

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. Introdução

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. Área Demandante

Secretaria Municipal de Educação e demais Secretarias Municipais.

3. Definição da Demanda

A demanda consiste na aquisição de materiais de cantina, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados às merendeiras, bem como produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, visando atender às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias Municipais envolvidas, especialmente quanto à adequada execução das atividades de preparo, manipulação, distribuição e higienização de alimentos e ambientes.

A contratação busca assegurar a disponibilidade contínua de materiais e insumos necessários ao funcionamento das cozinhas e espaços destinados à alimentação, proporcionando condições adequadas de higiene, segurança, organização e proteção dos servidores envolvidos nas atividades, bem como contribuindo para a manutenção das condições sanitárias exigidas para o preparo e manipulação de alimentos.

4. Análise das Soluções Possíveis

Para atendimento da demanda, deverão ser consideradas as alternativas disponíveis no mercado, sem que, neste momento, se estabeleça previamente a solução a ser adotada:

Alternativa 1 – Aquisição dos materiais por meio de procedimento licitatório convencional. Consiste na realização de licitação para aquisição dos materiais

de cantina, uniformes, EPIs e produtos de limpeza específicos para cozinha industrial, com definição prévia dos quantitativos e condições de fornecimento.

Prós:

- possibilita ampla competição entre fornecedores;
- permite planejamento prévio dos quantitativos;
- possibilita a obtenção de condições comerciais compatíveis com os preços praticados no mercado;
- proporciona maior previsibilidade quanto ao objeto e às condições de fornecimento.

Contras:

- exige definição mais precisa dos quantitativos necessários;
- pode demandar aquisição em quantidade previamente estabelecida;
- eventual necessidade superveniente poderá exigir nova contratação, observados os limites e hipóteses legais aplicáveis.

Alternativa 2 – Licitação para Registro de Preços. Consiste na realização de procedimento licitatório destinado ao registro formal de preços para futuras e eventuais aquisições, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração durante a vigência da ata.

Prós:

- possibilita aquisições parceladas conforme a necessidade;
- reduz o risco de formação de estoques excessivos;
- proporciona maior flexibilidade para atendimento das demandas das diversas Secretarias;
- pode ser especialmente adequada para materiais de consumo com utilização recorrente e quantitativos variáveis;
- permite melhor gestão dos estoques e do fluxo de fornecimento.

Contras:

- demanda planejamento e gerenciamento da ata de registro de preços;
- a existência de preços registrados não implica obrigação de contratação em quantitativo integral;
- requer acompanhamento sistemático da vigência, saldos e condições estabelecidas.

Alternativa 3 – Contratação direta, quando presentes os requisitos legais. Consiste na contratação por dispensa ou inexigibilidade de licitação, desde que configurada alguma das hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021.

Prós:

- pode proporcionar maior celeridade em situações legalmente enquadradas;
- reduz etapas procedimentais quando presentes os pressupostos legais.

Contras:

- depende da caracterização concreta de hipótese legal de contratação direta;
- não se apresenta, em princípio, como solução ordinária para uma demanda previsível e recorrente dessa natureza;
- permanece sujeita à necessária instrução processual, justificativas, pesquisa de preços e demais requisitos legais.

Alternativa 4 – Contratação por fornecimento contínuo ou mediante contratações periódicas. Consiste no estabelecimento de condições de fornecimento recorrente dos materiais, conforme cronograma ou necessidade da Administração, observada a modalidade e o regime de contratação juridicamente adequados.

Prós:

- possibilita maior regularidade no abastecimento;
- pode reduzir a necessidade de grandes estoques;
- favorece o planejamento das entregas.

Contras:

- exige adequada definição das condições de fornecimento;
- demanda fiscalização e acompanhamento contínuos;
- poderá apresentar maior complexidade administrativa conforme a solução contratual adotada.

Diante das características da demanda, especialmente por envolver materiais de consumo, uniformes, EPIs e produtos destinados à higienização de cozinhas, deverá ser avaliada a solução que proporcione maior eficiência administrativa, regularidade do abastecimento, competitividade, economicidade e adequada gestão dos quantitativos, considerando também a possibilidade de atendimento das diferentes Secretarias Municipais.

5. Forma de Contratação e Solução Adotada

A solução administrativa adotada consiste na realização de **Licitação para Registro de Preços**, visando à aquisição parcelada dos materiais de cantina, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) destinados às merendeiras, bem como de produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, conforme a necessidade efetivamente apresentada pelas Secretarias Municipais participantes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com a natureza dos objetos, considerando que se tratam, em sua maioria, de materiais de consumo e itens cuja demanda pode variar ao longo do período de vigência da contratação. A sistemática permite que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade e a disponibilidade orçamentária da Administração, evitando a obrigatoriedade de aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados.

A solução também favorece o planejamento integrado das demandas das diferentes Secretarias Municipais, possibilitando a padronização dos itens, a racionalização dos procedimentos administrativos, o gerenciamento dos estoques e a redução do risco de desabastecimento. A contratação deverá observar especificações técnicas adequadas à finalidade de cada item, especialmente quanto aos requisitos de segurança, qualidade, durabilidade, higiene e proteção dos servidores.

