



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARCOS SECRETARIA DA
ADMINISTRAÇÃO CENTRAL DE COMPRAS
Responsável: DAIANE ALVES
Matrícula: 90304
Telefone: (54) 99634-9421
Departamento: CENTRAL DE COMPRAS

Estudo Técnico Preliminar

Aquisição de equipamentos e eletrodomésticos diversos para suporte a ambientes institucionais, incluindo áreas administrativas, de alimentação, limpeza, climatização, áudio e vídeo, a fim de atender as necessidades operacionais da organização.

1. Descrição da necessidade

A necessidade que originou esta demanda está relacionada ao suporte e à melhoria das condições operacionais em ambientes institucionais, com foco em garantir infraestrutura adequada, eficiente e segura para o desenvolvimento das atividades administrativas, de alimentação, limpeza, climatização, além de ambientes voltados para áudio e vídeo. Essas áreas são fundamentais para a operacionalização dos serviços internos, atendimento ao público, promoção do bem-estar dos colaboradores, eficiência dos processos e atendimento das normas de saúde, segurança e conforto ambiental. Dessa forma, a satisfação dessa necessidade está intrinsecamente vinculada ao interesse público, pois proporciona melhores condições de trabalho, eleva a qualidade dos serviços prestados pela organização e contribui para um ambiente organizacional mais salubre, produtivo e alinhado às exigências legais e regulamentares.

Descrição Detalhada das Necessidades e Demandas Identificadas

A análise das demandas institucionais apontou carências em diversos ambientes, que impactam diretamente nas capacidades de atendimento das finalidades institucionais. Abaixo, as necessidades detalhadas e os itens a serem supridos em cada área:

Área de Atuação / Finalidade	Necessidades Identificadas	Itens Necessários
Ambientes de Alimentação e Cozinha	Necessidade de preparação, armazenamento e distribuição de refeições em condições sanitárias e de eficiência, bem como apoio a eventos institucionais.	Batedeiras planetárias industriais e domésticas Liquidificadores industriais e comerciais em diferentes capacidades Multiprocessadores de alimentos Sanduicheiras Fogões industriais e de piso Forno micro-ondas Pipoqueira elétrica Refrigeradores, geladeiras e freezers frost free em diversos tamanhos Coifa e exaustores industriais Cafeteiras elétricas Fritadeira elétrica sem óleo (air fryer) Mixer multiprocessador Esmagador/Extrator de frutas

		cítricas Jarra elétrica Forno convector e forno elétrico de bancada
Climatização, Ventilação e Conforto Térmico	Necessidade de manter os ambientes internos em condições adequadas de temperatura e circulação de ar, para conforto dos usuários, preservação de equipamentos e cumprimento de normas sanitárias e de segurança.	Aparelhos de ar condicionado split em diversas capacidades Ventiladores Aquecedores e circuladores de ar portáteis e de parede
Ambientes de Higiene, Limpeza e Manutenção	Necessidade de promover a limpeza, higienização e manutenção adequada dos ambientes institucionais, garantindo salubridade e segurança.	Ferro de passar Máquina de lavar roupas Secadora de piso Enceradeira Aspiradores de pó e água Secador de mãos elétrico para banheiro
Suporte à Qualidade da Água e Alimentação	Necessidade de garantir o fornecimento e acesso à água potável, além de facilitar rotinas de preparação de bebidas e alimentos.	Purificador de água com compressor
Ambientes de Áudio e Vídeo	Necessidade de promover recursos para comunicação institucional, treinamentos, reuniões e eventos, potencializando o alcance das atividades.	Televisor Caixas de som bluetooth

Relação com o Interesse Público

Estas demandas estão diretamente relacionadas à promoção de condições adequadas de funcionamento institucional, assegurando que os ambientes atendam às exigências de eficiência, conforto, segurança, salubridade e qualidade no atendimento à coletividade. A satisfação dessas necessidades possibilita a continuidade e elevação do padrão dos serviços públicos, além de cumprir normativas técnicas e legais, ampliando a capacidade de resposta da organização diante de sua missão institucional e das demandas da sociedade.

2. Requisitos da contratação

A fim de garantir o atendimento adequado à necessidade especificada, referente à melhoria e suporte das condições operacionais em ambientes institucionais, é fundamental estabelecer requisitos essenciais que assegurem infraestrutura eficiente, segura e confortável para áreas de alimentação, climatização, limpeza, manutenção e áudio e vídeo. Estes requisitos devem ser redigidos em consonância com o interesse público, atender aos normativos vigentes, promover a sustentabilidade em todas as suas dimensões e não limitar a competitividade no âmbito de futuras licitações.

Requisitos Gerais para Atendimento das Demandas

- **Adequação e compatibilidade técnica:** Os itens e equipamentos devem ser compatíveis com os ambientes institucionais, possibilitando plena funcionalidade e integração às rotinas administrativas e operacionais.
- **Atendimento a normas técnicas e legislação vigente:** Todos os itens deverão observar as normas técnicas da ABNT (em especial as NBRs pertinentes a equipamentos de cozinha, climatização, aparelhos eletrodomésticos e eletroeletrônicos, bem como normas de segurança elétrica e sanitária), portarias do INMETRO e instruções dos órgãos de vigilância sanitária, conforme a natureza de cada item.
- **Eficiência energética e desempenho:** Priorizar itens com classificação energética eficiente, preferencialmente selo Procel ou equivalente, para otimizar o consumo de energia elétrica e reduzir custos operacionais.
- **Segurança operacional e do usuário:** Equipamentos devem possuir dispositivos de segurança e proteção, certificados quando necessários, minimizando riscos ocupacionais e atendendo a requisitos de ergonomia.
- **Durabilidade e robustez:** Itens devem apresentar resistência adequada para uso institucional intenso, com materiais de qualidade que assegurem longa vida útil e reduzida necessidade de manutenção corretiva.
- **Facilidade de operação, limpeza e manutenção:** Os equipamentos devem ser de fácil manuseio, limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene, agilidade dos processos internos e minimização de tempo de inatividade.
- **Garantia e assistência técnica:** Exigir garantia mínima dos itens e disponibilidade de rede de assistência técnica autorizada, acessível no âmbito territorial do órgão.

- **Compatibilidade ambiental:** Os equipamentos e utensílios devem ser adequados para instalação nos ambientes previstos, respeitando limitações de espaço, ventilação e requisitos técnicos de instalação.

- **Acessibilidade:** Sempre que aplicável, buscar atender aos requisitos de acessibilidade previstos na legislação e nas normas técnicas, em especial a Lei Brasileira de Inclusão (Lei 13.146/2015) e a NBR 9050.

Requisitos Específicos por Área

Área de Atuação	Requisitos Essenciais
Ambientes de Alimentação e Cozinha	Equipamentos destinados à preparação e armazenamento de alimentos devem atender às normas da ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 275/2019) e do INMETRO para segurança elétrica. Superfícies e materiais em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e resistentes à corrosão. Capacidade adequada ao quantitativo previsto de usuários e demandas institucionais. Eficiência na distribuição de calor/frio e segurança alimentar, priorizando funções automáticas para evitar riscos de contaminação.
Climatização, Ventilação e Conforto Térmico	Equipamentos devem possuir eficiência energética comprovada, preferencialmente selo Procel A. Operação silenciosa e opções de controle de temperatura/ventilação ajustáveis. Compatibilidade elétrica com a estrutura local e fácil instalação/desinstalação para manutenção. Atendimento às normas ABNT NBR 16401-3 para sistemas de ar condicionado e parâmetros de conforto térmico definidos na NBR 5413 e normas específicas de Saúde e Segurança no Trabalho (NR 17).
Ambientes de Higiene, Limpeza e Manutenção	Equipamentos com dispositivos de economia de água e energia. Material resistente ao uso frequente, com baixo risco de propagação de micro-organismos. Compatibilidade com os produtos de limpeza usualmente empregados e fácil higienização. Atender a requisitos específicos das normas NR 24 (Condições de Higiene e Conforto nos Locais de Trabalho) e INMETRO.
Suporte à Qualidade da Água e Alimentação	Padrão de fornecimento de água potável conforme Portaria GM/MS nº 888/2021. Materiais plásticos ou metálicos que não agreguem resíduos químicos à água. Equipamentos com certificação de qualidade e eficiência de purificação assegurada por normas reconhecidas do setor.
Ambientes de Áudio e Vídeo	Compatibilidade com plataformas digitais e facilidade de conexão/integração a equipamentos institucionais. Boa relação

	potência/qualidade sonora e recursos de acessibilidade, especialmente para pessoas com deficiência auditiva ou visual. Atendimento à legislação de acessibilidade (Lei 13.146/2015, Decreto 5.296/2004) no tocante à tecnologia assistiva.
--	--

Principais Normativos Aplicáveis

- **Lei nº 14.133/2021**– Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- **Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015).**
- **Normas Técnicas da ABNT**(NBR 5410, NBR 16401, NBR 5413, NBR 9050, entre outras correlatas aos itens).
- **Regras da ANVISA**(RDC 275/2002, RDC 275/2019, RDC 216/2004 para segurança alimentar e higiene em cozinhas institucionais).
- **NR-17 e NR-24**do Ministério do Trabalho (Ergonomia e Condições de Higiene no Trabalho).
- **Portaria GM/MS nº 888/2021**(Padrão de potabilidade da água destinada ao consumo humano).
- **Portarias do INMETRO**referentes à certificação de equipamentos elétricos, ventiladores, condicionadores de ar e eletrodomésticos.

Práticas de Sustentabilidade (Ambiental, Social e Econômica)

- **Sustentabilidade ambiental:**Equipamentos preferencialmente dotados de mecanismos para redução de consumo de energia e água, baixo impacto ambiental em seu ciclo de vida, utilização de materiais recicláveis ou reciclados e emissão reduzida de poluentes e resíduos.
- **Sustentabilidade social:**Priorização de equipamentos e soluções que promovam acessibilidade, ergonomia, segurança e bem-estar dos usuários, bem como o atendimento à legislação protetiva de minorias e inclusiva.
- **Sustentabilidade econômica:**Busca de soluções que representem melhor relação custo-benefício no ciclo de vida dos equipamentos (considerando aquisição, operação, consumo de recursos e manutenção), potencializando a eficiência operacional e a longevidade dos itens.

A correta especificação e o respeito aos requisitos detalhados acima são essenciais para garantir o pleno atendimento das necessidades institucionais, viabilizando ambientes salubres, seguros, confortáveis e eficientes, em estrita conformidade com o interesse público e a legislação vigente.

3. Estimativa das quantidades

Produto	Quantidade	Unidade
BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 05 LITROS	10,00	Unidade
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE, NO MÍNIMO 3,5 LITROS E, NO MÁXIMO 4 LITROS, DE BAIXA ROTAÇÃO.	4,00	Unidade
APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 9.000 BTUS	8,00	Unidade
APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 12.000 BTUS	39,00	Unidade
APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 18.000 BTUS	37,00	Unidade
APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 24.000 BTUS	21,00	Unidade
APARELHO DE AR CONDICIONADO SPLIT 30.000 BTUS	7,00	Unidade
REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX BRANCO	2,00	Unidade
BATEDEIRA PLANETÁRIA, POTÊNCIA DE 700W, 4 L	2,00	Unidade
CAFETEIRA ELÉTRICA 1,2L	6,00	Unidade
LIQUIDIFICADOR COPO DE 2,6L, COM FILTRO, 4 VELOCIDADES, 900W	1,00	Unidade
SANDUICHEIRA CAPACIDADE PARA 2 SANDUÍCHES	12,00	Unidade
AQUECEDOR E CIRCULADOR DE AR PORTATIL	20,00	Unidade
FOGAO 4 BOCAS COM MESA DE VIDRO	2,00	Unidade
FORNO MICROONDAS - 220V COR BRANCO	6,00	Unidade
GELADEIRA FROST FREE CAPACIDADE MÍNIMA: 550 L, 3 PORTAS, COR INOX, 220V. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA MÍNIMA: A+++, DISPLAY TOUCH SCREEN, PAINEL ELETRÔNICO EXTERNO, TIPO DE REFRIGERADOR INVERSE. GARANTIA DE 1 ANO	1,00	Unidade
MULTIPROCESSADOR NOVO 5 EM 1, CONTA COM 2 VELOCIDADES + PULSAR E POTÊNCIA MÍNIMA DE 900W,	2,00	Unidade
8058 JARRA ELÉTRICA EM INOX C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICA CAPACIDADE MÍNIMA DE 1,8LTS	11,00	Unidade
9675 PURIFICADOR DE ÁGUA COM COMPRESSOR ECONÔMICO E ALTA CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO COM BAIXO CONSUMO DE ENERGIA.	6,00	Unidade

FERRO DE PASSAR 2 EM 1 SECO OU VAPOR SELETOR DE TEMPERATURA JATO DE VAPOR SPRAY DE ÁGUA COMPRIMENTO DO CABO: 120CM VOLTAGEM: 220V GARANTIA: 12 MESES	1,00	Unidade
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2L	1,00	Unidade
PIPOQUEIRA ELÉTRICA COM CORPO DE AÇO INOXIDÁVEL E BALDE PARA PIPOCA	1,00	Unidade
TELEVISÃO 32 POLEGADAS: APARELHO DE TV COM TAMANHO DE TELA MÍNIMA DE 32 POLEGADAS, DO TIPO 4K OU OLED (ORGANIC LED),	1,00	Unidade
FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO (AIR FRYER)	1,00	Unidade
GELADEIRA VERTICAL INDUSTRIAL 1000 LITROS	5,00	Unidade
VENTILADOR 220V	30,00	Unidade
FOGÃO INDUSTRIAL CENTRAL COM 6 QUEIMADORES E 1 FORNO.	7,00	Unidade
LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE 8 L	8,00	Unidade
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS 1700W PRETO PMP1600P 9 EM 1	10,00	Unidade
MIXER 3 EM 1 INOX 800W PRETO 220V	15,00	Unidade
ENCERADEIRA	1,00	Unidade
ESPRESSO/EXTRATOR DE FRUTAS CÍTRICAS, INDUSTRIAL, AÇO INOX	5,00	Unidade
ASPIRADOR DE PÓ E ÁGUA ACQUA POWER 1400W	2,00	Unidade
ASPIRADOR DE PÓ VERTICAL 2000W 2 LITROS	14,00	Unidade
FREEZER HORIZONTAL 1 PORTA; COM PUXADOR E ABERTURA DE PORTA SUPERIOR	1,00	Unidade
AQUECEDOR E CIRCULADOR DE AR	20,00	Unidade
MÁQUINA DE LAVAR 15KG OU 16 KG, BRANCA, COM CESTO INOX,	5,00	Unidade
COIFA 100X60 EM GALVANIZADO COMPLETA COM EXAUSTOR	2,00	Unidade
EXAUSTOR INDUSTRIAL 50 CM COM REVERSÃO VENTISOL	6,00	Unidade
CAFETEIRA ELÉTRICA TRADICIONAL 10L 1300W 220V	2,00	Unidade
SECADORA PISO 10KG, BRANCO 220V,	2,00	Unidade

FORNO CONVECTOR SMART ELÉTRICO PRETO E PAINEL INOX, 4 ESTEIRAS PRETO E PAINEL INOX,	5,00	Unidade
FOGÃO DE PISO 6 BOCAS À GÁS QUEIMADORES DE ALUMÍNIO,	1,00	Unidade
CAIXA DE SOM 120 BLUETOOTH 160W CARACTERÍSTICAS DE ÁUDIO ENTRADA AUXILIAR 370MV RMS	6,00	Unidade
AQUECEDOR REFRIGERADOR PORTATIL PAREDE COR: BRANCO	28,00	Unidade
SECADOR DE MÃOS ELÉTRICO PARA BANHEIRO	70,00	Unidade
FORNO ELETRICO DE BANCADA 49L	2,00	Unidade

4. Levantamento de mercado

1 - Aquisição direta e individualizada dos equipamentos e utensílios por categoria funcional e por área de atuação identificada

Consiste na realização de processo licitatório para aquisição direta de cada tipo de equipamento e utensílio necessário às áreas de alimentação, climatização, limpeza, manutenção e audiovisual, elaborando lotes personalizados de acordo com a demanda específica de cada setor. Essa abordagem permite a maximização da competitividade, visto que fornecedores especializados em categorias distintas podem participar, aumenta a transparência do processo, garante a possibilidade de especificação técnica minuciosa e a aderência às normas regulatórias para cada tipo de equipamento. Porém, exige elevada dedicação da equipe responsável pelo certame na elaboração de especificações, análise de propostas e acompanhamento de múltiplos contratos e garantias separadas para cada item.

Pontos Positivos:

- Maximização da competitividade ao permitir participação de fornecedores especializados
- Possibilidade de especificação técnica detalhada para cada item
- Maior aderência às normas regulatórias específicas para cada tipo de equipamento
- Aumento da transparência no processo licitatório
- Personalização dos lotes de acordo com a demanda de cada setor

Pontos Negativos:

- Exige elevada dedicação da equipe para elaboração e análise das especificações
- Necessidade de acompanhamento simultâneo de múltiplos contratos

- Gestão mais complexa de garantias separadas para cada item
- Aumento do esforço administrativo no processo de licitação
- Possível dilatação do prazo para conclusão do processo devido à fragmentação

2 - Registro de preços para aquisição parcelada de equipamentos e utensílios diversos

A instituição realiza uma licitação para o Sistema de Registro de Preços, agregando os equipamentos requeridos em lotes agrupados por tipologia ou uso, permitindo a aquisição conforme demanda ao longo da vigência da ata (normalmente até 12 meses). Essa alternativa proporciona flexibilidade na reposição de itens, ganho de escala por compra em quantidades maiores e agilidade nas aquisições futuras, além de favorecer a gestão orçamentária e o atendimento contínuo. No entanto, pode haver impacto sobre a padronização dos produtos ao longo do tempo e eventual dependência de fornecedores específicos enquanto a ata estiver vigente.

Pontos Positivos:

- Flexibilidade na aquisição parcelada conforme a demanda
- Ganho de escala com compras agrupadas por tipologia ou uso
- Maior agilidade nos processos de aquisição durante a vigência da ata
- Melhora a gestão orçamentária por permitir planejamento prévio
- Permite atendimento contínuo das necessidades da instituição

Pontos Negativos:

- Risco de variação ou perda de padronização dos produtos ao longo do tempo
- Possibilidade de dependência de fornecedores específicos durante a vigência da ata
- Potencial atraso na entrega devido a compras em lotes agrupados
- Dificuldade em ajustar a especificação dos itens após a publicação da ata
- Eventual desperdício caso a demanda prevista não se concretize

3 - Locação integrada de equipamentos e prestação de serviços de operação e manutenção para ambientes institucionais

Nessa alternativa, a instituição opta pela contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento por locação dos equipamentos (climatização, limpeza, áudio/vídeo, cozinha etc.), incluindo nos contratos a manutenção preventiva, corretiva, treinamento de usuários e reposição de itens avariados durante a vigência. Tal solução reduz a necessidade de investimento inicial

expressivo, transfere o risco operacional e de obsolescência tecnológica ao contratado e garante o funcionamento contínuo dos ambientes. Contudo, pode apresentar custos globais superiores no médio e longo prazo em comparação à aquisição direta, limitação de customização dos itens e dependência da empresa contratada quanto à disponibilidade e atualização dos equipamentos.

Pontos Positivos:

- Redução da necessidade de investimento inicial
- Transferência do risco operacional e de obsolescência tecnológica ao contratado
- Garantia de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos
- Disponibilização de treinamento para usuários
- Garantia de funcionamento contínuo dos ambientes

Pontos Negativos:

- Custos globais podem ser superiores no médio e longo prazo
- Limitação de customização dos itens locados
- Dependência da empresa contratada para disponibilidade e atualização de equipamentos
- Necessidade de gerenciamento mais rigoroso dos contratos
- Menor controle sobre a escolha e especificação dos equipamentos

Alternativa Escolhida

Aquisição direta e individualizada dos equipamentos e utensílios por categoria funcional e por área de atuação identificada

Justificativa

A aquisição direta e segmentada dos equipamentos e utensílios apresenta-se como a melhor alternativa, pois permite maior controle e aderência aos requisitos técnicos, normativos e de sustentabilidade detalhadamente definidos no ETP, viabiliza abertura ao maior número possível de fornecedores, maximiza a transparência, incentiva a competitividade e propicia à administração pública maior autonomia de gestão dos ativos. Esta modalidade possibilita selecionar equipamentos de melhor relação custo-benefício, com maior garantia de suporte técnico, respeitando as particularidades de cada área funcional e atendendo integralmente aos interesses institucionais e ao interesse público, além de permitir melhor atendimento às normas regulatórias específicas de cada categoria de item.

5. Estimativa do preço da contratação

O valor total estimado para essa contratação é de: R\$ 693.835,06. A descrição detalhada encontra-se na metodologia de preço anexa a este ETP.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para atendimento à necessidade institucional é **aaquisição direta e individualizada de equipamentos e utensílios por categoria funcional e área de atuação identificada**. Esta abordagem foi selecionada por proporcionar máximo controle sobre o atendimento às especificações técnicas, normativas e de sustentabilidade exigidas, ao mesmo tempo em que maximiza a competitividade e transparência no processo licitatório. Assim, a administração pública tem total autonomia para selecionar os bens mais adequados a cada ambiente, assegurando aderência aos requisitos detalhados, qualidade, eficiência operacional e respeito ao interesse público.

Descrição Detalhada da Solução Escolhida

A alternativa consiste em realizar processos de aquisição licitatória direta e segmentada, estruturando lotes conforme categorias de equipamentos e áreas funcionais – como alimentação, climatização, limpeza, manutenção e audiovisual. Para cada grupo, são elaboradas especificações técnicas, condições contratuais e normativas, possibilitando ampla participação de fornecedores especializados e garantindo que cada item atenda as necessidades específicas do setor a que se destina.

Como a Solução Atende Melhor às Necessidades Identificadas

- **Atendimento às Necessidades Operacionais Específicas:**A aquisição individualizada assegura que cada ambiente (alimentação, climatização, limpeza, manutenção e áudio/vídeo) seja suprido com o equipamento adequado à sua finalidade operacional, conforme a demanda mapeada no estudo técnico preliminar.

- **Customização e Precisão nas Especificações:**Permite o detalhamento técnico de cada item, considerando volumes de uso, condições ambientais, requisitos normativos (ABNT, INMETRO, ANVISA, etc.), capacidade, robustez, consumo energético, requisitos de higiene, ergonomia e acessibilidade. Isso potencializa a eficiência, segurança e adequação à legislação vigente.

- **Transparência e Competitividade:**Ao segmentar a aquisição por categorias, o processo torna-se mais claro e aberto a fornecedores especializados, ampliando a competição, evitando restrição indevida à competitividade e mitigando riscos de direcionamento.

• **Facilidade de Controle e Gestão dos Ativos:**A administração pública poderá gerir separadamente garantias, manutenção, ciclos de vida e reposição de cada ativo, facilitando o acompanhamento, a rastreabilidade e a substituição conforme necessidade real da instituição.

• **Coerência com o Interesse Público:**Viabiliza a entrega dos melhores resultados aos usuários internos e externos, promovendo ambientes salubres, eficientes, produtivos e em conformidade com os objetivos institucionais e sociais.

• **Atendimento às Normas e à Sustentabilidade:**Esta solução privilegia a observância rigorosa das normas técnicas brasileiras, regulamentações sanitárias e ambientais, buscando ainda equipamentos eficientes do ponto de vista energético, duráveis e que promovam melhor relação custo-benefício, conforme princípios de sustentabilidade.

Resumo da Solução por Área de Demanda

Área de Atuação	Como as Necessidades são Atendidas	Exemplos de Equipamentos/Itens
Alimentação e Cozinha	Garantia de preparação, armazenamento e distribuição de alimentos em condições sanitárias, otimizando processos e aumentando a segurança alimentar.	Fogões, batedeiras, multiprocessadores, geladeiras, fornos, coifas, purificadores
Climatização e Ventilação	Assegura conforto térmico e qualidade do ar conforme normas, promovendo saúde, produtividade e preservação de equipamentos e ambientes.	Aparelhos de ar-condicionado split, ventiladores, aquecedores
Higiene, Limpeza e Manutenção	Proporciona ambientes limpos, seguros e adequados, respeitando exigências de salubridade para usuários e público atendido.	Aspiradores pó/água, máquinas de lavar, enceradeiras, secadores de mãos
Qualidade da Água	Garante acesso contínuo à água potável de qualidade, atendendo às normas de saúde pública e facilitando rotinas institucionais.	Purificadores de água, filtros
Ambientes de Áudio e Vídeo	Disponibiliza recursos atualizados para comunicação, treinamentos e interação, ampliando a qualidade de eventos e processos internos.	Televisores, caixas de som bluetooth

Relação ao Interesse Público e Conformidade Legal

- **Incremento do serviço público:**A solução garante melhores condições para a operacionalização dos serviços, maior satisfação dos colaboradores e melhor atendimento ao público.

- **Conformidade normativa:**Atende integralmente à Lei 14.133/2021, normas técnicas da ABNT, INMETRO, ANVISA, legislação de acessibilidade e requisitos de sustentabilidade.

- **Eficiência e sustentabilidade:**Promove o uso racional de recursos, menor impacto ambiental, maior durabilidade e segurança dos equipamentos, alinhamento com práticas de governança e eficiência.

Justificativa da Superioridade da Solução

A alternativa escolhida supera as demais opções principalmente ao assegurar acesso aos itens mais indicados e tecnicamente aptos para cada ambiente, permitindo o cumprimento rigoroso dos requisitos institucionais e das normativas legais. Isso garante flexibilidade, padronização adequada, autonomia administrativa, maior controle sobre garantias e manutenção, ampliando a capacidade institucional de resposta rápida, transparente e eficiente às demandas do serviço público.

7. Viabilidade da contratação

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

8. Responsáveis