dos novos ambientes e mobiliários planejados para as copas da Câmara. Parte dos equipamentos será integrada a móveis e bancadas já projetados, razão pela qual determinadas dimensões e características técnicas foram previamente definidas para assegurar compatibilidade física, funcional e ergonômica com a solução arquitetônica adotada.
- 1.4. A cafeteira elétrica industrial com sistema de abastecimento automático de água atende à necessidade de produção de café em maior escala e com menor intervenção manual. A solução reduz atividades repetitivas de abastecimento e manuseio de recipientes com água, diminui deslocamentos e esforços desnecessários e permite que o equipamento seja instalado em posição compatível com o móvel projetado, mantendo as garrafas e pontos de serviço em altura adequada para utilização mais confortável e eficiente.
- 1.5. A adoção de equipamento com abastecimento automático também se insere nas medidas de melhoria ergonômica das atividades de copa, buscando reduzir exigências físicas desnecessárias sobre membros superiores e ombros durante tarefas rotineiras. A medida possui caráter preventivo e organizacional, além de contribuir para a continuidade e eficiência do serviço.



- 1.6. As máquinas lava-louças destinam-se a ampliar a capacidade de higienização de xícaras, copos, talheres e utensílios reutilizáveis, com padronização do processo e menor dependência de lavagem manual. A disponibilidade desses equipamentos favorece a substituição progressiva de copos descartáveis por utensílios permanentes, contribuindo simultaneamente para a eficiência operacional, a higiene dos materiais e a redução da geração de resíduos.
- 1.7. As cubas em aço inoxidável possuem dimensões compatíveis com os móveis e bancadas projetados para os ambientes, constituindo elementos necessários à conclusão funcional das novas estruturas. A definição prévia de suas medidas busca evitar incompatibilidades entre marcenaria, marmoraria e equipamentos, bem como retrabalhos ou adaptações posteriores.
- 1.8. Os refrigeradores, micro-ondas e cooktops destinam-se a substituir, complementar e padronizar equipamentos de apoio utilizados nas copas, garantindo condições adequadas para conservação, aquecimento e preparo de alimentos e bebidas, compatíveis com o volume e a frequência de utilização dos ambientes institucionais.
- 1.9. O forno para preparo rápido de alimentos destina-se à lanchonete da Câmara, que atualmente dispõe de forno convencional cujo tempo de preparo limita a oferta e, em determinadas situações, inviabiliza a comercialização de alguns produtos. A aquisição de equipamento de preparo rápido permitirá maior eficiência operacional, redução do tempo de atendimento e ampliação das possibilidades de produtos disponibilizados aos usuários da lanchonete.
- 1.10. Dessa forma, a contratação pretendida busca consolidar a infraestrutura necessária ao funcionamento das copas e da lanchonete, compatibilizando os equipamentos com os projetos em execução, melhorando os fluxos de trabalho, reduzindo esforços manuais desnecessários, incentivando práticas sustentáveis e proporcionando melhores condições de apoio às atividades institucionais da Câmara.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- 2.1. A presente contratação está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) da Câmara de Vereadores de Itajaí para o exercício vigente, atendendo às diretrizes de modernização, eficiência administrativa, adequação da infraestrutura e melhoria das condições de apoio às atividades institucionais.