A adoção do Registro de Preços não afasta a necessidade de planejamento dos quantitativos estimados, pesquisa de preços, adequada especificação do objeto e observância das condições estabelecidas no instrumento convocatório e na respectiva ata, constituindo-se em mecanismo para proporcionar maior flexibilidade e eficiência na gestão das aquisições.

6. Análise do Parcelamento da Contratação

O objeto admite parcelamento, sendo definida a contratação por item, de modo que cada material, uniforme, EPI ou produto de limpeza possa constituir item individual, observadas as respectivas especificações e unidades de fornecimento.

O parcelamento por item mostra-se tecnicamente adequado e vantajoso para a Administração, por possibilitar maior competitividade no procedimento licitatório, ampliar a participação de fornecedores especializados e evitar a concentração indevida do objeto em um único fornecedor. A medida também permite que empresas que comercializam apenas determinados produtos possam participar da disputa correspondente aos itens de seu ramo de atuação.

A adoção do julgamento por item deverá observar a compatibilidade entre a especificação dos produtos, a necessidade administrativa e as condições de fornecimento, de forma a assegurar a obtenção de bens adequados à finalidade pretendida, sem prejuízo da economicidade e da eficiência da contratação.

O parcelamento também se mostra conveniente em razão da diversidade dos objetos envolvidos, que compreendem materiais de cantina, uniformes, EPIs e produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, permitindo que a Administração realize as aquisições conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais e a disponibilidade dos respectivos recursos.

Dessa forma, o parcelamento por item é considerado vantajoso, por favorecer a competitividade, a economicidade, a adequada gestão dos recursos públicos e a eficiência do processo de aquisição.

7. Forma de Execução / Entrega

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de empenho, conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais, devendo os materiais ser entregues diretamente nos locais indicados pela Administração.

O prazo máximo para entrega será de 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento do respectivo empenho pelo fornecedor, ressalvadas situações devidamente justificadas e aceitas pela Administração, quando juridicamente cabíveis.

A entrega parcelada permitirá adequar o fornecimento ao consumo efetivo das unidades administrativas, evitando a formação de estoques desnecessários e contribuindo para a adequada gestão dos recursos públicos. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, acondicionados de forma apropriada e em conformidade com as especificações estabelecidas no instrumento de contratação.

8. Requisitos da Contratação

A contratação deverá contemplar requisitos técnicos, operacionais, assistenciais e regulatórios compatíveis com a natureza dos objetos, assegurando que os materiais de cantina, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual e produtos de limpeza sejam adequados às finalidades para as quais serão utilizados.

Os requisitos técnicos deverão contemplar especificações suficientes para garantir qualidade, segurança, funcionalidade, resistência, durabilidade e compatibilidade dos produtos com as atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais. Os materiais destinados às cozinhas deverão ser apropriados às atividades de preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, enquanto os produtos de limpeza deverão ser específicos e adequados à higienização de ambientes e equipamentos utilizados em cozinhas industriais.

Os uniformes e EPIs destinados às merendeiras deverão apresentar características compatíveis com as atividades desempenhadas, proporcionando proteção adequada aos servidores e observando as normas técnicas e regulamentares aplicáveis. Quando se tratar de Equipamento de Proteção Individual sujeito às exigências específicas da legislação trabalhista, deverão ser observados os requisitos de certificação, aprovação e demais condições legalmente exigíveis.

Os requisitos operacionais deverão prever fornecimento parcelado mediante empenho, entrega no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após o recebimento do empenho e disponibilização dos produtos nos locais indicados pela Administração. Os fornecedores deverão assegurar a regularidade do abastecimento, a integridade dos produtos durante o transporte e a substituição daqueles que apresentarem defeitos, avarias, desconformidades ou não atenderem às especificações contratadas.

Quanto aos requisitos assistenciais e regulatórios, os produtos deverão atender à legislação e às normas aplicáveis à sua natureza, especialmente aquelas relacionadas à segurança dos trabalhadores, higiene, manipulação de alimentos, limpeza e conservação de ambientes destinados à preparação de refeições. Deverão ser observadas, quando aplicáveis, as normas sanitárias, trabalhistas, ambientais e de segurança pertinentes, bem como as exigências dos órgãos competentes.

A Administração deverá estabelecer no instrumento convocatório e nos documentos da contratação critérios objetivos de aceitação e recebimento dos produtos, de modo a assegurar a verificação da conformidade dos itens entregues com as especificações, quantidades, condições de embalagem, validade, qualidade e demais requisitos estabelecidos.

9. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação foi estabelecida mediante combinação de diferentes fontes de pesquisa de preços, compreendendo consultas a painel de preços públicos, levantamento de valores praticados por

lojas especializadas disponíveis na internet e pesquisa direta junto a fornecedores, em conformidade com os parâmetros admitidos pelo art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Para fins de composição da estimativa, foi adotado o preço médio obtido a partir dos valores pesquisados, considerando-se metodologia destinada a proporcionar referência compatível com os preços praticados no mercado para os objetos pretendidos.

