ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP ANEXO III
Município de São José do Inhacorá/RS
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo
Processo Administrativo nº 1230/2026

OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos e equipamentos diversos, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de atender às demandas das diversas Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal quanto ao fornecimento de eletrodomésticos e equipamentos necessários ao desenvolvimento e à continuidade das atividades realizadas nos prédios públicos municipais.

Os equipamentos destinam-se à reposição de bens danificados, desgastados ou sem condições adequadas de utilização, bem como à substituição, complementação e ampliação dos equipamentos existentes, conforme as necessidades identificadas pelas unidades requisitantes.

A aquisição contempla equipamentos destinados, entre outras finalidades, ao preparo, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos, higienização e secagem de roupas e materiais, climatização de ambientes, limpeza e apoio às atividades administrativas e institucionais, buscando proporcionar condições adequadas para o funcionamento dos serviços públicos.

Considerando que as necessidades podem surgir em momentos distintos e que não é possível determinar previamente o momento exato da aquisição de cada equipamento, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, possibilitando aquisições parceladas, conforme a demanda efetiva de cada Secretaria ou unidade durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A realização de procedimento único para atendimento das diversas unidades permitirá ainda a centralização das demandas de mesma natureza, maior eficiência administrativa, padronização das especificações e ampliação da competitividade, buscando melhores condições de contratação para a Administração.

2. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES – PAC

A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações – PAC, estando alinhada ao planejamento da Administração Municipal e às necessidades identificadas pelas Secretarias e unidades requisitantes.

A aquisição está contemplada no planejamento para o exercício de 2026, visando possibilitar o atendimento das demandas por eletrodomésticos e equipamentos diversos durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os eletrodomésticos e equipamentos a serem adquiridos deverão ser novos, de primeiro uso, entregues em perfeitas condições de funcionamento e atender integralmente às especificações técnicas mínimas estabelecidas no Termo de Referência.

Os produtos deverão apresentar qualidade, resistência e desempenho compatíveis com a finalidade a que se destinam, considerando sua utilização nos diversos setores e unidades da Administração Pública Municipal, inclusive em ambientes de uso frequente, como cozinhas, copas, lavanderias, espaços administrativos e demais dependências públicas.

Os equipamentos elétricos deverão possuir tensão compatível com a rede elétrica da unidade requisitante, conforme definido na especificação de cada item, bem como atender às normas técnicas e regulamentações aplicáveis quanto à segurança, qualidade e eficiência energética, quando cabíveis.

Os produtos sujeitos à certificação compulsória deverão possuir certificação e/ou registro junto ao INMETRO, quando exigido pela regulamentação aplicável ao respectivo equipamento.

Deverá ser assegurada garantia mínima de 12 (doze) meses, quando prevista na especificação do item, contada a partir do recebimento definitivo, abrangendo defeitos de fabricação e funcionamento, sem prejuízo das garantias legais aplicáveis.

Os equipamentos deverão ser entregues devidamente embalados e acompanhados, quando aplicável, de manual de instruções em língua portuguesa, acessórios, componentes e demais itens necessários ao seu adequado funcionamento.

As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, Ordem de Compra ou documento equivalente, nos locais indicados pela unidade requisitante, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Os quantitativos registrados constituem estimativas máximas de consumo, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração, sendo os fornecimentos realizados conforme as demandas efetivamente verificadas durante a vigência da Ata.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram definidas a partir do levantamento das necessidades das Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal, considerando as demandas previstas para reposição, substituição, complementação e ampliação dos eletrodomésticos e equipamentos utilizados nos diversos prédios públicos.

Para a definição dos quantitativos, foram consideradas as necessidades informadas pelas unidades requisitantes, bem como a possibilidade de surgimento de novas demandas durante o período de vigência da Ata, especialmente em razão de desgaste, avarias ou necessidade de substituição de equipamentos existentes.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos representam estimativas máximas para atendimento das demandas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração.

As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de cada Secretaria ou unidade requisitante, respeitados os quantitativos máximos registrados para cada item.

A relação dos itens, respectivas especificações e quantitativos estimados encontra-se apresentada na tabela a seguir, sendo as especificações técnicas posteriormente detalhadas no Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN.	QTD
01	**AR-CONDICIONADO SPLIT 24.000 BTUS:** capacidade de 24.000 BTU/h, tecnologia Inverter, ciclo quente e frio, controle remoto, funções de refrigeração, aquecimento, ventilação e desumidificação, filtro de ar lavável, classificação de eficiência energética conforme normas vigentes, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
02	**AR-CONDICIONADO SPLIT DIGITAL INVERTER ULTRA 12.000 BTUS**– capacidade de 12.000 btu/h, tecnologia inverter, ciclo quente e frio, controle remoto, funções de refrigeração, aquecimento, ventilação e desumidificação, filtro de ar lavável, classificação de eficiência energética conforme normas vigentes, tensão 220 v e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
03	**AR-CONDICIONADO SPLIT DIGITAL INVERTER ULTRA 18.000 BTUS** - capacidade de 18.000 btu/h, tecnologia inverter, ciclo quente e frio, controle remoto, funções de refrigeração, aquecimento, ventilação e desumidificação, filtro de ar lavável, classificação de eficiência energética conforme normas vigentes, tensão 220 v e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
04	**BALANÇA DIGITAL PARA ALIMENTOS** – capacidade máxima de pesagem de 40 kg, divisão/graduação de no máximo 5 g, plataforma resistente e de fácil higienização, visor digital de fácil leitura, função tara, alimentação elétrica bivolt e/ou bateria recarregável e garantia mínima de 12 meses.	UN	5
05	**BATEDEIRA PLANETÁRIA** – elétrica, com tigela removível de capacidade mínima de 4 litros, potência mínima de 700 W, sistema de movimento planetário e múltiplas velocidades, acompanhada de batedores para o preparo de massas leves, médias e pesadas, incluindo batedores e gancho para massas, ou acessórios equivalentes. Deverá possuir sistema de trava ou dispositivo de segurança, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o uso, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	6

06	**BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL** – elétrica, indicada para uso profissional, com cuba removível de capacidade mínima de 10 litros, confeccionada em aço inoxidável, potência mínima de 750 W, sistema de movimento planetário e múltiplas velocidades. Acompanhada de batedores adequados ao preparo de massas leves, médias e pesadas, incluindo batedor tipo globo, raquete e gancho, ou acessórios equivalentes. Deverá possuir sistema ou dispositivo de segurança, estrutura resistente e adequada ao uso profissional, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o funcionamento, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
07	**BUFFET TÉRMICO ELÉTRICO** – tipo profissional, com estrutura em aço inoxidável, contendo 08 cubas removíveis em aço inoxidável, com capacidade mínima aproximada de 6 litros cada, tampa e/ou proteção superior em vidro transparente, sistema de aquecimento elétrico, controle ajustável de temperatura por termostato, rodízios para facilitar o deslocamento, potência mínima de 2.500 W, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	4
08	**CAFETEIRA ELÉTRICA PROGRAMÁVEL** – capacidade mínima de 1,5 litro, com painel digital, timer para programação automática do preparo, função manter aquecido, sistema corta-pingos, filtro removível, jarra resistente, indicador de nível de água, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
09	**CHALEIRA ELÉTRICA** – capacidade mínima de 1,7 litros, com controle ajustável para seleção de temperatura, desligamento automático, base removível, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
10	**ESTUFA EXPOSITORA PARA ALIMENTOS** - tipo profissional, destinada à exposição e conservação de alimentos aquecidos, com capacidade para no mínimo 08 bandejas, acompanhada das respectivas bandejas removíveis, estrutura resistente e de fácil higienização, fechamento e laterais em vidro transparente, prateleiras internas, sistema de aquecimento elétrico, controle de temperatura por termostato, indicador de funcionamento, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
11	**FOGAO A GAS 04 BOCA, C/ACENDIMENTO AUTOMÁTICO, 220 V** - com forno, acendimento automático, queimadores de tamanhos/potências variados, grades resistentes, forno com prateleira e porta com visor, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
12	**FOGAO A GAS GRANDE (INDUSTRIAL) 06 BOCA** - tipo profissional, com 06 queimadores industriais, grades resistentes, estrutura reforçada, forno integrado com prateleira interna removível, controle individual dos queimadores, pés resistentes, compatível com GLP e garantia mínima de 12 meses.	UN	8
13	**FORNO ELÉTRICO** – capacidade mínima de 44 litros, cor branca, com dourador, lâmpada interna com proteção, luz piloto, controle de temperatura, temporizador (timer) com botão de controle e porta com abertura lateral.	UN	8
14	**FORNO MICROONDAS** - capacidade mínima de 34 litros, potência útil mínima de 1.200 W, painel digital, mínimo de 10 níveis de potência, função descongelamento, aquecimento automático, tecla +30 segundos, prato giratório em vidro, revestimento interno de fácil higienização, classificação energética A, certificação INMETRO, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	8
15	**FREEZER HORIZONTAL 534 L, 220 V**, 02 TAMPA - capacidade mínima de 534 litros; 2 portas; voltagem 220 v; dreno frontal externo; cor branca; temperatura congelamento dos alimentos -18°C a -25°C, refrigerador +1°C a + 5°C; degelo manual, possui 4 rodinhas nos pés, interior com liga metálica	UN	6

	de alta resistência à corrosão; classificação energética (INMETRO) classe A; garantia 12 meses.		
16	**FREEZER VERTICAL 380 L 220V** - capacidade mínima de 380 litros, com controle de temperatura, prateleiras e/ou compartimentos internos para organização dos alimentos, sistema de degelo, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
17	**FRITADEIRA ELÉTRICA** - fritadeira elétrica profissional, capacidade mínima de 7 litros, com cesto removível, termostato para controle de temperatura, estrutura resistente e de fácil higienização, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
18	**GELADEIRA FROST FREE DUPLEX BRANCA** - capacidade total mínima de 450 litros, com refrigerador e freezer em compartimentos separados, sistema Frost Free, prateleiras internas removíveis e/ou ajustáveis, gaveta para legumes, controle de temperatura, cor branca, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	5
19	**ILHA EXPOZITORA PARA CONGELADOS E RESFRIADOS** - capacidade mínima de 500 litros, modelo horizontal, com tampas de vidro temperado deslizantes, função dupla ação, permitindo operação para congelamento e resfriamento, com faixa de temperatura adequada para congelados e resfriados, controle de temperatura por termostato, termômetro para visualização da temperatura interna, divisórias internas ajustáveis, revestimento interno resistente e de fácil higienização, pés niveladores, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	4
20	**LAVA JATO DE ALTA PRESSÃO** - equipamento elétrico com motor de indução, potência mínima de 1.900 W, pressão máxima mínima de 2.000 PSI, acompanhada de pistola de alta pressão com trava de segurança, lança com jato regulável e/ou acessórios que permitam jato concentrado e em leque, mangueira de alta pressão com comprimento mínimo de 3 metros, sistema de engate rápido, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
21	**LIQUIDIFICADOR 05 VELOCIDADES, 220V**.- capacidade útil mínima de 1,5 litro, jarra em vidro resistente, potência mínima de 1.000 W, no mínimo 05 velocidades, função pulsar, lâminas em aço inoxidável, base antiderrapante, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
22	**LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL** - capacidade mínima de 3,5 litros, potência mínima de 1.000 W, rotação mínima de 18.000 RPM, copo e lâminas em aço inoxidável, tampa resistente, base resistente, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o uso, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
23	**MÁQUINA DE FAZER WAFFLE DUPLA ELÉTRICA ANTIADERENTE** - máquina elétrica para preparo de waffles, tipo profissional, com 02 placas de preparo, permitindo o preparo simultâneo de no mínimo 02 waffles, placas com revestimento antiaderente, controle de temperatura por termostato, estrutura resistente e de fácil higienização, potência mínima de 1.000 W, tensão 220 V, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o uso e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
24	**MÁQUINA DE LAVAR ROUPAS FAZ TUDO 15 KG** - automática, capacidade mínima de 15 kg, cesto em aço inoxidável, painel digital, com múltiplos programas de lavagem, seleção de níveis de água, incluindo nível extra baixo até alto, funções de lavagem, enxágue e centrifugação, com opção de centrifugação independente, tensão 220 v e garantia mínima de 12 meses.	UN	6
25	**MINI PROCESSADOR/TRITURADOR DE ALIMENTOS 500 ML** - elétrico, com recipiente de capacidade mínima de 500 ml, potência mínima de 300 W, no mínimo 01 velocidade e/ou função pulsar, lâminas em aço inoxidável,	UN	10

	sistema de trava ou dispositivo de segurança, peças removíveis para facilitar a higienização, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o uso, tensão conforme solicitação da unidade e garantia mínima de 12 meses.		
26	**MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS** – elétrico, com potência mínima de 1.000 W, funções para processar, triturar, fatiar e ralar alimentos, acompanhado de jarra para liquidificador, lâminas e/ou discos em aço inoxidável compatíveis com as funções do equipamento, sistema de trava ou dispositivo de segurança, peças removíveis para facilitar a higienização, pés antiderrapantes, tensão 220 V e garantia mínima de 12 meses.	UN	10
27	**SECADORA DE ROUPAS** – capacidade mínima de 11 kg, 220V, O equipamento deve possuir sistema de secagem por ar quente ou tecnologia equivalente, com controle de tempo manual ou automático, permitindo a adequada secagem de diferentes tipos de tecidos. Deve contar com programas básicos de secagem, função que evite o ressecamento excessivo das roupas e estrutura robusta compatível com uso frequente. Possuir abertura frontal, com porta localizada na parte dianteira e tambor interno horizontal; filtro para retenção de fiapos.	UN	5
28	**SMART TV LED 43”** - tela de no mínimo 43 polegadas, resolução mínima 4K Ultra HD (3840 x 2160), frequência mínima de 60 Hz, tecnologia HDR, sistema operacional Smart TV, Wi-Fi e Bluetooth integrados, mínimo de 03 entradas HDMI e 01 entrada USB, conversor digital integrado e recurso de espelhamento de tela. Deve possuir compatibilidade com suporte de parede padrão VESA. Acompanha controle remoto, base/pés, cabo de alimentação e demais acessórios necessários ao funcionamento. Alimentação bivolt ou compatível com a rede elétrica local. Garantia mínima de 12 meses.	UN	5
29	**SMART TV LED 50’’** - tela de no mínimo 50 polegadas, resolução mínima 4K Ultra HD (3840 x 2160), frequência mínima de 60 Hz, tecnologia HDR, sistema operacional Smart TV, Wi-Fi e Bluetooth integrados, mínimo de 03 entradas HDMI e 01 entrada USB, conversor digital integrado e recurso de espelhamento de tela. Deve possuir compatibilidade com suporte de parede padrão VESA. Acompanha controle remoto, base/pés, cabo de alimentação e demais acessórios necessários ao funcionamento. Alimentação bivolt ou compatível com a rede elétrica local. Garantia mínima de 12 meses.	UN	5
30	**SMART TV LED 55’** - tela de no mínimo 55 polegadas, resolução mínima 4K Ultra HD (3840 x 2160), frequência mínima de 60 Hz, tecnologia HDR, sistema operacional Smart TV, Wi-Fi e Bluetooth integrados, mínimo de 03 entradas HDMI e 01 entrada USB, conversor digital integrado e recurso de espelhamento de tela. Deve possuir compatibilidade com suporte de parede padrão VESA. Acompanha controle remoto, base/pés, cabo de alimentação e demais acessórios necessários ao funcionamento. Alimentação bivolt ou compatível com a rede elétrica local. Garantia mínima de 12 meses.	UN	5
31	**TORNEIRA ELÉTRICA PARA COZINHA 220V -** instalação em parede ou bancada, conforme solicitação da unidade requisitante potência mínima de 5.500 w, com controle/seleção de temperatura, bica móvel, tensão 220 v e garantia mínima de 12 meses.	UN	15
32	**TORRADEIRA ELÉTRICA - SANDUICHEIRA/GRILL ELÉTRICO**: equipamento elétrico destinado ao preparo, aquecimento e prensagem de pães e sanduíches, com capacidade para preparo simultâneo de no mínimo 02 sanduíches, chapas superior e inferior com revestimento antiaderente, sistema de aquecimento nas duas chapas, abertura articulada, alça com isolamento térmico, indicadores luminosos de funcionamento e/ou aquecimento, trava ou sistema de fechamento, pés antiderrapantes ou sistema que garanta estabilidade durante o uso, estrutura resistente e de fácil higienização, potência mínima de 750 W, tensão 220 V e garantia	UN	10

	mínima de 12 meses.		

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade identificada, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis no mercado para aquisição dos eletrodomésticos e equipamentos pretendidos, verificando-se a existência de oferta de produtos com características e especificações compatíveis com as necessidades da Administração.

Considerando a diversidade dos equipamentos e o fato de as demandas das Secretarias e unidades municipais ocorrerem em momentos distintos, mostra-se adequada a realização de procedimento licitatório por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, possibilitando aquisições parceladas durante a vigência da Ata, conforme as necessidades efetivas da Administração.

Os itens serão licitados individualmente, permitindo a participação de diferentes fornecedores e ampliando a competitividade, considerando que os equipamentos pertencem a segmentos distintos e podem ser comercializados por diferentes empresas.

Para formação dos preços de referência, foram realizadas pesquisas por meio de diferentes fontes, incluindo cotação junto a fornecedor do mercado e consultas a contratações públicas similares disponíveis no Licitacon e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, buscando parâmetros compatíveis com as características dos equipamentos e com os valores praticados no mercado.

Os preços coletados foram analisados quanto à compatibilidade com as especificações técnicas estabelecidas para cada item. Quando identificado preço referente a produto que não atendia às características mínimas exigidas, este foi desconsiderado do cálculo, mediante justificativa, de forma a evitar distorções na formação do valor de referência.

Para definição dos valores de referência, adotou-se a mediana dos preços válidos obtidos na pesquisa, por apresentar menor suscetibilidade à influência de valores extremos e proporcionar parâmetro representativo dos preços pesquisados.

A pesquisa de preços e o respectivo Mapa Comparativo de Preços integram o processo e demonstram as fontes consultadas, os valores obtidos e os valores de referência definidos para cada item.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi obtida mediante pesquisa de preços realizada junto a fornecedor do mercado e por meio de consultas a contratações públicas similares disponíveis no Licitacon e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, observadas as especificações técnicas estabelecidas para cada item.

Após a análise dos preços coletados, foram considerados para formação dos valores de referência aqueles correspondentes a produtos compatíveis com as especificações mínimas definidas pela Administração, sendo desconsiderados, mediante justificativa, os valores referentes a produtos que não atendiam às características exigidas.

Para definição do valor de referência de cada item, adotou-se a mediana dos preços válidos obtidos na pesquisa, considerando os quantitativos máximos estimados para o Sistema de Registro de Preços.

O valor global estimado da contratação corresponde a R$ 370.692,59 (trezentos e setenta mil, seiscentos e noventa e dois reais e cinquenta e nove centavos), resultante da soma dos valores estimados de todos os itens, considerando o respectivo valor unitário de referência e a quantidade máxima prevista.

A pesquisa de preços e o respectivo Mapa Comparativo de Preços integram o processo como documentos de suporte à formação dos valores estimados.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de procedimento licitatório, por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, para futura e eventual aquisição de eletrodomésticos e equipamentos diversos destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal.

A contratação abrangerá equipamentos destinados às atividades de copa e cozinha, preparo, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos, lavanderia, climatização de ambientes, limpeza, apoio às atividades administrativas e demais necessidades dos prédios públicos municipais, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

Os equipamentos deverão ser novos, de primeiro uso, atender às especificações técnicas mínimas estabelecidas e possuir garantia conforme prevista para cada item, sendo fornecidos de forma parcelada, mediante solicitação da Administração, de acordo com as demandas verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração realize as aquisições conforme a necessidade efetiva de cada unidade, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados, proporcionando maior flexibilidade, planejamento e eficiência na utilização dos recursos públicos.

A solução contempla o fornecimento dos equipamentos, bem como dos respectivos componentes e acessórios necessários ao seu adequado funcionamento, quando aplicável.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

A contratação será parcelada por item, considerando que os eletrodomésticos e equipamentos possuem características distintas, são independentes entre si e podem ser fornecidos por diferentes empresas.

O julgamento pelo menor preço por item mostra-se mais adequado, pois possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em determinados segmentos, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A divisão por itens não compromete a funcionalidade ou a utilização dos equipamentos, uma vez que cada bem possui utilização independente, não havendo necessidade técnica ou operacional de que todos sejam fornecidos pela mesma empresa.

Além disso, considerando a diversidade dos bens pretendidos, que compreendem equipamentos de cozinha, lavanderia, climatização, limpeza, eletroeletrônicos e outros, a formação de lote único poderia restringir a participação de fornecedores que comercializam apenas parte dos produtos.

Dessa forma, o parcelamento por item mostra-se técnica e economicamente adequado, contribuindo para a ampliação da competitividade, obtenção de melhores preços e participação de maior número de fornecedores.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se garantir a disponibilidade de eletrodomésticos e equipamentos adequados às necessidades das Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal, proporcionando melhores condições para a execução das atividades e contribuindo para a continuidade e eficiência dos serviços públicos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP busca proporcionar maior agilidade e eficiência nas aquisições, permitindo que os equipamentos sejam solicitados conforme as demandas efetivamente surgirem durante a vigência da Ata, sem a necessidade de realização de novos procedimentos licitatórios para aquisições de mesma natureza.

Pretende-se, ainda, promover a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos, mediante ampliação da competitividade, julgamento pelo menor preço por item e aquisição somente das quantidades efetivamente necessárias.

Espera-se obter equipamentos com características adequadas de qualidade, durabilidade, segurança e desempenho, possibilitando a reposição de bens danificados ou desgastados, bem como a substituição, complementação e ampliação dos equipamentos existentes nas unidades municipais.

Busca-se, por fim, proporcionar melhores condições para o desenvolvimento das atividades de preparo e conservação de alimentos, lavanderia, climatização, limpeza, apoio administrativo e demais serviços desenvolvidos pelas unidades municipais, contribuindo para o adequado atendimento das necessidades da Administração e dos usuários dos serviços públicos.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Previamente à solicitação dos equipamentos, as unidades requisitantes deverão verificar a compatibilidade da tensão e da rede elétrica do local onde serão utilizados, especialmente para os itens cuja tensão será definida conforme a necessidade da unidade.

Deverá ser verificada, quando aplicável, a existência de espaço físico e condições adequadas para recebimento, instalação e utilização dos equipamentos, considerando suas dimensões, características e finalidade.

Nos casos de equipamentos que demandem instalação específica, deverão ser previamente verificadas as condições necessárias para sua adequada instalação e funcionamento, observando-se o que estiver estabelecido no Termo de Referência.

A Administração deverá designar os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do fornecimento, cabendo-lhes conferir os produtos entregues quanto às quantidades, marca e modelo, atendimento às especificações técnicas, condições físicas e funcionamento, recusando aqueles que apresentarem avarias, defeitos ou estiverem em desacordo com o contratado.

Não se identifica necessidade de capacitação específica de servidores ou de outras providências administrativas de maior complexidade para a realização da contratação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à viabilização da presente aquisição.

Os equipamentos objeto deste processo possuem utilização independente e poderão ser adquiridos e utilizados conforme as necessidades das unidades requisitantes, observadas as condições de infraestrutura necessárias ao seu adequado funcionamento.

Eventuais serviços específicos de instalação, adequação ou manutenção que venham a ser necessários para determinados equipamentos serão tratados conforme a necessidade da Administração e as condições estabelecidas no Termo de Referência, não constituindo, neste momento, condição indispensável para a realização da presente contratação.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de energia elétrica, à geração de resíduos decorrentes das embalagens dos produtos e ao descarte dos equipamentos ao final de sua vida útil.

Sempre que aplicável, os equipamentos deverão atender às normas vigentes de eficiência energética, buscando-se a redução do consumo de energia durante sua utilização, sem prejuízo das especificações técnicas e das necessidades da Administração.

As embalagens e demais resíduos decorrentes do fornecimento deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as normas aplicáveis.

Quanto aos equipamentos substituídos, danificados ou que venham a atingir o final de sua vida útil, a Administração deverá observar os procedimentos aplicáveis ao desfazimento e à destinação ambientalmente adequada dos bens, priorizando, quando cabível, práticas de reutilização, reciclagem e logística reversa.

13. ANÁLISE DE RISCOS

Durante o planejamento da contratação, foram identificados os principais riscos que poderão impactar a execução do objeto, bem como as respectivas medidas para sua prevenção e mitigação.

Entre os principais riscos, destacam-se:

Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas / mitigadoras
Especificações técnicas excessivamente restritivas, reduzindo a competitividade do certame	Baixa	Alto	Adotar especificações técnicas mínimas e objetivas, compatíveis com as necessidades da Administração, evitando exigências desnecessárias que possam direcionar ou restringir a participação de fornecedores.
Entrega de equipamento em desacordo com as especificações estabelecidas	Média	Alto	Realizar conferência no recebimento, verificando marca, modelo e características técnicas do produto, recusando equipamentos que não atendam às condições estabelecidas no Termo de Referência.
Atraso na entrega dos equipamentos	Média	Médio	Estabelecer prazo de entrega no Termo de Referência e acompanhar o cumprimento das Ordens de Fornecimento, adotando as medidas administrativas cabíveis em caso de atraso injustificado.
Equipamentos com	Média	Alto	Exigir equipamentos novos e de primeiro

defeitos, avarias ou falhas de funcionamento			uso, realizar conferência no recebimento e exigir substituição dos produtos defeituosos ou em desacordo, observados os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência e a garantia aplicável.
Fornecimento de equipamento com tensão incompatível com a unidade requisitante	Baixa	Alto	Conferir previamente a tensão elétrica necessária antes da emissão da Ordem de Fornecimento e verificar a compatibilidade do equipamento no momento do recebimento.
Equipamento incompatível com o espaço físico ou infraestrutura disponível	Baixa	Médio	Verificar previamente as condições do local de instalação ou utilização, incluindo espaço disponível, rede elétrica e demais requisitos necessários ao adequado funcionamento do equipamento.
Estimativa de preços incompatível com os valores praticados no mercado	Baixa	Alto	Realizar pesquisa de preços utilizando diferentes fontes, analisar a compatibilidade dos produtos pesquisados com as especificações e adotar metodologia adequada para definição dos valores de referência.
Fornecedor não cumprir as obrigações assumidas	Média	Alto	Acompanhar a execução da Ata e das Ordens de Fornecimento, registrar eventuais ocorrências e aplicar, quando cabível, as medidas e sanções pr

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, no levantamento das necessidades das unidades requisitantes, nas soluções disponíveis no mercado e na pesquisa de preços realizada, conclui-se pela viabilidade técnica e econômica da contratação.

A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP mostra-se adequada às características da demanda, permitindo aquisições parceladas conforme as necessidades efetivas da Administração durante a vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

As especificações e condições estabelecidas mostram-se compatíveis com as necessidades da Administração e com os produtos disponíveis no mercado, possibilitando a realização de procedimento competitivo e a busca pela proposta mais vantajosa.

Dessa forma, considera-se viável e adequada a realização da contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório.

15. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente aquisição será realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas.

Considerando as características do objeto, composto por bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, a seleção do fornecedor será realizada mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição dos equipamentos conforme as necessidades da Administração Municipal.

O procedimento observará, ainda, os princípios e demais disposições aplicáveis da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como a regulamentação municipal pertinente ao Sistema de Registro de Preços.

16. CONCLUSÃO

Diante das informações e análises apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é necessária, adequada e viável, atendendo às necessidades das Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal.

A realização de Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item, mostra-se adequada às características do objeto, permitindo

maior competitividade e a realização de aquisições parceladas conforme as demandas efetivamente verificadas durante a vigência da Ata.

Dessa forma, considerando a necessidade identificada, a disponibilidade dos produtos no mercado, os valores apurados na pesquisa de preços e os benefícios esperados, recomenda-se o prosseguimento do processo licitatório, com a elaboração dos demais documentos necessários à contratação.

São José do Inhacorá, 01 de setembro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
FRANCIELE INES HECKLER
Data: 01/09/2026 17:08:22-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Franciele Inês Heckler
Chefe do Setor de Material, Patrimonio e Compras

Cleiton Sidinei Milbradt
Secretário de Planejamento