

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Registro de Preço para aquisição futura de Utensílios de cozinha para distribuição nas Escolas Municipais e Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.

A presente contratação tem por finalidade o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de utensílios de cozinha destinados ao atendimento das demandas das Escolas Municipais e da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.

A aquisição visa garantir a adequada execução das atividades de preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos, assegurando condições adequadas de higiene, segurança e eficiência nos serviços prestados. Os utensílios são indispensáveis para o funcionamento regular das cozinhas e refeitórios, contribuindo para a qualidade da alimentação oferecida aos alunos da rede municipal de ensino e aos usuários dos programas e serviços desenvolvidos pela Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.

Considerando o desgaste natural decorrente do uso contínuo, bem como a necessidade de reposição e ampliação dos utensílios existentes, faz-se necessária a realização de Registro de Preços, permitindo aquisições conforme a demanda da Administração, com maior economicidade, eficiência e planejamento na gestão dos recursos públicos.

2) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os utensílios de cozinha a serem adquiridos deverão atender às especificações técnicas mínimas definidas no Termo de Referência, observando padrões de qualidade, durabilidade, resistência e segurança compatíveis com a utilização em ambientes institucionais, especialmente nas cozinhas das Escolas Municipais e da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.

Os produtos deverão ser novos, sem uso anterior, acondicionados adequadamente e entregues em perfeitas condições de utilização, livres de defeitos de fabricação, avarias ou quaisquer irregularidades que comprometam sua funcionalidade.

Os materiais empregados na fabricação dos utensílios deverão ser apropriados para contato com alimentos, quando aplicável, atendendo às normas técnicas e sanitárias vigentes, garantindo a segurança dos usuários e a adequada higienização dos equipamentos.

A contratação deverá ser realizada por meio de Sistema de Registro de Preços, possibilitando aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração, durante o período de vigência da ata, evitando a formação de estoques excessivos e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A futura contratada deverá assegurar a entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos, responsabilizando-se pelo transporte, carga, descarga e demais custos necessários ao fornecimento.

Os produtos fornecidos deverão possuir garantia contra defeitos de fabricação, conforme legislação aplicável, sendo obrigação da contratada substituir, sem ônus para a Administração, os itens que apresentarem defeitos, vícios ou desconformidades com as especificações exigidas.

3) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas para a aquisição dos utensílios de cozinha foram definidas com base no levantamento das necessidades encaminhadas pelas Escolas Municipais e pela Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, considerando o consumo histórico, a reposição de materiais desgastados ou inservíveis, a ampliação das demandas decorrentes das atividades desenvolvidas e a necessidade de manutenção de estoque mínimo para atendimento contínuo dos serviços.

Por se tratar de aquisição realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, as quantidades registradas representam uma estimativa de consumo para o período de vigência da ata, não constituindo obrigação de contratação integral pela Administração. Os quantitativos foram dimensionados de forma a garantir o atendimento das demandas das unidades requisitantes, observando os princípios da economicidade, eficiência e planejamento das contratações públicas.

Os quantitativos detalhados de cada item constarão no Termo de Referência, acompanhados das respectivas especificações técnicas e unidades de fornecimento.

