PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO BOM
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade o registro de preços para futura e eventual aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos, destinados a atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, visando garantir a adequada estruturação, manutenção e funcionamento das atividades desenvolvidas nos diferentes setores da Administração Pública Municipal.

A contratação justifica-se pela necessidade de reposição de utensílios e equipamentos danificados, desgastados pelo uso contínuo ou que tenham se tornado inadequados para utilização, bem como pelo atendimento de novas demandas decorrentes da organização dos espaços de trabalho, da implantação ou reestruturação de setores e da necessidade de equipar ambientes destinados ao preparo, armazenamento e consumo de alimentos e bebidas.

Os utensílios de cozinha são necessários para o preparo, acondicionamento, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas, enquanto os eletrodomésticos, tais como refrigeradores, micro-ondas, liquidificadores e demais equipamentos pertinentes ao objeto, contribuem para a execução das atividades cotidianas nas cozinhas, copas, refeitórios e outros espaços utilizados pelos servidores, usuários dos serviços públicos e participantes de atividades institucionais.

A disponibilidade desses materiais e equipamentos em condições adequadas de uso contribui para a organização dos ambientes, a higiene, a segurança e a eficiência das rotinas de trabalho, reduzindo os transtornos ocasionados pela indisponibilidade de equipamentos essenciais e pela utilização de utensílios danificados ou inadequados.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de determinar, com precisão, o momento e a quantidade exata dos itens que serão necessários ao longo do período de vigência da ata, considerando a diversidade de demandas das Secretarias Municipais, as condições dos materiais e equipamentos existentes e as necessidades que poderão surgir durante a execução das atividades administrativas e operacionais.

O registro de preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria e a disponibilidade orçamentária, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo o risco de desperdícios e possibilitando maior flexibilidade no atendimento das solicitações. Ressalta-se que a formalização da ata de registro de preços não obriga a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados, sendo as contratações realizadas conforme a demanda e observadas as condições estabelecidas no procedimento licitatório.

Dessa forma, a contratação pretende assegurar o fornecimento de utensílios de cozinha e eletrodomésticos adequados às necessidades da Administração Pública Municipal, contribuindo para a continuidade das atividades, a melhoria das condições de trabalho e atendimento, a conservação dos recursos públicos e a eficiência na gestão das aquisições, em conformidade com os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e do interesse público, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Parte dos itens objeto da presente contratação decorre de demandas supervenientes, bem como de alterações estruturais e necessidades identificadas após a formalização do Plano de Contratações Anual (PCA), motivo pelo qual não houve previsão integral desses itens no planejamento inicial.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os requisitos necessários para garantir que os utensílios de cozinha e os eletrodomésticos a serem adquiridos atendam adequadamente às necessidades das Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, assegurando qualidade, segurança, durabilidade e compatibilidade com as finalidades a que se destinam.

Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, estar em perfeitas condições de fabricação e funcionamento e atender às especificações técnicas, aos quantitativos, às unidades de fornecimento e aos demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no edital do procedimento licitatório.

Deverão ser observados os seguintes requisitos:

- Qualidade e adequação: os utensílios de cozinha deverão ser fabricados com materiais resistentes, de fácil higienização e adequados à finalidade de uso, enquanto os eletrodomésticos deverão apresentar desempenho compatível com as especificações exigidas para cada item.

- Conformidade técnica e normativa: os produtos deverão atender às normas técnicas e à legislação aplicável, inclusive às exigências de segurança, eficiência energética e certificação compulsória do INMETRO, quando exigível para a categoria do produto.

- Garantia: os eletrodomésticos deverão possuir garantia contra defeitos de fabricação, observados os prazos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e as disposições legais aplicáveis, sem prejuízo da garantia legal. Os utensílios deverão apresentar condições adequadas de qualidade e durabilidade, conforme suas características e especificações.

- Entrega dos produtos: o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias Municipais, mediante emissão de autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento administrativo pertinente, respeitando os prazos, os locais e as condições estabelecidos no Termo de Referência.

- Embalagem e transporte: os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, protegidos contra danos durante o transporte e acompanhados, quando aplicável, de manuais de instrução, certificados de garantia e demais documentos necessários à sua utilização.

- Recebimento e fiscalização: os materiais e equipamentos serão submetidos à conferência no momento do recebimento, para verificação da conformidade com as especificações, quantidades e condições exigidas. Produtos danificados, defeituosos ou em desacordo com o solicitado poderão ser recusados, devendo ser substituídos pela contratada, sem custos adicionais para a Administração, nos prazos definidos no Termo de Referência.

- Obrigações da contratada: a fornecedora deverá responsabilizar-se pela entrega dos produtos em conformidade com as exigências estabelecidas, arcando com os custos de transporte, embalagem, substituição de itens recusados e demais despesas necessárias ao cumprimento da obrigação.

- Sustentabilidade: sempre que tecnicamente viável, deverão ser priorizados produtos com maior durabilidade, possibilidade de reciclagem, menor geração de resíduos e, no caso dos eletrodomésticos, melhor eficiência energética, observadas as exigências aplicáveis e a relação custo-benefício para a Administração.

- Compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços: os quantitativos previstos serão estimados de acordo com as demandas das Secretarias Municipais, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade efetiva, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas na ata de registro de preços, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos volumes estimados.

Os requisitos deverão ser definidos de forma objetiva e proporcional às características de

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

cada item, evitando exigências excessivas ou restritivas que possam comprometer a competitividade do certame, sem prejuízo da qualidade, da segurança e da adequada satisfação do interesse público.

A contratação deverá observar a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, garantindo condições adequadas de fornecimento, transparência, competitividade e economicidade nas aquisições realizadas pelo Município.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES DA CONTRATAÇÃO

4.1. Por meio da análise realizada, estimaram-se os seguintes quantitativos:

Item	Descrição do item	Apresentação	TOTAL	valor médio	Valor total
1	Liquidificador, 1400W, 3L, Chumbo, 220v, Preto. 15 Velocidades + Função Ice + Função Pulsar + Função Autolimpeza; Sobretampa dosadora tipo xícara; 6 lâminas; Copo de plástico com capacidade total 3,0L; Capacidade útil de 2,0l; Tampa com alça na lateral para retirada; Base antiderrapante; Embutidor de Cordão; Potência de 1400W. Garantia 1 ano.	UNIDADE	22	R$ 266,11	R$ 5.854,42
2	Batedeira Planetaria com potência mínima de 600 w,capacidade de tijela de mínimo 4 litros, 12 velocidades, 220 v ou bivolt, 12 meses de garantia.	UNIDADE	16	R$ 417,37	R$ 6.677,92
3	PROCESSADOR DE ALIMENTOS ELÉTRICO 220 V Processamento de até 250kg/h, motor de indução industrial 550W, boca ampla de aproximadamente 139 cm2, abertura cilíndrica de 58mm de diâmetro, empurrador de 39mm, compatível com discos para cortar, fatiar, ralar, julianas, cubos, batata frita e purês; sistema de ejeção lateral; material inox AISI 304. Dimensão aproximada 35 x 65 x 35 (L x A x P). Garantia de 1 ano após o recebimento.	UNIDADE	10	R$ 7.050,05	R$ 70.500,50
4	MÁQUINA DE LAVAR ROUPA AUTOMÁTICA, COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 10KG , NOVA DE FABRICAÇÃO NACIONAL, MÍNIMO DE 10 PROGRAMAS DE LAVAGEM , FILTRO PEGA FIAPOS, PÉS REGULAVÉIS E ANTIDERRAPNTE, CLASSIFICAÇÕ ENERGETICA A, 220 V.	UNIDADE	6	R$ 1.816,79	R$ 10.900,74

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

5	PASSADOR DE MACARRÃO HOTEL 45 CM - feito todo de alumínio, com bordas laterais dobradas e alças para firmeza e segurança no uso. Medidas aproximadas: altura 17cm, capacidade de 22l e diâmetro de 45cm.	UNIDADE	49	R$ 215,84	R$ 10.576,16
6	BUFFET TÉRMICO **INFANTIL** COM 6 CUBAS - 220V. Buffet térmico para a oferta da alimentação escolar dos alunos da educação infantil. Confeccionado em AÇO INOXIDÁVEL. Pés cromados confeccionados com tubo inteiro, totalmente livre de solda na sua base, os pés devem conter rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso. Cobertura de vidro curvo inteiro de 4mm, proporcionando visibilidade e higiene. Deve conter 6 cubas com tampas confeccionadas em aço inoxidável, modelo ½. Deve conter corre prato que pode ser removível e acoplado no sistema de mão francesa. Temperatura de aquecimento controlada através de termostato de 20°C a 80°C. Tensão 220V. Dimensões: altura: rebaixada para alunos de educação infantil, até 6 anos de idade; Medidas aproximadas: largura sem corre prato: 609mm; largura com corre prato: 1065mm, profundidade: 1080mm.	UNIDADE	20	R$ 2.377,33	R$ 47.546,60

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

7	BUFFET TÉRMICO **ADULTO** COM 6 CUBAS - 220V. Buffet térmico para a oferta da alimentação escolar dos alunos do ensino fundamental. Confeccionado em AÇO INOXIDÁVEL. Pés cromados confeccionados com tubo inteiro, totalmente livre de solda na sua base, os pés devem conter rodízios com trava para evitar o deslocamento do equipamento durante o uso. Cobertura de vidro curvo inteiro de 4mm, proporcionando visibilidade e higiene. Deve conter 6 cubas com tampas confeccionadas em aço inoxidável, modelo ½. Deve conter corre prato que pode ser removível e acoplado no sistema de mão-francesa. Temperatura de aquecimento controlada através de termostato de 20°C a 80°C. Tensão 220V. Dimensões aproximadas: altura: 1355mm; largura sem corre prato: 609mm; largura com corre prato: 1065mm, profundidade: 1080mm.	UNIDADE	20	R$ 3.042,12	R$ 60.842,40
8	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LITROS - 220V. Copo Monobloco Inox, Potência do motor: 0,5 CV, Rotação:3.500 rpm, Potência nominal:665 W. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1. Dimensões aproximadas de 720mm x 310mm x 300mm (AxLxP). Garantia de 6 meses.	UNIDADE	38	R$ 652,59	R$ 24.798,42
9	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 08 LITROS - 220V. Basculante Cavalete e Copo Monobloco Inox, Potência do motor: 0,5 CV, Rotação:3.500 rpm, Potência nominal:665 W. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1. Dimensões aproximadas de 750mm x 330mm x 320mm (AxLxP). Garantia de 6 meses.	UNIDADE	30	R$ 722,78	R$ 21.683,40
10	FOGÃO 4 BOCAS - COM TREMPE DE 40 X 40 MM. Fogão a gás de baixa pressão uso central, 4 bocas duplas com grelha de 40x40cm. Estrutura em aço inoxidável, grelha em ferro fundido e queimadores de ferro fundido. Comando de acendimento nos dois lados. Com bandeja coletora em aço inox, com medidas totais aproximadas: 820mm x 1060mm x 1060mm (AxLxP). Garantia de 12 meses.	UNIDADE	24	R$ 2.769,41	R$ 66.465,84

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

11	FOGÃO 6 BOCAS - COM TREMPE DE 40 X 40 MM. Fogão a gás de baixa pressão uso central, 6 bocas duplas com grelha de 40x40cm. Estrutura em aço inoxidável, grelha em ferro fundido e queimadores de ferro fundido. Com bandeja coletora em aço inox. Comando de acendimento nos dois lados. Medidas totais aproximadas: 820mm x 1535mm x 1060mm (AxLxP). Garantia de 12 meses.	UNIDADE	18	R$ 5.470,49	R$ 98.468,82
12	FREEZER VERTICAL de no mínimo 569 L branco 1 porta, chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência a corrosão, Defrost (degelo natural). Medidas Externas aproximadas (l x a x p) 667 x 1980 x 819 mm, peso médio de 90 kg. Variação de temperatura: Variação de Temperatura -18 à -10 / +2 à +8 C. 220V.	UNIDADE	15	R$ 5.683,01	R$ 85.245,15
13	CANECA COM ALÇA EM INOX 304, alça fixada com 12 pontos de solda, capacidade para 300ml. Dimensões aproximadas: altura 8,5cm, diâmetro 7,5cm, com virola.	UNIDADE	15100	R$ 8,72	R$ 131.672,00
14	PRATO FUNDO EM INOX - com medidas de: 22 a 23 cm de diâmetro, altura de 2 cm.	UNIDADE	15100	R$ 9,46	R$ 142.846,00
15	GARFO DE MESA: garfo todo em inox 304, altamente durável. Com aproximadamente 19 cm de comprimento, espessura de 1,8mm. Modelo monobloco, ou seja, em ma única peça.	UNIDADE	15200	R$ 3,90	R$ 59.280,00
16	FACA DE MESA: faca toda em inox 304, altamente durável. Com aproximadamente 20 cm de comprimento, espessura de 2,0 mm. Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça.	UNIDADE	15200	R$ 5,97	R$ 90.744,00
17	COLHER DE SOPA: de inox com cabo de inox. Com aproximadamente 19 cm de comprimento, espessura de 2,5 mm. Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça.	UNIDADE	10100	R$ 1,53	R$ 15.453,00
18	COLHER DE SOBREMESA: colher toda em inox 304, altamente durável, medidas entre 14 cm e 17 cm de comprimento. Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça.	UNIDADE	3100	R$ 1,96	R$ 6.076,00

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

19	COLHER DE SERVIR: com cabo de inox 304, altamente durável tamanho médio. Com medidas aproximadas de: comprimento 36 cm, espessura 2,5 mm e no tamanho médio Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça.	UNIDADE	236	R$ 14,24	R$ 3.360,64
20	PEGADOR DE MASSA: em aço inox 304, altamente durável. Dimensões aproximadas: Altura de 4,9 cm, largura de 4,8cm e comprimento de 20,5cm.	UNIDADE	220	R$ 19,41	R$ 4.270,20
21	Chaleira Elétrica de inox, capacidade aproximada 1.8lt, 220volts, indicador de aquecimento, desligamento automático, base independente da jarra, tampa com abertura por botão.	UNIDADE	87	R$ 90,53	R$ 7.876,11
22	**FORNO MICROONDAS** CAPACIDADE MÍNIMA - 30 LITROS 220 V Funções mínimas: Função Display, Função Potencia, Função Manter Aquecido, Função Display/Sound, Função Travar, Menu FIT, Descongela por Peso e Tempo, Relógio - garantia de 1 ano. Cor: INOX	UNIDADE	20	R$ 861,68	R$ 17.233,60
	Purificador de água, novo e sem uso, para instalação em parede **e** bancada, destinado ao uso coletivo em ambiente institucional, com as seguintes características mínimas: a) equipamento próprio para fornecimento de água destinada ao consumo humano; b) instalação em parede, mediante conexão à rede hidráulica predial; c) fornecimento de água em temperatura natural e refrigerada; d) sistema de refrigeração integrado, capaz de disponibilizar água refrigerada de forma compatível com o uso coletivo; e)sistema de filtragem/tratamento da água destinado à melhoria de sua qualidade, com eficiência de retenção de partículas e redução de cloro livre, conforme classificação e requisitos estabelecidos na regulamentação aplicável; f) elemento filtrante/refil substituível,				

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

23	devendo haver disponibilidade comercial de elemento compatível para reposição; g) vazão de água compatível com o atendimento de aproximadamente 30 usuários por sala, devendo ser definida e comprovada conforme as características técnicas do equipamento ofertado; h) acionamento para liberação da água de forma prática e adequada ao uso coletivo; i) tensão elétrica de 220 V, admitindo-se equipamento bivolt quando disponível; j) componentes e materiais apropriados para utilização com água destinada ao consumo humano e compatíveis com a finalidade do equipamento; k) permitir procedimentos de limpeza e manutenção periódica conforme as orientações do fabricante; l) possuir identificação do fabricante, modelo e demais informações obrigatórias exigidas pela regulamentação aplicável; m) atender aos requisitos de segurança, desempenho e conformidade estabelecidos pela legislação e regulamentação vigente, inclusive aos requisitos aplicáveis do Inmetro para equipamentos destinados ao consumo de água; n) acompanhar manual de instalação, operação, limpeza e manutenção em língua portuguesa; o) garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo; p) o equipamento deverá ser entregue em perfeito estado de funcionamento, acompanhado de todos os componentes necessários à sua instalação e utilização.	UNIDADE	4	R$ 1.591,26	R$ 6.365,04

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

24	FRIGOBAR PARA ARMAZENAMENTO DE BEBIDAS E PEQUENOS ALIMENTOS, NOVO, DE PRIMEIRO USO. ESPECIFICAÇOES MINIMAS: CAPACIDADE LIQUIDA: MINIMA DE 90 LITROS; ACABAMENTO: INOX; TIPO: COMPACTO, DE PISO, COM PORTA SOLIDA; DIMENSOES APROXIMADAS: ALTURA MAX. 88CM, LARGURA MIN. 45CM; COMPARTIMENTOS: CONGELADOR INTERNO (ESPAÇO PARA GELO /CONGELADOS) E GAVETA PARA PRODUTOS FRESCOS; CONTROLE DE TEMPERATURA: TERMOSTATO REGULAVEL ANALOGICO OU DIGITAL; ORGANIZAÇAO INTERNA: PRATELEIRAS REMOVIVEIS OU REGULAVEIS E COMPARTIMENTOS NA PORTA PARA GARRAFAS E LATAS; DEGELO: SISTEMA CICLO DEFROST, SEMIAUTOMATICO OU FROST FREE; EFICIENCIA ENERGETICA: CLASSIFICAÇAO “A”; (SELO PROCEL OU ETIQUETA ENCE/INMETRO); SEGURANÇA E SUSTENTABILIDADE: CERTIFICAÇAO COMPULSORIA DO INMETRO E UTILIZAÇAO DE GAS REFRIGERANTE ECOLOGICO ; ALIMENTAÇAO: 220V (COMPATIVEL COM A REDE LOCAL); ERGONOMIA: PES NIVELADORES E BAIXO NIVEL DE RUIDO; OBRIGAÇOES E GARANTIA: CERTIFICAÇAO: O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR SELO DO INMETRO; GARANTIA: MINIMA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇAO; ENTREGA: O PRODUTO DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇOES EM PORTUGUES E TERMO DE GARANTIA;	unidade	11	R$ 1.483,96	R$ 16.323,56

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

25	REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL PARA ARMAZENAMENTO E EXPOSIÇAO DE BEBIDAS. ESPECIFICAÇOES MINIMAS: COR: PRETA OU GRAFITE; CAPACIDADE: MINIMA LIQUIDA DE 210 LITROS; TIPO: VERTICAL, COM PORTA DE VIDRO DUPLO TEMPERADO E ANTIEMBAÇANTE; REFRIGERAÇAO: FROST FREE; TEMPERATURA: AJUSTAVEL ENTRE 0°C E +10°C; CONTROLE: TERMOSTATO AJUSTAVEL DIGITAL; ILUMINAÇAO: INTERNA EM LED; PRATELEIRAS: REGULAVEIS; GABINETE: MATERIAL RESISTENTE E DE FACIL HIGIENIZAÇAO; DEGELO: AUTOMATICO; ALIMENTAÇAO: 220V OU BIVOLT; EFICIENCIA ENERGETICA: CLASSIFICAÇAO “A” OU EQUIVALENTE; MOBILIDADE: COM RODIZIOS OU PES NIVELADORES; GARANTIA MINIMA DE 12 MESES. O EQUIPAMENTO DEVERA ATENDER AS NORMAS TECNICAS VIGENTES E SER ENTREGUE COM MANUAL EM PORTUGUES E GARANTIA.	unidade	03	R$ 2.894,22	R$ 8.682,66
	GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 4 PORTAS Descrição: Refrigerador vertical de 4 portas e capacidade mínima de 1000 litros, com sistema frost-free (degelo automático). Capacidade e características gerais Gabinete com quatro (4) portas; Capacidade total: mínima de mil (1000) litros; Refrigerador vertical em aço inox com sistema frostfree” (degelo automático, que não precisa descongelamento manual); Temperatura de operação: entre 0 °C e +7°C; Características construtivas				

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

26	Gabinete tipo monobloco em aço inox; Revestimento interno, do piso e das portas em aço galvanizado ou galvalumen ou alumínio liso; Isolamento do gabinete de poliuretano injetado; Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente. Portas revestidas externamente em aço inox; Isolamento da porta de poliuretano injetado; Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças resistentes. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração completa com unidade compressora selada, com forçador de ar (ar forçado). Temporizador para degelo com o evaporador situado na parte frontal do aparelho, dotado de compressor hermético de, no mínimo, 1/2 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático(sistema “frostfree”). O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. Gás refrigerante R600a, R134a ou R290. Com pelo menos Oito (8) prateleiras removíveis. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos resistentes que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras; Piso interno do gabinete em formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.	UNIDADE	4			

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

	Painel superior em aço inox, para proteção do sistema de e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Cordão de alimentação com, no mínimo, 2,0 m de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Revestimento externo do gabinete e das portas em aço inox com acabamento brilhante. Prateleiras reguláveis pintadas em epóxi; Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox Ponteiras das sapatas em poliamida. No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partesinternas, das dobras das portas, de qualquer outra parte junto a dobras, sob qualquer elemento sobreposto. O equipamento deve ter acabamento externo apropriado, sem rebarbas ou parafusos e arrebites aparentes. Elementos de fixação expostos, parafusos, porcas e arruelas deverão ser fabricados em aço inox, garantindo					

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

	proteção adequada contra corrosão/oxidação. Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. Todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes.			R$ 9.945,62	R$ 39.782,48
27	BATEDEIRA PLANETÁRIA 20 LITROS - BT2 (PROINFÂNCIA) BATEDEIRA PLANETARIA 20 LITROS - BT2 Descrição: Batedeira planetária industrial, com capacidade para 20 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Dimensões e tolerância: Altura: 764mm Comprimento: 517mm Largura: 374mm Tolerância: +/- 15% Características construtivas: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Sistema de engrenagens helicoidais. Com três níveis de velocidade. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes. Grade de segurança que desliga a máquina ao ser levantada. Protetor de recipiente que proporciona segurança operacional. Temporizador de 15 minutos. Proteção e velocidade inicial antiplash. Acessórios inclusos. Voltagens (V): 230/60/1. Motor: ½ HP. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.	UNIDADE	3	R$ 11.273,75	R$ 33.821,25
28	BALANÇA DIGITAL DE MESA PARA COZINHA 15KG - com dimensão do prato de aproximadamente 33x21cm, capacidade mínima: 15kg, sensibilidade mínima de 5g, altura de 10 cm, largura de 33 cm, comprimento de 34 cm peso de 3 kg. 220w.	UNIDADE	6	R$ 694,53	R$ 4.167,18

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

29	PANELA DE PRESSÃO no minimo 15 LITROS - em alumínio polido de boa qualidade, linha industrial, com capacidade de no mínimo 15L, com duas válvulas de segurança, sendo uma metálica e outra de silicone, com trava de segurança, alças em baquelite atóxico e antitérmico, paredes mais espeças e com presença de aliviador de pressão. Medidas aproximadas: diâmetro de 35cm, espessura: 3,2 mm e peso aproximado de 5,07kg.	UNIDADE	12	R$ 664,15	R$ 7.969,80
30	PANELA DE PRESSÃO em alumínio com revestimento interno e externo antiaderente 24 cm de diâmetro com capacidade minima de 6 litros, três válvulas de segurança, cabos e alça em baquelite antitérmico.	UNIDADE	6	R$ 123,83	R$ 742,98
31	COPO DE VIDRO - Copo de vidro fino, lapidado, transparente, capacidade aproximada de 355 ml.	UNIDADE	84	R$ 4,36	R$ 366,24
32	CESTO EXPOSITOR EMPILHÁVEL TIPO FRUTEIRA: confeccionado em plástico resistente, atóxico e de fácil higienização, próprio para armazenamento, organização e exposição de produtos. Deverá possuir estrutura vazada e sistema que permita o empilhamento e encaixe entre as peças, proporcionando melhor aproveitamento do espaço. Dimensões aproximadas: 70 cm de comprimento x 30 cm de altura, com largura compatível com o modelo e finalidade de uso. Deverá apresentar estrutura firme, resistente e estável, acabamento adequado, sem rebarbas ou partes cortantes. Produto novo, de primeira qualidade e adequado às condições normais de uso.	UNIDADE	8	R$ 27,30	R$ 218,40

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

33	CAIXA ORGANIZADORA DE NO MINIMO130 LITROS: confeccionada em plástico resistente, atóxico e de fácil higienização, com capacidade aproximada de 130 litros. Deverá possuir tampa com sistema de travamento, proporcionando fechamento seguro e proteção dos materiais armazenados. Corpo em material transparente ou translúcido, permitindo visualizar o conteúdo. Estrutura firme, resistente, com acabamento adequado, sem rebarbas, rachaduras ou deformações. Produto novo, de primeira qualidade e adequado para armazenamento e organização de materiais.	UNIDADE	20	R$ 438,33	R$ 8.766,60
34	CAIXA ORGANIZADORA : confeccionada em plástico resistente, atóxico e de fácil higienização, com capacidade mínima de 40 e máxima de 50 litros. Deverá possuir tampa com sistema de travamento, proporcionando fechamento seguro e proteção dos materiais armazenados. Corpo em material transparente ou translúcido, permitindo visualizar o conteúdo. Estrutura firme e resistente, com acabamento adequado, sem rebarbas, rachaduras ou deformações. Produto novo, de primeira qualidade e adequado para armazenamento e organização de materiais.	UNIDADE	40	R$ 76,70	R$ 3.068,00
35	CHALEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL, capacidade entre 1,5 e 2 litros, para uso em fogão, com alça e tampa, resistente a altas temperaturas, de fácil limpeza, com acabamento em aço inoxidável, adequada para aquecimento de água. Produto novo, de boa qualidade e durabilidade.	UNIDADE	12	R$ 130,85	R$ 1.570,20

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

36	FRIGIDEIRA EM ALUMÍNIO, DE USO PROFISSIONAL/INSTITUCIONAL, com capacidade aproximada de 2 litros, diâmetro mínimo de 26 cm, confeccionada em alumínio de boa resistência, com espessura mínima de 2,0 mm, revestimento interno antiaderente de boa qualidade, resistente ao uso frequente e de fácil higienização. Cabo resistente, firmemente fixado, com material que proporcione segurança e conforto no manuseio. Fundo estável e adequado para uso em fogão elétrico, ga´s, indução e vidrocerâmico , proporcionando boa distribuição do calor. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, resistente e durável, adequado para uso intenso em cozinha institucional. Deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis.	UNIDADE	9	R$ 195,67	R$ 1.761,03
37	PRATO FUNDO EM VIDRO, com diâmetro aproximado de 21 a 23 cm, capacidade mínima aproximada de 500 ml, confeccionado em vidro resistente, de boa qualidade, próprio para uso frequente em cozinha institucional. Deverá possuir formato adequado para servir alimentos com caldos e molhos, superfície lisa, não porosa, de fácil higienização e resistente a lavagens frequentes. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, livre de trincas, rachaduras ou imperfeições, adequado para uso em serviços de alimentação coletiva. Deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis.	UNIDADE	60	R$ 4,13	R$ 247,80

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

38	JOGO DE POTES PORTA-MANTIMENTOS, composto por 05 (cinco) potes com respectivas tampas, confeccionados em plástico transparente, atóxico e livre de BPA, próprios para armazenamento de alimentos. Os recipientes deverão possuir tampas com fechamento adequado, proporcionando proteção e conservação dos alimentos, além de facilitar a identificação do conteúdo. Deverão ser de fácil higienização e adequados para uso em cozinha institucional. O conjunto deverá ser composto, preferencialmente, por potes com as seguintes capacidades aproximadas: 01 pote de 6,6 litros; 01 pote de 3,5 litros; 02 potes de 1,9 litros e 01 pote de 900 ml. Material resistente ao uso frequente, com acabamento adequado, sem rebarbas, rachaduras ou imperfeições. Os potes deverão ser próprios para contato com alimentos e suportar as condições normais de uso e higienização. Produto novo, sem uso e de primeira qualidade.	UNIDADE	10	R$ 89,23	R$ 892,30
39	BANDEJA/TRAVESSA OVAL PARA SERVIR, confeccionada em aço inoxidável, de alta resistência e durabilidade, com acabamento liso e adequado para contato com alimentos. Formato oval, tamanho aproximado de 40 a 45 cm de comprimento e 25 a 30 cm de largura, com bordas levemente elevadas, adequada para servir bolachas, biscoitos, salgados e demais alimentos em eventos. Deverá possuir superfície lisa, não porosa, de fácil higienização e resistente ao uso frequente. Produto novo, sem uso, de primeira qualidade, sem rebarbas, amassados ou imperfeições.	UNIDADE	20	R$ 59,10	R$ 1.182,00
40	GARRAFA TÉRMICA 8 LITROS - garrafa térmica tipo botijão, de cor azul, capacidade 8 litros, com torneirinha, tampa larga de rosca superior	UNIDADE	17	R$ 361,16	R$ 6.139,72
41	Refrigerador vertical: para hortifruti com porta de vidro, capacidade de 406L, prateleiras ajustáveis e sistema Frost Free. 220V. Selo do Inmetro e garantia mínima de 12 meses.	UNIDADE	5	R$ 4.688,68	R$ 23.443,40

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

42	Forno Turbo a gás, 10 esteiras. Estrutura em acabamento em aço carbono com pintura epóxi; Câmara interna com acabamento em pintura de alta temperatura resistente a oxidação e para esteiras de 58cm x 70cm; Dimensões internas aproximadas de 68cm x 77cm x 104cm (L x P x A); Isolamento térmico em lã de rocha. Com painel de comando bivolt, painel com tecla geral, turbina, vapor, lâmpada e temporizador; Consumo de gás máximo de 1,6kg/h (GLP). Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos; Porta com visor em vidro temperado; Rodízios que facilitam o deslocamento; Garantia de 6 meses.	UNIDADE	3	R$ 11.554,53	R$ 34.663,59
43	Assadeira Lisa 58 cm x 70 cm x 3,5 cm de alumínio com espessura mínima de 0,6mm para uso em forno turbo.	UNIDADE	30	R$ 105,77	R$ 3.173,10
44	FORNO ELÉTRICO 60 LT - Com capacidade mínima de 60 litros, com dourador, grill, timer de 120 minutos, isolamento térmico, bandeja e grade removíveis, controle de temperatura automático entre 0º C a 300º C, potência 1750w, 1 ano de garantia.	UNIDADE	4	R$ 654,21	R$ 2.616,84
45	GARRAFA TÉRMICA - PARA LÍQUIDOS QUENTES, CORPO INTERNO EM INOX, AMPOLA INTERNA PARA CONSERVAÇÃO DO LÍQUIDO EM VIDRO TÉRMICO, BICO ANTI PINGO, CAPACIDADE DE 1800 ML A 02 LITROS, CORPO EXTERNO EM PLÁSTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ALÇA.	UNIDADE	38	R$ 118,05	R$ 3.305,40
46	Pote organizador de alimentos, com capacidade de 5,5 lt, com desing transparente , com tampa. Produto livre de bisfenol-a (BPA). Cor: Incolor, Material: Plástico resistente, Dimensão (da unidade) 30,5 x 24 x 11,7 cm .	UNIDADE	20	R$ 40,10	R$ 802,00

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender à necessidade de aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos destinados às diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, deverão ser avaliadas as alternativas disponíveis no mercado, considerando a variedade de produtos, a qualidade, a durabilidade, os preços praticados, as condições de fornecimento e a capacidade de atendimento às demandas da

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

Administração Pública.

A solução pretendida consiste na contratação de fornecedores para o fornecimento de utensílios de cozinha e eletrodomésticos, abrangendo itens de diferentes características e finalidades, conforme as especificações técnicas a serem definidas no Termo de Referência.

Como alternativas disponíveis no mercado, identificam-se:

a) Aquisição por meio de compras individuais conforme a necessidade: consiste na realização de procedimentos de aquisição específicos sempre que houver demanda por determinado produto. Embora permita atender necessidades pontuais, essa alternativa pode aumentar a quantidade de procedimentos administrativos, gerar retrabalho e dificultar a padronização das aquisições.

b) Aquisição por meio de licitação com entrega integral dos quantitativos: consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição de todos os itens e quantitativos previstos, com entrega em parcela única. Essa alternativa pode ocasionar a necessidade de maior espaço para armazenamento, imobilização de recursos e formação de estoques superiores à demanda imediata.

c) Adoção do Sistema de Registro de Preços: consiste na realização de procedimento licitatório para registro dos preços dos itens previamente especificados, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais, durante a vigência da ata.

A análise das alternativas deverá considerar a natureza dos objetos, a diversidade de itens, a imprevisibilidade do momento das solicitações e a possibilidade de variação dos quantitativos demandados por cada Secretaria.

Após a análise das alternativas, considera-se que o Sistema de Registro de Preços é a solução mais adequada para a contratação pretendida, por permitir o fornecimento conforme a necessidade real de cada Secretaria, reduzir a necessidade de armazenamento de grandes quantidades e facilitar o planejamento das aquisições. Essa modalidade encontra respaldo nos arts. 40 e 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A pesquisa de mercado deverá ser realizada por item, utilizando parâmetros como contratações similares de órgãos públicos, preços registrados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sistemas oficiais de pesquisa de preços e cotações junto a fornecedores, conforme aplicável. A estimativa deverá considerar as especificações, as quantidades previstas, as condições de entrega e os demais fatores que possam influenciar os preços.

Conclui-se, portanto, que o registro de preços apresenta viabilidade para atender às demandas das Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, proporcionando flexibilidade de aquisição, maior eficiência administrativa e busca pela economicidade, desde que os preços registrados sejam compatíveis com os valores de mercado e que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade da Administração.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para o registro de preços visando à futura e eventual aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos destinados a atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, conforme as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

A contratação abrangerá produtos de diferentes características e finalidades, necessários à estruturação, manutenção e funcionamento de cozinhas, copas, refeitórios e demais ambientes utilizados nas atividades da Administração Municipal, contemplando tanto a reposição de itens danificados ou desgastados quanto o atendimento de novas demandas.

Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, apresentar qualidade e durabilidade compatíveis com sua finalidade e atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis. No caso dos eletrodomésticos, deverão ser observadas as especificações de capacidade, potência, eficiência energética, funcionamento e garantia, conforme as características de cada item.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitação das Secretarias

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

Municipais e emissão dos instrumentos administrativos pertinentes, conforme a necessidade efetiva e a disponibilidade orçamentária, observados os prazos e os locais de entrega definidos no Termo de Referência. A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá maior flexibilidade no atendimento das demandas, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos estimados.

A solução compreenderá, ainda, a responsabilidade da empresa fornecedora pela entrega dos produtos em perfeitas condições de uso, devidamente embalados e protegidos contra danos durante o transporte. Os eletrodomésticos deverão ser acompanhados dos respectivos manuais e certificados de garantia, quando aplicáveis. Eventuais produtos entregues em desacordo com as especificações, danificados ou que apresentem defeitos deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para o Município, nos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

O recebimento dos materiais ficará condicionado à conferência das quantidades, à verificação das características e à conformidade com as especificações exigidas, cabendo à Administração acompanhar e fiscalizar o fornecimento, a fim de assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

Dessa forma, a solução busca garantir o abastecimento adequado das Secretarias Municipais, promover a continuidade das atividades administrativas e operacionais, reduzir aquisições emergenciais e estoques desnecessários e favorecer a utilização eficiente dos recursos públicos, observando os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e do interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por item, com fornecimento parcelado, considerando a diversidade de utensílios de cozinha e eletrodomésticos, suas diferentes características técnicas e a necessidade de atender às demandas específicas das diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS.

O parcelamento por item visa ampliar a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores especializados em diferentes categorias de produtos, sem restringir a disputa a empresas que comercializem a totalidade dos itens previstos. Essa estratégia favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, observados os requisitos de qualidade, compatibilidade e economicidade.

Quanto ao fornecimento, este ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais, mediante solicitação e emissão dos instrumentos administrativos pertinentes, respeitando os quantitativos, os prazos e os locais de entrega estabelecidos no Termo de Referência.

A adoção dessa sistemática permite adequar as aquisições à demanda real, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo a necessidade de espaço para armazenamento e contribuindo para o melhor planejamento dos recursos públicos. Além disso, possibilita que cada Secretaria solicite os itens necessários de acordo com suas necessidades e disponibilidade orçamentária.

Embora a Lei Complementar nº 123/2006 estabeleça tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP), a reserva de cota de até 25% para aquisição de bens de natureza divisível não possui caráter absoluto, podendo ser afastada quando sua aplicação não se mostrar vantajosa à Administração Pública, conforme previsto no art. 49, inciso III, da referida Lei Complementar.

No presente Registro de Preços para aquisição de eletrodomésticos, verificou-se que a divisão dos quantitativos em cota principal e cota reservada poderá comprometer a obtenção das melhores condições de fornecimento, ocasionando dificuldades na gestão da Ata de Registro de Preços, na uniformidade dos equipamentos e na padronização dos produtos destinados às diversas unidades da Administração.

Ademais, os itens licitados possuem características técnicas específicas, cuja uniformidade poderá favorecer a manutenção, a reposição de peças, a assistência técnica e a padronização operacional, aspectos que podem ser prejudicados pela contratação de fornecedores distintos para o fornecimento de um mesmo item.

Destaca-se, ainda, que a adoção de cotas distintas poderá resultar em preços e condições de fornecimento diferentes para produtos idênticos, dificultando a gestão das aquisições e comprometendo a

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

economicidade e a eficiência administrativa, sem que haja garantia de obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

Dessa forma, com fundamento no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, combinado com o art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, entende-se que, diante das características da contratação, a adoção da cota reservada não se revela vantajosa para a Administração Pública, motivo pelo qual deixa de ser aplicada, desde que devidamente demonstrados os impactos apontados no planejamento da contratação.

Ressalta-se que o afastamento da reserva de cota não implica restrição à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no certame, permanecendo assegurada a ampla participação dessas empresas, em igualdade de condições com os demais licitantes, desde que atendidos os requisitos de habilitação e as especificações estabelecidas no edital.

Além disso, serão preservados os demais benefícios legais aplicáveis, especialmente o direito de preferência como critério de desempate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as condições e os limites legais.

Assim, busca-se conciliar a participação dos pequenos negócios no procedimento licitatório com a obtenção da proposta mais vantajosa, a economicidade, a eficiência e o atendimento adequado às necessidades da Administração Pública.

8. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento adequado de utensílios de cozinha e eletrodomésticos às diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS, proporcionando melhores condições de estruturação, organização e funcionamento dos ambientes utilizados nas atividades administrativas e operacionais do Município.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- Atendimento das demandas municipais: garantir a disponibilidade de utensílios e eletrodomésticos necessários às rotinas das Secretarias Municipais, conforme suas necessidades específicas.

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

- Reposição e manutenção da estrutura existente: possibilitar a substituição de utensílios danificados, desgastados ou inadequados, bem como de eletrodomésticos que apresentem defeitos ou não atendam mais às necessidades dos setores.
- Melhoria das condições de trabalho: proporcionar ambientes mais adequados, funcionais e organizados para a realização das atividades cotidianas dos servidores municipais.
- Continuidade dos serviços públicos: reduzir os impactos decorrentes da falta ou indisponibilidade de utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento das copas, cozinhas, refeitórios e demais espaços institucionais.
- Economicidade e eficiência nas aquisições: buscar melhores condições de preço e fornecimento por meio da disputa por item, ampliando a competitividade e permitindo a seleção de propostas mais vantajosas para a Administração.
- Otimização dos recursos públicos: permitir aquisições parceladas, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria, evitando compras excessivas, formação de estoques desnecessários e desperdício de recursos.
- Padronização e qualidade dos produtos: assegurar que os materiais e equipamentos adquiridos atendam às especificações técnicas e aos requisitos de qualidade, segurança e durabilidade estabelecidos.
- Melhoria do planejamento administrativo: facilitar a programação das aquisições e o atendimento das solicitações das Secretarias Municipais durante a vigência da ata de registro de preços.

Dessa forma, espera-se que a contratação contribua para o adequado funcionamento das estruturas municipais, para a melhoria das condições de trabalho e para a gestão eficiente dos recursos públicos, assegurando que as aquisições sejam realizadas de acordo com as necessidades efetivas da Administração e em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Previamente à formalização das contratações decorrentes da ata de registro de preços, a Administração Municipal deverá adotar as providências necessárias para assegurar o adequado planejamento, a regularidade do procedimento e o correto recebimento dos utensílios de cozinha e eletrodomésticos destinados às Secretarias Municipais de Campo Bom/RS.

Entre as providências a serem adotadas, destacam-se:

- Consolidar as demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais, definindo os itens e os quantitativos estimados de acordo com as necessidades identificadas.
- Elaborar as especificações técnicas dos produtos, estabelecendo requisitos de qualidade, capacidade, dimensões, funcionamento, garantia e demais características pertinentes a cada item, de modo a assegurar o atendimento das necessidades administrativas sem restringir indevidamente a competitividade.
- Realizar pesquisa de preços para estimativa dos valores da contratação, verificando a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado.
- Elaborar o Termo de Referência e demais documentos necessários à instrução do procedimento licitatório, observando a legislação aplicável ao Sistema de Registro de Preços.
- Designar os agentes públicos responsáveis pelo acompanhamento e pela fiscalização das contratações, quando cabível, observadas as disposições legais aplicáveis.
- Orientar as Secretarias Municipais quanto aos procedimentos para solicitação dos materiais, emissão dos instrumentos de fornecimento e acompanhamento dos prazos de entrega.
- Identificar os locais de entrega e verificar se há condições adequadas para o recebimento, a conferência e o armazenamento dos produtos, especialmente dos eletrodomésticos, considerando suas dimensões e características.
- Estabelecer procedimentos para conferência dos itens entregues, verificação da

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

conformidade com as especificações exigidas e adoção das medidas cabíveis em caso de produtos defeituosos, danificados ou em desacordo com o solicitado.

Considerando a natureza dos objetos, não se identifica, em princípio, a necessidade de capacitação técnica específica dos servidores para a utilização dos utensílios de cozinha. Quanto aos eletrodomésticos, deverão ser observadas as orientações dos fabricantes, os manuais de instrução e os requisitos de segurança aplicáveis.

Assim, as providências prévias concentram-se no planejamento das aquisições, na adequada definição dos requisitos, na organização dos procedimentos de fornecimento e no preparo das unidades para o recebimento dos produtos, de modo a garantir a execução eficiente das contratações e o atendimento das necessidades das Secretarias Municipais.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto pretendido.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos poderá ocasionar impactos ambientais relacionados à utilização de matérias-primas, ao consumo de energia elétrica, à geração de resíduos decorrentes das embalagens e ao descarte de produtos danificados ou que tenham atingido o fim de sua vida útil.

Com o objetivo de minimizar esses impactos, deverão ser adotadas, sempre que aplicáveis e tecnicamente viáveis, medidas de sustentabilidade durante o processo de aquisição e utilização dos produtos, observando-se a legislação ambiental pertinente e os princípios da economicidade e do desenvolvimento sustentável.

12. POSICIONAMENTO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se viável a contratação para registro de preços visando à futura e eventual aquisição de utensílios de cozinha e eletrodomésticos, destinados a atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais de Campo Bom/RS.

A contratação mostra-se adequada para atender às demandas identificadas, possibilitando a reposição de materiais e equipamentos danificados ou desgastados, bem como a estruturação dos ambientes necessários ao desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais do Município.

A adoção do Sistema de Registro de Preços, com adjudicação por item e fornecimento parcelado, apresenta-se como alternativa apropriada diante da diversidade de produtos e da impossibilidade de determinar com precisão o momento e a quantidade exata das futuras aquisições. Essa sistemática permite maior flexibilidade no atendimento das demandas, favorece a competitividade e contribui para a racionalização dos recursos públicos.

Campo Bom, 17 de novembro de 2026.

Processo Nº 43.121001.004567/2026-29

Documento assinado eletronicamente por **Cristiane Strottmann**, **Coordenadora Administrativa**, em 17/11/2026, às 16:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

Documento assinado eletronicamente por **Luana Caroline Schnorr**, **Secretária Municipal da Saúde** , em 17/11/2026, às 16:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Pedro Paulo Gomes**, **Secretário Municipal de Obras, Planejamento e Serviços Urbanos**, em 18/11/2026, às 11:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015 .

Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Colissi**, **Secretario Municipal de Assistência Social** , em 18/11/2026, às 13:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://campobom.sei.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0031698** e o código CRC **42AA6B57**.

Av. Independência, Nº 800 - CEP: 93701-900, Centro - Campo Bom/RS
CNPJ: 90.832.619/0001-55 | Telefone: (51) 3598-8600
www.campobom.rs.gov.br

Assinado digitalmente por Luana Caroline Schnorr. Verifique a autenticidade em verificador.betha.cloud e insira o código 052-MY1-NJL-X2J.

B | NoPaper

Data de criação do documento: 19/11/2026 às 12:17:47

Assinantes

Luana Caroline Schnorr

Assinou em 19/11/2026 às 12:21:52 com o certificado avançado da Betha Sistemas.

Eu, Luana Caroline Schnorr, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento

Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador.betha.cloud** e insira o código abaixo:

052-MY1-NJL-X2J