O valor global estimado da contratação corresponde a **R\$ 1.616.883,112 (Um milhão, seiscentos e dezesseis mil, oitocentos e oitenta e três reais e onze centavos)**, valor utilizado exclusivamente para fins de planejamento da contratação.

PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR GLOBAL DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Materiais	Un. De medida	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Preço 4	Preço5	Valor médio	Quantidade Total Estimada	Valor Total
Abridor de latas	Unidade			13,33	24,2	15,84	17,79	95	1690,05
Acendedor	Unidade			12,24	17,83	19,9	16,65666667	425	7079,083333
Afiador	Unidade			24,02	17,9	29	23,64	67	1583,88
Assadeira de vidro	Unidade			58,79	55,9	69,99	61,56	110	6771,6
Assadeira redonda antiaderente	Unidade			34,21	56,05	46,2	45,48666667	37	1683,006667
Assadeira retangular antiaderente	Unidade			37,89	72,9	87,5	66,09666667	108	7138,44

Assadeira retangular	Unidade			30,49	55,99	62,99	49,82333333	101	5032,156667
Avental frontal nylon capa	Unidade		49	35,22	45	57	46,555	600	27933
Avental frontal tecido	Unidade		49	36	49,9	41,9	44,2	300	13260
Bacia inox	Unidade			51,32	80,75	65,9	65,99	416	27451,84
Bacia plástica extra grande	Unidade	60		54,73	64,9	63,99	60,905	101	6151,405
Bacia plástica grande	Unidade			32,37	59,25	53,3	48,30666667	213	10289,32
Bacia plástica média	Unidade	20		31,6	42,05	36,9	32,6375	418	13642,475
Bacia plástica pequena	Unidade			22,26	24,85	29,9	25,67	215	5519,05
Balde 12 litros	Unidade			22,97	31,6	41,71	32,09333333	73	2342,813333
Batedor de ovos	Unidade			19,52	19,7	21,9	20,37333333	242	4930,346667
Bota de borracha cano médio	Par		50	47,54	45,56	44,55	34,4125	165	5678,0625
Botijão térmico	Unidade			137,33	224,06	279	213,46333333	69	14728,97
Caçarola nº 32	Unidade			117,51	162,4	160,85	146,92	24	3526,08
Caçarola nº 34	Unidade			102,25	132,82	171,9	135,65666667	22	2984,446667
Caçarola nº 36	Unidade			133,5	190,9	148,22	157,54	22	3465,88
Caçarola nº 38	Unidade			158	219	220,91	199,30333333	22	4384,673333

Caçarola nº 40	Unidade			161,66	236,31	242,9	213,6233333	24	5126,96
Caçarola nº 50	Unidade			383,53	385	447,29	405,2733333	32	12968,74667
Caçarola vapor 32	Unidade			214,58	221,9	470	302,16	5	1510,8
Caçarola vapor 40	Unidade			352,96	548,93	650	517,2966667	5	2586,483333
Caixa açougue 12,5 litros	Unidade			50,63	48	66,9	55,17666667	410	22622,43333
Caixa açougue 7 litros	Unidade	20		30,83	31,25	30,34	28,105	410	11523,05
Caixa organizadora 13 litros	Unidade	25		49,3	49,27	79,9	50,8675	230	11699,525
Caixa organizadora 20 litros	Unidade			50,25	61	76,78	62,67666667	225	14102,25
Caixa organizadora 26 litros	Unidade	65		69,1	107,59	139,9	95,3975	220	20987,45
Caixa organizadora 36 litros	Unidade	60		85,41	77,38	89,9	78,1725	230	17979,675
Caixa organizadora 56 litros	Unidade	70		99,81	140	128	109,4525	215	23532,2875
Caixa tipo container 61 litros	Unidade	100		86,32	79,55	82	86,9675	530	46092,775
Caixa granjeiro 60 litros	Unidade			49,67	57	67,25	57,97333333	220	12754,13333
Caixa térmica 32 /34 litros	Unidade	135		121,8	82,9	109,9	112,4	6	674,4
Caixa térmica 65 /75 litros	Unidade			524,24	335	445,55	434,93	6	2609,58
Calçado ocupacional clog	Par		130	77,4	99,73	106,5	103,4075	150	15511,125

Calçado ocupacional couro	Par		160	99,6	129,9	148,8	134,575	100	13457,5
Caldeirão alto nº 38	Unidade			341,25	389,9	315,15	348,7666667	11	3836,433333
Caneca de porcelana	Unidade			13,64	14,5	18	15,38	1080	16610,4
Caneca escolar plástica 300	Unidade			3,99	4,9	5,66	4,85	1900	9215
Caneca escolar plástica 500	Unidade			12,19	7,9	7,9	9,33	1000	9330
Caneca infantil de treinamento	Unidade			28	51,95	35,46	38,47	1000	38470
Chaira	Unidade	13		28,32	20,99	20,39	20,675	42	868,35
Chaleira hotel 5 litros	Unidade			74,84	176,9	159,99	137,2433333	47	6450,436667
Chaleira hotel 8 litros	Unidade			122,14	173,19	149,9	148,41	44	6530,04
Colher de chá	Unidade			4,22	3,49	4,64	4,116666667	822	3383,9
Colher de servir em aço inox	Unidade			22,37	26,5	19,99	22,95333333	165	3787,3
Colher de servir tipo hotel	Unidade			29,14	29,35	26,21	28,23333333	154	4347,933333
Colher de sobremesa	Unidade			5,06	5,6	5,6	5,42	2572	13940,24
Colher de sopa	Unidade			4,55	6,99	7,95	6,496666667	1750	11369,16667
Colher para servir em nylon	Unidade	12		16,35	18,9	15,99	15,81	40	632,4

Concha em aço inox	Unidade			21,44	34,33	39,99	31,92	966	30834,72
Concha em nylon	Unidade	12		12,08	21,59	19,76	16,3575	40	654,3
Concha tipo hotel	Unidade			29,28	27	29,59	28,62333333	152	4350,746667
Conjunto de potes mantimentos	Unidade			69,07	79,9	85	77,99	310	24176,9
Conjunto de uniforme de inverno	Unidade		250	123,01			186,505	200	37301
Conjunto de uniforme de verão	Unidade		250	249			249,5	500	124750
Copo vidro	Unidade	3,33		5	5,55	7,44	5,33	912	4860,96
Copo graduado	Unidade	8		9,94	11,9	10,71	10,1375	242	2453,275
Cortador tripé	Unidade			141,26	179,99	169,9	163,7166667	35	5730,083333
Cumbuca plástica 300	Unidade			5,02	7,59	5,4	6,003333333	1200	7204
Cumbuca plástica 500	Unidade			9,11	6,2	8,99	8,1	1400	11340
Cuscuzeira	Unidade			92,9	119,99	106,5	106,4633333	16	1703,413333
Descascador e boleador	Unidade			5,36	5,5	6,99	5,95	100	595
Desincrustante	Litro			20,7	35,98	27,4	28,02666667	1705	47785,46667

Detergente máquina	Litro			25,66	20,75	26,3	24,23666667	2000	48473,33333
Escorredor de massa nº 30	Unidade			102,3	126,9	99,9	109,7	230	25231
Escorredor de massa nº 45	Unidade			272,1	202,05	271,99	248,7133333	30	7461,4
Escova de mamadeiras	Unidade			24,37	26,9	36,49	29,25333333	400	11701,33333
Escumadeira em aço inox	Unidade	15		52,94	39,99	39,97	36,975	365	13495,875
Escumadeira em nylon	Unidade	12		18,93	27,41	22,99	20,3325	240	4879,8
Escumadeira tipo hotel	Unidade			54,96	48,95	49,9	51,27	100	5127
Espátula tipo faca	Unidade	8		26,2	19,67	17,9	17,9425	37	663,8725
Espátula tipo pão duro	Unidade	12		21,65	16,05	22,9	18,15	54	980,1
Expositor aramado grande	Unidade			255	639,9	407,9	434,2666667	130	56454,66667
Expositor container aramado	Unidade			205,86	246	232,22	228,0266667	125	28503,33333
Faca de corte nº 8	Unidade	18		25,45	28,55	24,99	24,2475	110	2667,225
Faca de mesa	Unidade	2,66		4,59	7,72	6,79	5,44	1750	9520
Faca de serra	Unidade	2,66		2,98	4,92	5,88	4,11	1082	4447,02
Faca para pão	Unidade	15		22,82	25,55	22,99	21,59	53	1144,27
Fibra abrasiva	Unidade			1,58	3,5	3,6	2,893333333	410	1186,266667

Filtro permanente	Unidade			4,9	6,5	9,9	7,1	340	2414
Forma redonda	Unidade			49,3	42,8	64,9	52,33333333	30	1570
Forma para pão	Unidade			41,46	34,9	50	42,12	30	1263,6
Frigideira hotel	Unidade			172,9	181,64	187,6	180,7133333	20	3614,266667
Frigideira wok	Unidade			148,65	118,5	118,5	128,55	60	7713
Funil	Unidade			25,8	30,9	30,47	29,05666667	135	3922,65
Garfo de mesa	Unidade	2,5		5,39	6,18	5,24	4,8275	1812	8747,43
Garfo trinchante	Unidade	10		17,76	37,7	29,69	23,7875	40	951,5
Garrafa térmica	Unidade			60,68	67,35	69,9	65,97666667	338	22300,11333
Jarra de vidro	Unidade	25		36,23	49,99	49,99	40,3025	95	3828,7375
Jarra medidora	Unidade			48,38	89,9	39,9	59,39333333	40	2375,733333
Jarra plástica	Unidade			35,19	50,9	34,9	40,33	380	15325,4
Kit reposição 20 l	Unidade (kit)			36	144,9		90,45	50	4522,5
Kit reposição 7 l	Unidade (kit)			24,92	33,56	37,82	32,1	40	1284

Leiteira	Unidade			41,99	39,21	89,9	57,03333333	107	6102,566667
Lixeira 80 litros	Unidade			228,88	210,9	290	243,26	122	29677,72
Lixeira/contentor 120 litros	Unidade			324,72	410,32	361	365,3466667	120	43841,6
Lixeira/contentor 240 litros	Unidade			526,36	588	539,71	551,3566667	50	27567,83333
Luva de malha de aço	Unidade		345	325,82	343,1	341,53	338,8625	10	3388,625
Luva descartável	Unidade		0,253	0,34	0,235	0,25	0,2695	61500	16574,25
Luva térmica	Unidade		198	58,18	41	49,4	86,645	30	2599,35
Pá tipo remo	Unidade			122,22	136,88	129,9	129,6666667	81	10503
Pallet plástico	Unidade			265,32	333,22	372,11	323,55	40	12942
Panela alumínio fundido – nº 18	Unidade			87,81	90,83	76,8	85,14666667	32	2724,693333
Panela alumínio fundido – nº 24	Unidade			87,57	141,57	124,17	117,77	42	4946,34
Panela de pressão 20 litros	Unidade			492,1	582,12	687,72	587,3133333	41	24079,84667
Panela de pressão 7 litros	Unidade			154,46	332,9	211,95	233,1033333	41	9557,236667
Pegador de massas	Unidade			27,47	24,9	18,99	23,78666667	160	3805,866667

Peneira extra grande	Unidade			23,51	27,31	21,65	24,15666667	172	4154,946667
Peneira grande	Unidade			20,71	26,99	19,5	22,4	107	2396,8
Peneira média	Unidade			16,44	18	18,9	17,78	177	3147,06
Pincel culinário	Unidade	12		14,89	16,9	11,9	13,9225	107	1489,7075
Pote plástico 3 litros	Unidade	20		18,31	24,99	23,9	21,8	820	17876
Prato fundo em porcelana branca	Unidade			23,81	24,9	23,8	24,17	800	19336
Prato fundo escolar	Unidade			6,5	5,2	9,3	7	1480	10360
Prato com divisórias	Unidade			27,39	59,9	38,9	42,06333333	650	27341,16667
Ralador 6 faces	Unidade			26,49	32,56	24	27,68333333	36	996,6
Ralador tipo mandoline	Unidade			194,99	165	153,9	171,2966667	35	5995,383333
Saco para coleta de amostras	Unidade			0,1265	0,16	0,19	0,158833333	70500	11197,75
Saco plástico para freezer grande	Bobina			91,86	77,99	110,58	93,47666667	903	84409,43
Saco plástico para freezer pequeno	Bobina			22,33	19,6	28,04	23,32333333	503	11731,63667

Sanitizante em pó	Kg			47,28	32,01	29,41	36,23333333	110	3985,666667
Secante abrillantador	Litro			22,13	34,4	27,58	28,03666667	700	19625,66667
Tábua (placa) de corte	Unidade			86,5	66,56	66,56	73,20666667	71	5197,673333
Tapete antiderrapante	Unidade			129,24	142	110,01	127,0833333	90	11437,5
Tela antiderrapante	Metro	20		37,3	34,99	31,9	31,0475	45	1397,1375
Termômetro digital infravermelho	Unidade			152,62	281,73	173,38	202,5766667	20	4051,533333
Termômetro tipo espeto	Unidade			30,14	38,08	37,19	35,13666667	30	1054,1
Tigela (bowl) em porcelana	Unidade			12,76	14,69	18,05	15,16666667	1050	15925
Touca descartável	Unidade		0,2	0,1504	0,13	0,17	0,1626	50300	8178,78
								Total:	1.616.883,112

O valor estimado será utilizado como referência para instrução do Documento de Formalização da Demanda (DFD) e do Termo de Referência (TR), sem constituir vinculação da Administração quanto ao resultado da futura licitação, devendo o procedimento observar a pesquisa de preços, os critérios de aceitabilidade e as demais condições estabelecidas na legislação aplicável.

10. Estimativa das Quantidades

A estimativa dos quantitativos foi elaborada a partir de metodologia que considera as necessidades efetivas das unidades administrativas participantes da contratação. Para a Secretaria Municipal de Educação, foram considerados o histórico de consumo verificado no último exercício, o levantamento dos quantitativos atualmente existentes em estoque e a projeção da demanda futura decorrente da inauguração de uma nova escola de educação infantil.

Também foram incorporadas à estimativa as necessidades específicas do setor pedagógico, considerando a previsão de utilização de determinados utensílios e materiais para atividades de natureza pedagógica, quando compatíveis com a finalidade dos objetos pretendidos.

Além disso, foram solicitadas às demais Secretarias Municipais informações acerca do interesse e das respectivas estimativas de consumo dos itens abrangidos pela contratação. Os quantitativos informados pelas unidades participantes foram consolidados juntamente com as necessidades levantadas pela Secretaria Municipal de Educação, resultando na estimativa global utilizada para o planejamento da contratação.

A metodologia adotada busca proporcionar maior aderência entre os quantitativos estimados e a demanda efetivamente prevista, considerando o consumo histórico, os estoques existentes, a expansão da estrutura municipal, as necessidades pedagógicas e as demandas apresentadas pelas demais Secretarias, de modo a evitar tanto a subestimação quanto a superestimação dos quantitativos.

A relação detalhada dos itens e respectivos quantitativos integra o **anexo deste Estudo Técnico Preliminar**, devendo também constar do Documento de Formalização da Demanda (DFD) e do Termo de Referência (TR), assegurando a coerência e a rastreabilidade entre os documentos que compõem a fase de planejamento da contratação.

11. Previsão no Plano Anual de Contratações (PAC)

A contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) do Município, demonstrando alinhamento entre a presente demanda e o planejamento anual das contratações da Administração Pública Municipal.

A previsão no PAC evidencia que a necessidade de aquisição de materiais de cantina, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual destinados às merendeiras, bem como produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, foi considerada no planejamento das contratações municipais, contribuindo para a organização antecipada das demandas, racionalização dos procedimentos administrativos e compatibilização das contratações com os objetivos institucionais das Secretarias Municipais.

A contratação deverá observar, durante sua instrução e execução, a disponibilidade orçamentária pertinente e os demais requisitos legais aplicáveis, mantendo-se a necessária correspondência entre o planejamento realizado, os quantitativos estimados e a efetiva necessidade administrativa.

12. Resultados Pretendidos com a Contratação

A contratação pretende assegurar o fornecimento regular e adequado de materiais de cantina, uniformes, Equipamentos de Proteção Individual destinados às merendeiras e produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, garantindo condições apropriadas para o desenvolvimento das atividades relacionadas à preparação, manipulação, distribuição e higienização dos ambientes destinados à alimentação.

Pretende-se assegurar a continuidade dos serviços públicos desenvolvidos pelas Secretarias Municipais, evitando desabastecimentos e interrupções decorrentes da ausência de materiais essenciais ao funcionamento das unidades. A aquisição parcelada, conforme a necessidade efetiva das Secretarias, deverá contribuir para uma gestão mais eficiente dos estoques e para a utilização racional dos recursos públicos.

Busca-se, ainda, proporcionar condições adequadas de segurança e proteção aos servidores que atuam diretamente nas atividades de preparo e manipulação de alimentos, mediante disponibilização de uniformes e EPIs compatíveis com as funções desempenhadas, bem como assegurar a utilização de produtos de limpeza apropriados às características das cozinhas industriais e demais ambientes relacionados.

A contratação deverá promover maior padronização dos materiais utilizados, racionalização das aquisições, melhoria do planejamento de abastecimento e redução dos riscos de aquisições emergenciais decorrentes de insuficiência de estoque. A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que os fornecimentos sejam realizados de acordo com as

necessidades efetivamente verificadas, favorecendo o planejamento e o controle das despesas.

Como resultado, espera-se assegurar maior eficiência operacional, continuidade dos serviços, adequadas condições de higiene e segurança, melhor aproveitamento dos recursos públicos e atendimento satisfatório das necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais participantes da contratação.

13. Providências Prévias à Celebração do Contrato

Antes da celebração do instrumento contratual ou da formalização das contratações decorrentes do Registro de Preços, a Administração deverá adotar as providências administrativas necessárias à adequada instrução e conclusão do procedimento, incluindo a verificação da disponibilidade orçamentária, a conferência da documentação de habilitação e regularidade exigida, a formalização dos instrumentos pertinentes e a designação dos agentes responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução.

Deverá ser realizada a conferência final das especificações, quantitativos, condições de fornecimento, locais de entrega e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes da contratação, garantindo-se a compatibilidade entre o planejamento realizado e as condições efetivamente estabelecidas para o fornecimento.

A Administração deverá promover a adequada organização dos procedimentos internos para recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos materiais, especialmente em razão da diversidade de itens e da participação de diferentes Secretarias Municipais. Deverão ser estabelecidos fluxos administrativos que permitam o controle das solicitações, dos empenhos emitidos, das entregas realizadas e dos quantitativos recebidos.

Também deverão ser observadas as providências relacionadas à fiscalização contratual, incluindo a indicação formal dos responsáveis pelo acompanhamento do fornecimento, a orientação quanto às suas atribuições e o estabelecimento de mecanismos para registro e tratamento de eventuais ocorrências, desconformidades ou atrasos.

Por fim, deverão ser adotadas as demais providências administrativas, técnicas e orçamentárias necessárias à adequada execução da contratação, observando-se os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, transparência, segregação de funções e interesse público.

14. Contratações Correlatas e Interdependentes

Não foram identificadas, no âmbito do planejamento desta contratação, contratações correlatas que guardem relação direta com o objeto e que devam ser consideradas para sua adequada execução.

Da mesma forma, não foram identificadas contratações interdependentes, não havendo, portanto, contratação cuja execução seja condição necessária para a utilização dos materiais de cantina, uniformes, EPIs e produtos de limpeza objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

A contratação poderá ser executada de forma autônoma, mediante fornecimento parcelado conforme as necessidades das Secretarias Municipais, não dependendo da formalização ou execução de outros contratos para o cumprimento de sua finalidade.

15. Impactos Ambientais da Contratação

A contratação poderá gerar impactos ambientais decorrentes, principalmente, da utilização dos produtos de limpeza, do consumo e descarte de embalagens e da geração de resíduos associados aos materiais adquiridos. Tais impactos deverão ser considerados durante o ciclo de utilização dos produtos, adotando-se medidas destinadas à prevenção, redução e adequada destinação dos resíduos.