ITEM	PLANO DE COMPRAS	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADES
1	NÃO CONSTA	Colher Grande Lisa Aço Inox Para Servir 35CM.	200
2	NÃO CONSTA	Garfo em aço inox, com aproximadamente 18 cm.	1.000
3	NÃO CONSTA	Faca de mesa com serra em inox, cabo plastico, 10 cm de comprimento	400
4	NÃO CONSTA	Colher de sopa em aço inoxidável, volume de 15 ml, medindo aproximadamente 18 cm de comprimento.	1.000
5	NÃO CONSTA	Colher para sobremesa em aço inoxidável, volume de 10 ml, medindo aproximadamente 16 cm de comprimento.	500
6	NÃO CONSTA	Faca de corte para carnes com lâmina em aço inox tamanho até 30 cm.	210
7	NÃO CONSTA	Concha industrial em alumínio Nº 14	100
8	NÃO CONSTA	Escumadeira industrial em alumínio Nº 14	100
9	NÃO CONSTA	Funil em material polipropileno, diâmetro de aproximadamente 12 cm	50
10	NÃO CONSTA	Ralador em aço inox resistente, com 4 faces, aproximadamente 24 cm.	60
11	NÃO CONSTA	Jarra plástica, 4 litros, c/ tampa.	200
12	NÃO CONSTA	Tabua para corte, em placa de polietileno profissional tamanho 30x50 cor branca	80
13	NÃO CONSTA	Tabua para corte, em placa de polietileno profissional tamanho 30x50 cor vermelha	80
14	NÃO CONSTA	Touca descartável TNT, sanfonada branca, com elástico, pacote com 50 unid. Branca, 20 gr com elástico duplo, pacote com 50 toucas	60
15	NÃO CONSTA	Chaleira de alumínio capacidade 2 litros - nº 18	30
16	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 24	60
17	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 28	60
18	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 30	60
19	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 34	60
20	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 40	60
21	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola aluminio nº 45	60
22	NÃO CONSTA	Bacia plástica de 15 litros	200
23	NÃO CONSTA	Bacia plastica de 20 litros	80
24	NÃO CONSTA	Bacia plástica de 30 litros	80
25	NÃO CONSTA	Assadeira de alumínio, retangular alta nº 2	50
26	NÃO CONSTA	Assadeira de alumínio, retangular alta nº 3	50
27	NÃO CONSTA	Assadeira de alumínio, retangular alta nº 4	100
28	NÃO CONSTA	Panela tipo caçarola alumínio nº 26	60
29	NÃO CONSTA	Escorredor de massa em aço inox, de 30 cm a 35 cm.	50
30	NÃO CONSTA	Pote de plástico, com tampa 5 litros para forno micro-ondas e freezer	100
31	NÃO CONSTA	Pote de plástico, com tampa 7 litros para forno micro-ondas e freezer	100
32	NÃO CONSTA	Pote de plástico, com tampa 10 litros para forno micro-ondas e freezer	100
33	NÃO CONSTA	Prato fundo de vidro temperado com 26 cm	1.000
34	NÃO CONSTA	Descascador de legumes material em aço inoxidável.	60
35	NÃO CONSTA	Chaleira em aluminio reforçado, capacidade de 3 litros	50
36	NÃO CONSTA	Chaleira em aluminio reforçado, capacidade de 5 litros	30
37	NÃO CONSTA	Panela de pressão, aluminio reforçado, com valvula de segurança de silicone, fechamento externo, capacidade 7 litros.	80
38	NÃO CONSTA	Panela de pressão, aluminio reforçado, com valvula de segurança de silicone, fechamento externo, capacidade 10 litros.	80
39	NÃO CONSTA	Oleado para mesa, térmico, impermeável, rolo de aproximadamente 30 mt x 1,40 mt.	30
40	NÃO CONSTA	Garrafa termica com capacidade de 5 litros. Estrutura externa em plástico (polipropileno).	80
41	NÃO CONSTA	Frigideira de alumínio fundido, com tampa, nº 24.	60
42	NÃO CONSTA	Copo chuquinha infantil com tampa e bico, em plástico polipropileno, capacidade 220 ml.	300
43	NÃO CONSTA	Caneca escolar, em polipropileno virgem, material atoxico com capacidade 250 ml.	500
44	NÃO CONSTA	Saleiro plástico, com tampa, capacidade para 1 kg.	50