3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. Os equipamentos e materiais deverão ser novos, de primeiro uso, sem avarias, recondicionamento ou remanufatura, e deverão atender integralmente às especificações técnicas mínimas estabelecidas neste ETP e no Termo de Referência.
- 3.2. Os produtos deverão possuir qualidade compatível com uso institucional frequente e observar as normas técnicas, regulamentações de segurança, requisitos de certificação e exigências do INMETRO aplicáveis a cada categoria de equipamento.
- 3.3. As tensões elétricas, potências, dimensões, capacidades, materiais, acabamentos e demais características técnicas deverão observar rigorosamente as especificações de cada item, especialmente quando vinculadas às instalações elétricas, hidráulicas, móveis e bancadas já existentes ou projetados.
- 3.4. Nos itens cujas dimensões estejam diretamente relacionadas ao mobiliário ou às bancadas projetadas, as tolerâncias indicadas nas especificações deverão ser respeitadas, não sendo admitido produto que inviabilize a instalação, o uso ou a compatibilização com o ambiente.
- 3.5. A cafeteira industrial deverá possuir sistema de abastecimento automático de água, dispensando reabastecimento manual recorrente, além das demais características definidas no item correspondente, de forma a atender à necessidade operacional e ergonômica que fundamenta sua aquisição.
- 3.6. As lava-louças deverão possuir capacidade e ciclos compatíveis com o uso previsto, incluindo recursos de higienização e secagem estabelecidos nas especificações, de modo a permitir o emprego contínuo de utensílios reutilizáveis e apoiar a redução do consumo de descartáveis.
- 3.7. Os equipamentos deverão ser entregues acompanhados de manuais, acessórios indispensáveis ao funcionamento, certificados e demais documentos fornecidos pelo fabricante, quando aplicável.
- 3.8. A garantia mínima deverá observar o prazo previsto individualmente nas especificações de cada item e, quando não houver prazo específico, não poderá ser inferior à garantia legal aplicável, sem prejuízo de eventual garantia superior oferecida pelo fabricante.
- 3.9. Durante o período de garantia, defeitos de fabricação, vícios de funcionamento ou desconformidades deverão ser solucionados pela contratada, mediante reparo ou substituição do produto, conforme as condições e prazos a serem estabelecidos no Termo de Referência.



ESTADO DE SANTA CATARINA
Câmara de Vereadores de Itajaí

Secretaria de Administração, Serviços e Contratações

Diretoria Administrativa, Operacional e de Serviços



- 3.10. A entrega deverá ocorrer no edifício-sede da Câmara de Vereadores de Itajaí, em local indicado pela fiscalização, incluindo transporte, carga, descarga e demais custos necessários à disponibilização dos bens, sem ônus adicional para a Administração.
- 3.11. Quando necessária conexão simples, regulação inicial, demonstração de funcionamento ou orientação básica para uso seguro do equipamento, tais condições deverão ser detalhadas no Termo de Referência de acordo com as peculiaridades de cada item.
- 3.12. A contratada deverá substituir, sem custos adicionais, produtos entregues em desacordo com a especificação, com danos decorrentes do transporte ou que apresentem defeito no recebimento.
- 3.13. A contratação deverá observar a Lei nº 14.133/2021, as normas internas da Câmara de Vereadores de Itajaí e as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis ao objeto

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

- 4.1. A contratação será estruturada por item, conforme quantitativos e especificações técnicas mínimas abaixo:

Item	Qtde.	UN	Descrição Material
01	01	un	GELADEIRA ESTILO COMERCIAL 4 PORTAS Especificações técnicas mínimas: Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado Temperatura: 0 a +7C Degelo: Manual Controlador eletrônico com indicador de temperatura Revestimento Interno: Aço Galvanizado Revestimento Externo: Aço Inox 430 Resistência no quadro de portas 4 níveis de prateleiras reguláveis Pés niveladores Construção do Gabinete: Monobloco e Certificação Inmetro: Portaria Inmetro nº 371/2009. Parte frontal com resistência no quadro de portas Altura Aproximada: 2,0m (Podendo variar até 10%) Profundidade Aproximada: 65cm (Podendo variar até 10%) Frente: 120cm (Podendo variar até 10%) Capacidade Líquida: Mínimo de 1.000 litros



Item	Qtde.	UN	Descrição Material
02	01	un	GELADEIRA 2 PORTAS FROST FREE 400L INVERTER Especificações técnicas mínimas: Degelo automático: Sim Iluminação Interna: Sim Pés niveladores: Sim Rodízios: Sim Capacidade líquida do freezer (L): Mínimo 115 L Garantia do produto: 1 ano Classificação energética: A Acabamento lateral: Branco - 220v Capacidade bruta do refrigerador (L): Mínimo 290 L Capacidade total de armazenamento: Mínimo 400L Acabamento frontal: Branco Cor: Branco Quantidade de portas: 2 Quantidade de prateleiras e gavetas do freezer Gabinete: 2 Prateleiras Porta: 2 Prateleiras Quantidade de prateleiras e gavetas do refrigerador Gabinete: 3 Prateleiras e 1 Gaveta Porta: 4 Prateleiras Tipo de degelo: Frost Free Tipo de compressor: Inverter Tensão (V): 220V Material: Aço Cor da porta: Branco Tecnologia Inverter: Sim
03	01	un	Micro-ondas 35L – 220v Especificações técnicas mínimas: Prato giratório: Sim Descongelamento: Sim Relógio: Sim Trava de segurança: Sim Tira odor: Sim Capacidade Mínima: 35L Classificação energética: A Frequência: 60Hz Tensão: 220V Diâmetro do prato: 31,5 cm Cor: Branco ou Inox Potência: 1600W
04	02	un	Micro-ondas 30L – 220v



Item	Qtde.	UN	Descrição Material
			Especificações técnicas mínimas: Prato giratório: Sim Descongelamento: Sim Relógio: Sim Trava de segurança: Sim Tira odor: Sim Capacidade Mínima: 30L Classificação energética: A Frequência: 60Hz Tensão: 220V Cor: Branco ou Inox Potência: 1400W
05	02	un	Lava-Louça (mínimo) 14 Serviços Inox - 220V Especificações técnicas mínimas: Capacidade mínima 14 Serviços Consumo máximo de água: 12l por ciclo Cor Inox Cesto para talheres Pré lavagem Função meia carga Função adiar início Quantidade de pulverizadores 2 Trava painel Sim Dispenser para sabão Sim Função adia lavagem Sim Função pré-lavagem Sim Display Digital com Controle do Tempo mostra quanto tempo falta para tudo estar limpo. Garantia do produto 1 ano Capacidade mínima 14 Serviços Esterilização / Higienizar água a uma temperatura de até 70 °C : Sim Dispenser para Líquido Secante: Sim Visualizador de Etapas de Lavagem: Sim Consumo de água ao utilizar a lava-louças. Em um ciclo de lavagem, o produto deve consumir no máximo 12L de água. Programa que Lava & Seca em no máximo 60minutos.
06	03	un	CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL 70 X 40cm. Espessura mínima: 0,8mm. Material: Aço inoxidável.



ESTADO DE SANTA CATARINA
Câmara de Vereadores de Itajaí
Secretaria de Administração, Serviços e Contratações
Diretoria Administrativa, Operacional e de Serviços



Item	Qtde.	UN	Descrição Material
			Acabamento: Acetinado. Para ser instalada embutir. Dimensões: 40 cm de largura x 70 cm de comprimento x 20 cm de profundidade (podendo variar em até 10%). Suporta até 50 litros ou mais.
07	01	un	Cafeteira Elétrica Industrial Semiautomática 30 litros Capacidade: 30 litros de café; Potência: 6000 W; Consumo: 6,0 kW/h; Voltagem: 220v; Estrutura em aço inox 430 e 100% livre de chumbo; Reservatórios em aço inox 304 - acabamento escovado; Sistema de abastecimento/bombeamento automático de água, sem necessidade de reabastecimento manual; Dispensa o uso de recipientes avulsos; Dois reservatórios independentes para uma produção em larga escala; Dimensões (AxLxP) aproximadas: Altura: 72 cm; Largura: 92 cm; Profundidade: 44 cm; Deverá vir acompanhada de pelo menos 4 coadores. Garantia mínima de 06 (seis) meses pelo fabricante.
08	02	un	Cooktop a Gás 4 bocas Tripla Chama Trempe de Ferro fundido Especificações: Bocas: 4 bocas Potência (W): 1 tripla chama (3700W), 1 rápido (3000W) e 2 semirrápidos (1630W) (Podendo variar em até 10%) Acendimento automático Mesa de vidro Cor Preto Tripla chama Dimensões (AxLxP): 13cmx60cmx48cm (largura e profundidade podem variar no máximo 2cm, devido projeto para instalação do equipamento). Tensão: 220V ou Bivolt Garantia do produto: Mínima de 06 (seis) meses Classificação energética: No máximo C Tipo de gás: (GLP) Material das trempe: Ferro Fundido
09	01	un	FORNO PARA PREPARO RÁPIDO DE ALIMENTOS RESFRIADOS E/OU CONGELADOS Especificações técnicas mínimas: Possuir pelo menos 2 (dois) magnetrons de 1.100W de potência cada;



Item	Qtde.	UN	Descrição Material
			Temperatura ajustável de no mínimo 30°C a 280°C; Painel de manipulação em Touch Screen para fácil operação; Possuir armazenamento de receitas na memória do forno; Controle independente de velocidade de ar, temperatura e micro-ondas; O equipamento deverá possibilitar sua utilização sem necessidade de instalação de coifa externa, mediante tecnologia própria de tratamento/filtragem dos vapores e odores, quando necessária ao seu funcionamento, observadas as normas aplicáveis; Ser construído em aço-inoxidável; Acessórios mínimos inclusos: 01 – Cesto teflonado fechado; 01 – Pá de alumínio; 01 – Cesto perfurado. Tensão elétrica 220v.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Foram analisadas contratações similares feitas por órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

5.2. Observou-se, durante o estudo, que a variação das contratações se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. A adesão a outras Atas de Registro de Preços não se mostra como solução viável devido à especificidade do objeto, não se encontrando atas que contemplem todos os itens e tampouco as quantidades a serem contratadas pela Câmara.

5.3. O objeto do presente ETP se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente contratação por órgãos públicos, em todas as suas esferas, verificando-se ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.4. Após análise do contexto geral da necessidade, observou-se que, em matéria de soluções, a que melhor se apresenta é a realização de processo licitatório próprio.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução consiste na aquisição de equipamentos e materiais destinados às copas e à lanchonete da Câmara de Vereadores de Itajaí, compreendendo refrigeradores, micro-ondas, lava-louças, cubas em aço inoxidável, cafeteira elétrica industrial,



cooktops e forno para preparo rápido de alimentos, nas quantidades e especificações definidas neste estudo.

- 6.2. Os bens possuem características padronizadas e disponíveis no mercado, permitindo definição objetiva de desempenho e qualidade mediante especificações técnicas usuais, razão pela qual se enquadram, em princípio, como bens comuns para fins de realização de Pregão Eletrônico.
- 6.3. A contratação deverá ocorrer por processo licitatório próprio, com julgamento pelo menor preço por item, desde que atendidos integralmente os requisitos técnicos, de qualidade, garantia e compatibilidade estabelecidos no edital e no Termo de Referência.
- 6.4. A aquisição por item permite que fornecedores especializados em diferentes segmentos participem do certame sem necessidade de fornecer todo o conjunto, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto.
- 6.5. A solução será integrada aos projetos de adequação das copas e do mobiliário, especialmente na Copa do Térreo. A Administração deverá coordenar previamente os pontos elétricos, hidráulicos, de gás, bancadas, recortes e espaços destinados aos equipamentos, de forma que a entrega e posterior utilização ocorram sem incompatibilidades.
- 6.6. No caso da cafeteira industrial, a infraestrutura deverá permitir sua alimentação automática de água e posicionamento compatível com o mobiliário projetado, preservando a finalidade operacional e ergonômica da solução.
- 6.7. No caso das cubas e cooktops, suas dimensões deverão ser consideradas na execução das bancadas e dos móveis, sendo indispensável a compatibilização com os serviços de marcenaria e marmoraria correlatos.
- 6.8. A aquisição das lava-louças integra a estratégia de ampliar o uso de utensílios reutilizáveis, possibilitando higienização padronizada e contribuindo para a redução gradual do consumo de copos descartáveis nas dependências da Câmara.
- 6.9. O forno de preparo rápido destinado à lanchonete complementar a infraestrutura existente, permitindo reduzir o tempo de preparo de alimentos resfriados ou congelados e melhorar a eficiência do atendimento, sem substituir a necessidade de observância das regras sanitárias e de segurança aplicáveis à operação do estabelecimento.



- 6.10. A solução contempla, ainda, entrega dos bens em perfeitas condições, garantia, substituição de produtos desconformes e assistência durante o período de garantia, conforme condições a serem detalhadas no Termo de Referência.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 7.1. A estimativa de preços foi realizada pela Administração e será incorporada ao processo após consolidação da pesquisa, com indicação dos valores unitários máximos e dos respectivos valores totais por item.

- 7.2. Para fins de consolidação do ETP e posterior transposição ao Termo de Referência, os valores poderão ser inseridos na tabela abaixo:

Item	Objeto resumido	Qtde.	UN	Valor Unit. Máx.	Valor Total
01	Geladeira estilo comercial 4 portas	01	un	R\$ 7.428,00	R\$ 7.428,00
02	Geladeira 2 portas Frost Free 400L Inverter	01	un	R\$ 3.862,34	R\$ 3.862,34
03	Micro-ondas 35L - 220V	01	un	R\$ 926,15	R\$ 926,15
04	Micro-ondas 30L - 220V	02	un	R\$ 834,91	R\$ 1.669,82
05	Lava-louças mínimo 14 serviços inox - 220V	02	un	R\$ 6.718,14	R\$ 13.436,28
06	Cuba em aço inoxidável 70 x 40 cm	03	un	R\$ 1.107,45	R\$ 3.322,35
07	Cafeteira elétrica industrial semiautomática 30L	01	un	R\$ 4.986,99	R\$ 4.986,99
08	Cooktop a gás 4 bocas	02	un	R\$ 957,14	R\$ 1.914,28
09	Forno para preparo rápido de alimentos	01	un	R\$ 39.808,68	R\$ 39.808,68
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 77.354,89

- 7.3. Os preços máximos admitidos deverão considerar todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo tributos, frete, transporte, carga, descarga, embalagem, seguros, garantia e demais despesas incidentes, não sendo admitida cobrança adicional à Câmara por despesas inerentes ao cumprimento do objeto.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

- 8.1. Nos termos do princípio do parcelamento aplicável às compras, a Administração deve avaliar a divisão do objeto sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajosa, de modo a ampliar a competição e aproveitar as especialidades existentes no mercado.



8.2.No presente caso, o parcelamento por item mostra-se adequado, uma vez que os equipamentos possuem natureza independente, são comercializados por fornecedores distintos ou por empresas com portfólios variados e não dependem de contratação conjunta para assegurar seu funcionamento.

8.3. A adjudicação individual dos itens amplia a participação de potenciais fornecedores, reduz barreiras de entrada e permite à Administração selecionar a proposta mais vantajosa para cada equipamento, sem prejuízo da compatibilização física que será realizada pela própria Câmara com os móveis, bancadas e pontos de infraestrutura.

8.4.Não se identifica ganho técnico que justifique o agrupamento obrigatório dos itens em lote único, tampouco relação de interdependência que exija um único fornecedor para todo o objeto. Assim, recomenda-se o julgamento pelo menor preço por item, observados os valores máximos unitários definidos pela Administração.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1.Concluir a estruturação funcional das copas da Câmara, especialmente a Copa do Térreo, compatibilizando equipamentos, mobiliário, bancadas e infraestrutura.

9.2.Aumentar a agilidade no preparo e disponibilização de café e demais itens de apoio durante sessões, audiências, reuniões e eventos institucionais.

9.3. Reduzir atividades manuais repetitivas e esforços desnecessários relacionados ao abastecimento de água e ao manuseio de recipientes, contribuindo para melhores condições ergonômicas de trabalho.

9.4.Ampliar e padronizar a higienização de xícaras, copos, talheres e utensílios reutilizáveis por meio das lava-louças.

9.5.Criar condições operacionais para a redução gradual do consumo de copos descartáveis, diminuindo a geração de resíduos e incentivando práticas mais sustentáveis.

9.6.Garantir equipamentos adequados para conservação, aquecimento e preparo de alimentos e bebidas nas copas institucionais.

9.7. Equipar a lanchonete com forno de preparo rápido, reduzindo o tempo de processamento de alimentos e ampliando a eficiência e as possibilidades de atendimento.



9.8. Evitar retrabalhos e adaptações posteriores mediante aquisição de cubas, cooktops e demais equipamentos com dimensões compatíveis com os móveis e bancadas projetados.

9.9. Obter economicidade por meio de disputa competitiva por item e aquisição de bens com especificações compatíveis com a necessidade real da Administração.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Consolidar e juntar aos autos a pesquisa de preços, com definição dos valores unitários e totais máximos admitidos para cada item.

10.2. Confirmar a disponibilidade orçamentária e o enquadramento da aquisição no Plano de Contratações Anual.

10.3. Elaborar o Termo de Referência com as condições de fornecimento, prazos, locais de entrega, recebimento, garantia, substituição de produtos, critérios de aceitação e demais obrigações da contratada.

10.4. Designar gestor e fiscais responsáveis pelo acompanhamento da contratação e pelo recebimento dos equipamentos.

10.5. Compatibilizar previamente, especialmente na Copa do Térreo, as dimensões dos equipamentos com os móveis e bancadas projetados, bem como os pontos elétricos, hidráulicos e de gás necessários ao funcionamento.

10.6. Assegurar que a infraestrutura para alimentação automática de água da cafeteira esteja disponível e em posição compatível com o local de instalação do equipamento.

10.7. Coordenar a aquisição com a execução da marcenaria e da marmoraria, especialmente quanto aos recortes e espaços destinados às cubas e cooktops, evitando incompatibilidades ou retrabalhos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. A presente aquisição possui relação direta com os serviços de fabricação e instalação de mobiliário planejado e de marmoraria destinados às copas da Câmara, especialmente à Copa do Térreo, pois alguns equipamentos serão instalados em espaços, móveis e bancadas dimensionados especificamente para recebê-los.



11.2. Há, ainda, interface com adequações elétricas, hidráulicas e de gás necessárias ao funcionamento dos equipamentos, as quais deverão estar concluídas ou coordenadas pela Administração antes da instalação e entrada em operação.

11.3. As contratações correlatas possuem objetos próprios e independentes, não sendo necessária sua execução pelo mesmo fornecedor. A interdependência limita-se à compatibilização dimensional e de infraestrutura entre os diversos serviços e equipamentos.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. A contratação deverá observar critérios de sustentabilidade aplicáveis, priorizando, sempre que compatível com as especificações e com a competitividade, equipamentos com melhor eficiência energética e tecnologias que racionalizem o consumo de água e energia.

12.2. A utilização das lava-louças permitirá ampliar o uso de xícaras, copos e utensílios reutilizáveis, constituindo medida de apoio à redução do consumo de itens descartáveis e, conseqüentemente, da geração de resíduos sólidos.

12.3. Embalagens e materiais de acondicionamento decorrentes da entrega deverão receber destinação adequada, sendo recomendável a utilização de materiais recicláveis e a redução de embalagens desnecessárias.

12.4. Ao final da vida útil dos equipamentos, a Administração deverá observar os procedimentos aplicáveis de desfazimento, reciclagem, logística reversa e destinação ambientalmente adequada, conforme a natureza de cada bem.

12.5. A contratada deverá observar a legislação ambiental e responder por eventuais danos decorrentes de sua atuação durante o transporte, entrega e atendimento das obrigações relacionadas ao fornecimento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

13.1. Diante das necessidades identificadas, conclui-se que a aquisição dos equipamentos descritos neste Estudo Técnico Preliminar é tecnicamente necessária e adequada para estruturar e modernizar as copas e a lanchonete da Câmara de Vereadores de Itajaí.

13.2. A solução apresenta benefícios operacionais, ergonômicos, sanitários e ambientais, destacando-se a redução de esforços manuais desnecessários, a maior agilidade no atendimento às atividades institucionais, a possibilidade de maior



utilização de utensílios reutilizáveis e a compatibilidade dos equipamentos com os ambientes e mobiliários projetados.

13.3. Considerando a ampla disponibilidade dos bens no mercado, a possibilidade de especificação objetiva e a divisibilidade do objeto, mostra-se adequada a realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item, observadas as especificações e os valores máximos definidos pela Administração.

13.4. Conclui-se, portanto, pela viabilidade técnica, econômica, operacional e institucional da contratação, devendo o processo prosseguir com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à seleção do fornecedor.

Itajaí (SC), 02 de setembro de 2026.



Documento assinado digitalmente
PETERSON CORREIA
Data: 04/09/2026 15:30:18-0300
Verifique em <https://validar.itj.gov.br>

Peterson Corrêa

Diretor Administrativo, Operacional e de Serviços