Como medida de mitigação, deverão ser promovidas orientações às escolas e demais unidades administrativas quanto à correta destinação das embalagens e resíduos resultantes da utilização dos produtos, observando-se as normas aplicáveis e as práticas de segregação e descarte adequadas.

Deverá ser incentivada, ainda, a utilização correta e racional dos produtos, de modo a aumentar seu aproveitamento, reduzir desperdícios e contribuir para maior vida útil dos materiais e produtos adquiridos.

Na definição das especificações dos objetos, deverá ser priorizada, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da competitividade, a adoção de características e requisitos que contribuam para a redução dos impactos ambientais, bem como a exigência de produtos devidamente regulamentados e em conformidade com as normas aplicáveis à sua fabricação, comercialização e utilização.

As Secretarias Municipais, por intermédio dos fiscais dos contratos, dos Secretários responsáveis pelas respectivas pastas e dos servidores designados para o recebimento dos itens, serão responsáveis pelo acompanhamento das medidas relacionadas ao recebimento, utilização e

destinação adequada dos produtos. As escolas e demais unidades usuárias deverão observar as orientações quanto ao recebimento, armazenamento, utilização racional e descarte dos materiais.

Aos fornecedores caberá o cumprimento das especificações estabelecidas para os produtos, inclusive quanto aos requisitos técnicos, ambientais e regulatórios definidos no instrumento de contratação, sem prejuízo das demais obrigações legalmente aplicáveis.

Dessa forma, os impactos ambientais identificados poderão ser reduzidos mediante planejamento adequado das especificações, aquisição de produtos regulamentados, utilização racional dos materiais, orientação dos usuários e adoção de procedimentos adequados para armazenamento e destinação dos resíduos.

16. Conclusão

O presente Estudo Técnico Preliminar analisou a necessidade administrativa relacionada à aquisição de materiais de cantina, uniformes e Equipamentos de Proteção Individual destinados às merendeiras, bem como produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, considerando as demandas da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias Municipais participantes.

Foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado e definidos os requisitos técnicos, operacionais, assistenciais e regulatórios necessários ao atendimento da demanda. Considerando as características dos objetos, a possibilidade de fornecimento parcelado e a variabilidade dos quantitativos necessários, **concluiu-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços**, mediante licitação, com aquisição por item e fornecimento conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais.

A solução analisada mostra-se adequada ao atendimento do interesse público, permitindo maior flexibilidade no abastecimento, racionalização dos estoques, ampliação da competitividade, padronização dos materiais e melhor aproveitamento dos recursos públicos. O parcelamento por item também se apresenta compatível com a diversidade dos objetos e com a possibilidade de participação de fornecedores especializados.

A estimativa das quantidades foi fundamentada no histórico de consumo, nos estoques existentes, na expansão da rede municipal de ensino, nas necessidades pedagógicas e nas demandas apresentadas pelas demais Secretarias Municipais. O valor global estimado de **R\$ 1.616.883,112** foi estabelecido mediante combinação de fontes de pesquisa de preços e adoção do preço médio, servindo como referência para o planejamento da contratação.

Diante dos estudos realizados, conclui-se pela viabilidade técnica, orçamentária e financeira da contratação, considerando que a solução identificada é compatível com a necessidade administrativa, apresenta condições de execução e fornecimento adequadas e atende aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Assim, o presente Estudo Técnico Preliminar é concluído, servindo de fundamento para o prosseguimento da fase de planejamento da contratação e para a elaboração dos instrumentos administrativos subsequentes.

Vacaria, 23 de Setembro de 2026.

 **DANIELA A. PAZ DO CARMO VARGAS**

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar **Nutricionista - CRN 11090**



Naiane Ferreira P. Ethal
Diretora Executiva

Pós-graduada em Nutrição Escolar

Pós-graduada em Fitoterapia

Portaria nº 215/2025

Departamento de Alimentação Escolar - SAE
Secretária Municipal Responsável.

ANEXO

ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DE CADA SECRETARIA MUNICIPAL

Materiais	Unidade de medida	Saúde	Esporte	Desenvolvimento	Planejamento	Habitação	Gabinete	Cepe / smed	Merenda / smed	Total
Abridor de latas	Unidade			5				10	80	95
Acendedor	Unidade			5				20	400	425
Afiador	Unidade			5				2	60	67
Assadeira de vidro	Unidade			5				5	100	110
Assadeira redonda antiaderente	Unidade			5				2	30	37
Assadeira retangular antiaderente	Unidade			5		1		2	100	108
Assadeira retangular	Unidade					1			100	101
Avental frontal nylon capa	Unidade								600	600
Avental frontal tecido	Unidade								300	300
Bacia inox	Unidade		3	3				210	200	416
Bacia plástica extra grande	Unidade			1					100	101
Bacia plástica grande	Unidade			3				10	200	213
Bacia plástica média	Unidade		3	5				210	200	418
Bacia plástica pequena	Unidade			5				10	200	215
Balde 12 litros	Unidade		8	10				5	50	73
Batedor de ovos	Unidade							202	40	242
Bota de borracha cano médio	Par			5					160	165
Botijão térmico	Unidade		5	4					60	69
Caçarola nº 32	Unidade			2				2	20	24
Caçarola nº 34	Unidade			2					20	22
Caçarola nº 36	Unidade			2					20	22
Caçarola nº 38	Unidade			2					20	22
Caçarola nº 40	Unidade			2				2	20	24
Caçarola nº 50	Unidade			2					30	32

CAÇAROLA vapor 32	Unidade							5	5
CAÇAROLA vapor 40	Unidade							5	5
Caixa açougue 12,5 litros	Unidade						210	200	410
CAIXA AÇOUQUE 7 litros	Unidade						210	200	410
Caixa organizadora 13 litros	Unidade	10	10	5			5	200	230
Caixa organizadora 20 litros	Unidade	10		10			5	200	225
Caixa organizadora 26 litros	Unidade	10		5			5	200	220
Caixa organizadora 36 litros	Unidade	10	10	5			5	200	230
Caixa organizadora 56 litros	Unidade	10					5	200	215
Caixa tipo container 61 litros	Unidade						500	30	530
Caixa granjeiro 60 litros	Unidade						200	20	220
Caixa térmica 32 /34 litros	Unidade							6	6
Caixa térmica 65 /75 litros	Unidade							6	6
CALÇADO OCUPACIONAL clog	Par							150	150
CALÇADO OCUPACIONAL couro	Par							100	100
Caldeirão alto nº 38	Unidade						1	10	11
Caneca de porcelana	Unidade			30			50	1000	1080
Caneca escolar plástica 300	Unidade	100					800	1000	1900
Caneca escolar plástica 500	Unidade							1000	1000
Caneca infantil de treinamento	Unidade							1000	1000
Chaira	Unidade						2	40	42
Chaleira hotel 5 litros	Unidade			5			2	40	47

Chaleira hotel 8 litros	Unidade			2			2	40	44
Colher de chá	Unidade		10	50			12	50	822
Colher de servir em aço inox	Unidade			5				10	150
Colher de servir tipo hotel	Unidade			2				2	150
Colher de sobremesa	Unidade		10				12	850	1700
Colher de sopa	Unidade							50	1700
Colher para servir em nylon	Unidade								40
Concha em aço inox	Unidade			5		1		810	150
Concha em nylon	Unidade								40
Concha tipo hotel	Unidade							2	150
Conjunto de potes mantimentos	Unidade			10				220	80
Conjunto de uniforme de inverno	Unidade								200
Conjunto de uniforme de verão	Unidade								500
Copo vidro	Unidade			50			12	50	800
Copo graduado	Unidade							202	40
Cortador tripé	Unidade								35
Cumbuca plástica 300	Unidade							200	1000
Cumbuca plástica 500	Unidade							200	1200
Cuscuzeira	Unidade			1					15
Descascador e boleador	Unidade								100
Desincrustante	Litros	100		5					1600
Detergente máquina	Litro								2000
Escorredor de massa nº 30	Unidade							200	30
Escorredor de massa nº 45	Unidade								30
Escova de mamadeiras	Unidade							200	200
Escumadeira em aço inox	Unidade			5				210	150

[illegible]

Luva descartável	Unidade	10000		1500					50000	61500
Luva térmica	Unidade								30	30
Pá tipo remo	Unidade							1	80	81
Pallet plástico	Unidade	30							10	40
Panela alumínio fundido – nº 18	Unidade							2	30	32
Panela alumínio fundido – nº 24	Unidade							2	40	42
PANELA DE PRESSÃO 20 litros	Unidade							1	40	41
Panela de pressão 7 litros	Unidade							1	40	41
Pegador de massas	Unidade							60	100	160
Peneira extra grande	Unidade							72	100	172
Peneira grande	Unidade			5				2	100	107
Peneira média	Unidade			5				72	100	177
Pincel culinário	Unidade							72	35	107
Pote plástico 3 litros	Unidade							20	800	820
Prato fundo em porcelana branca	Unidade			50				50	700	800
Prato fundo escolar	Unidade							280	1200	1480
Prato com divisórias	Unidade							50	600	650
Ralador 6 faces	Unidade							1	35	36
Ralador tipo mandoline	Unidade								35	35
Saco para coleta de amostras	Unidade	500							70000	70500
Saco plástico para freezer grande	Bobina (no mínimo 400 unidades)	100		2				1	800	903
Saco plástico para freezer pequeno	Bobina (no mínimo 400 unidades)	100		2				1	400	503
Sanitizante em pó	Kg	50							60	110
Secante abrillantador	Litro								700	700
Tábua (placa) de corte	Unidade							1	70	71
Tapete antiderrapante	Unidade	30							60	90

Tela antiderrapante	Metro								45	45
Termômetro digital infravermelho	Unidade								20	20
Termômetro tipo espeto	Unidade								30	30
Tigela (bowl) em porcelana	Unidade							50	1000	1050
Touca descartável	Unidade			300					50000	50300