45	NÃO CONSTA	Prato plástico fundo, material polipropileno resistente e reutilizável, capacidade mínima de 400 ml.	200
46	NÃO CONSTA	Copo de vidro com capacidade de 200 ml.	600
47	NÃO CONSTA	Amassador de legumes em aço inox resistente 25CM.	100
48	NÃO CONSTA	Cumbuca para merenda escolar fabricada em polipropileno atóxico, virgem, inodoro, aditivo conta raio UV, empilhável, resistente a quedas, volume 350 ml.	50
49	NÃO CONSTA	Bacia em inox de aproximadamente 3 litros.	100
50	NÃO CONSTA	Bandeja de inox retangular tamanho aproximado de 40 cm.	60
51	NÃO CONSTA	Faca de mesa, 4 polegadas, sem ponta, em aço inox de alto padrão, serrilha tipo para churrasco. Dimensões aproximadas: 244 mm x 22 mm x 10 mm (CxLxA)	1000
52	NÃO CONSTA	Termômetro culinário digital tipo espeto, haste em aço inoxidável.	50
53	NÃO CONSTA	Xícara e pires em vidro capacidade 200 ml.	100
54	NÃO CONSTA	Leiteira de alumínio reforçado capacidade 2 litros.	100
55	NÃO CONSTA	Caneca de vidro temperado 250 ml.	1000
56	NÃO CONSTA	Bata avental, com amarração lateral, tecido oxford, cor azul marinho.	200
57	NÃO CONSTA	Avental frontal unissex, confeccionado em tecido oxford.	200
58	NÃO CONSTA	Bandeja plástica multiuso, em polipropileno de aproximadamente 7 litros.	100
59	NÃO CONSTA	Escova para limpeza de mamadeira	100
60	NÃO CONSTA	Triturador e cortador de alimentos manual, capacidade aproximada de 900 ml.	80
61	NÃO CONSTA	Borracha de vedação para panela de pressão 7 litros.	50
62	NÃO CONSTA	Borracha de vedação para panela de pressão 10 litros.	50
63	NÃO CONSTA	Bandeja plástica multiuso, em polipropileno de aproximadamente 12 litros.	80
64	NÃO CONSTA	Caixa plástica para carne, retangular - 25 litros	50
65	NÃO CONSTA	Tijela para sobremesa, com tampa, confeccionado em polipropileno, material atóxico, livre de BPA, capacidade de aproximadamente 300 ml.	300
66	NÃO CONSTA	Touca de cozinha com aba em tecido e tule. Aba em tecido oxford de aproximadamente 4 cm de largura e rede em tule.	100
67	NÃO CONSTA	Caixa plástica para carne, retangular - 15 litros	50

4) LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade de aquisição de utensílios de cozinha destinados às Escolas Municipais e à Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, foram identificadas as seguintes soluções disponíveis no mercado:

a) Solução A – Aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP)

Consiste na realização de processo licitatório para registro dos preços dos itens, possibilitando contratações futuras e parceladas durante a vigência da ata, conforme a necessidade da Administração. Esta modalidade proporciona maior flexibilidade no gerenciamento das aquisições, evita a formação de estoques excessivos e permite melhor adequação das compras à disponibilidade orçamentária.

a.1) Viabilidade de mercado:

A solução de aquisição de utensílios de cozinha por meio do Sistema de Registro de Preços apresenta plena viabilidade de mercado, uma vez que os itens pretendidos são classificados como bens de consumo comuns, amplamente fabricados e comercializados em âmbito regional e nacional.

O levantamento realizado identificou a existência de diversos fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas pela Administração, incluindo fabricantes, distribuidores, atacadistas e varejistas especializados, assegurando ampla competitividade ao certame e favorecendo a obtenção de propostas vantajosas.

Além disso, o mercado possui capacidade de fornecimento parcelado dos produtos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, permitindo o atendimento das demandas conforme a necessidade das Escolas Municipais e da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, sem prejuízo ao abastecimento ou à continuidade dos serviços.

Dessa forma, verifica-se que há ampla oferta dos produtos no mercado, inexistindo restrições relevantes à competição, o que torna a solução plenamente viável sob a perspectiva mercadológica.

b) Solução B – Aquisição por meio de Processo Licitatório com fornecimento integral

Consiste na realização de processo licitatório para aquisição de quantitativos previamente definidos, com entrega integral ou em cronograma previamente estabelecido. Essa solução exige maior precisão na estimativa das quantidades e disponibilidade de espaço físico para armazenamento dos materiais, podendo ocasionar aquisição superior ou inferior à demanda efetivamente necessária durante o período.

b.1) Viabilidade de mercado:

A solução de aquisição de utensílios de cozinha por meio de processo licitatório com fornecimento integral apresenta viabilidade de mercado, considerando que os itens a serem adquiridos são bens de consumo comuns, amplamente disponíveis no mercado e ofertados por diversos fornecedores especializados.

O levantamento realizado demonstra a existência de fabricantes, distribuidores e comerciantes com capacidade técnica e operacional para fornecer os quantitativos estimados em uma única contratação, atendendo às especificações e prazos estabelecidos pela Administração.

Contudo, embora haja viabilidade mercadológica, essa modalidade exige maior precisão na definição dos quantitativos a serem adquiridos, bem como disponibilidade de espaço físico adequado para armazenamento dos materiais. Além disso, eventual superestimativa ou subestimativa da demanda pode resultar em estoques excessivos ou insuficientes durante o período de utilização dos produtos.

Assim, verifica-se que a solução é plenamente viável sob a ótica do mercado fornecedor, porém apresenta menor flexibilidade operacional quando comparada à aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços.

5) ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

Com o objetivo de atender à necessidade de aquisição de utensílios de cozinha destinados às Escolas Municipais e à Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, foram analisadas as seguintes alternativas:

Solução A – Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP)

Esta solução permite que a Administração realize aquisições de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Apresenta ampla viabilidade de mercado, uma vez que os utensílios de cozinha são produtos de uso comum, amplamente comercializados por diversos fornecedores. Sob o aspecto econômico, possibilita melhor gestão dos recursos públicos, evitando aquisições em excesso e reduzindo custos relacionados ao armazenamento. No aspecto operacional, proporciona maior flexibilidade para reposição dos materiais conforme a demanda real das unidades atendidas.

Solução B – Aquisição por meio de Processo Licitatório com Fornecimento Integral

Esta alternativa consiste na contratação dos quantitativos previamente estimados, com fornecimento integral dos itens. Embora apresente viabilidade de mercado semelhante à Solução A, por se tratar de produtos amplamente disponíveis, demanda maior precisão no planejamento dos quantitativos e disponibilidade de espaço físico para armazenamento. Sob a ótica econômica, pode ocasionar custos adicionais decorrentes da manutenção de estoques e eventual aquisição de quantidades superiores às efetivamente necessárias. Operacionalmente, apresenta menor flexibilidade para adequação das compras às necessidades que surgirem ao longo do período.

Justificativa da Solução Eleita

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a **Solução A – Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP)** é a mais vantajosa para a Administração Pública.

A escolha fundamenta-se na ampla viabilidade de mercado, na possibilidade de atendimento parcelado das demandas, na redução dos custos relacionados ao armazenamento de materiais e na maior eficiência da gestão dos recursos públicos. Além disso, o Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva das Escolas Municipais e da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, evitando desperdícios e garantindo maior adequação às demandas que surgirem durante a vigência da ata.

Dessa forma, a solução escolhida mostra-se a mais adequada sob os aspectos mercadológico, econômico e operacional, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

6) JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Não divisível.

7) DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação para aquisição de utensílios de cozinha, por meio do Sistema de Registro de Preços, tem como objetivo assegurar o adequado funcionamento das Escolas Municipais e da Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social,

proporcionando condições adequadas para o preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos.
Com a implementação da solução pretendida, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Garantir a disponibilidade contínua de utensílios de cozinha necessários ao desenvolvimento das atividades das unidades atendidas;
- b) Assegurar melhores condições de higiene, segurança e organização no preparo e manuseio de alimentos;
- c) Promover a reposição tempestiva de materiais desgastados, danificados ou inservíveis, evitando prejuízos à execução dos serviços;
- d) Proporcionar maior eficiência na gestão dos recursos públicos por meio da aquisição parcelada dos itens conforme a demanda efetiva;
- e) Reduzir o risco de desabastecimento das unidades escolares e dos serviços sócio assistenciais;
- f) Evitar a formação de estoques excessivos e minimizar perdas decorrentes de armazenamento prolongado;
- g) Garantir maior padronização e qualidade dos utensílios utilizados pelas unidades da Administração;
- h) Assegurar a continuidade dos serviços prestados à comunidade, especialmente aqueles relacionados à alimentação escolar e às atividades desenvolvidas pela Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social.

Dessa forma, a contratação contribuirá para a melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados, promovendo maior eficiência administrativa, economicidade e atendimento adequado às necessidades das unidades beneficiadas.

8) DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATADO

Após a realização dos estudos técnicos preliminares, da análise das necessidades da Administração, do levantamento de mercado e da avaliação das soluções disponíveis, conclui-se que a contratação para futura aquisição de utensílios de cozinha, por meio do Sistema de Registro de Preços, destinados às Escolas Municipais e à Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social, mostra-se viável e adequada sob os aspectos técnico, operacional, econômico e mercadológico.

A solução escolhida atende às necessidades identificadas, possui ampla disponibilidade de fornecedores no mercado, possibilita a realização de aquisições conforme a demanda efetiva das unidades requisitantes e promove maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

Além disso, a contratação permitirá a manutenção das condições adequadas para o preparo, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos, contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços prestados pela Administração Municipal.

Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório para constituição de Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Dom Pedrito/RS, 26 de junho de 2026

Gustavo Salines de Lemos
Administrativo
Matricula: 18076-9/1

ANÁLISE PELO GESTOR DA PASTA

(X) Deferido

() Indeferido. Justificar:.....

Ass. Secretário Municipal: