

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 27837012/2025 - SAP.ARC.AUN

### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.**

- 1.1 Trata-se de processo para contratação comum e rotineira para fins de atendimento da necessidade da Administração, consubstanciada na aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, por sistema de registro de preços. Equipamentos para estruturação e suporte das atividades administrativas e operacionais das unidades solicitantes.
- 1.2 Como é sabido, a contratação de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, se faz necessária para a continuidade das atividades da Administração, cuja interrupção causa graves transtornos à população, seja direta ou indiretamente, pela ineficiência da prestação dos serviços.
- 1.3 Atualmente a Administração possui contratação vigente, e, a presente visa substituí-la, garantindo que não ocorra a falta do produto;
- 1.4 A mora na contratação ocasionará a falta do produto e consequentemente, impedirá a realização de atividades básicas dos servidores, causando impactos negativos ao servidor e ao munícipe.
- 1.5 A contratação permitirá o atendimento demanda contínua da Administração no fornecimento pretendido, garantindo a continuidade dos serviços ofertados aos servidores e munícipes, mantendo as condições salubres e funcionais nos ambientes de apoio administrativo.
- 1.6 A contratação faz-se necessária em razão do encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços decorrentes do Pregão Eletrônico n.º 007/2025 prevista para maio de 2026.

### 2 – DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

2.1 A Lei não impõe a elaboração do PCA, pelo contrário, faculta-o. No mesmo sentido, em que pese sua relevância, há apenas recomendações quanto a sua elaboração pela doutrina. Em mesmo sentido há o Memorando PGM.UAD **0020036205**.

2.2 Ainda, considerando a Instrução Normativa nº 03/2024 (0023970042), elenca que a elaboração do PCA como uma "alternativa" (uma vez a redação conter "poderá"), ou seja o mesmo fora relativizado a partir do ano de 2024:

*Art. 9º. O Plano de Contratações Anual - PCA poderá ser exigido a partir do exercício de 2024, caso em que os Documentos de Formalização de Demanda deverão ser encaminhados até 01 de abril de 2023. (grifo nosso)*

2.3 Não obstante, o Planejamento Anual de Contratações Unificadas pode ser consultado no SEI 0015338982, o que demonstra que a contratação faz parte das ações da Unidade e das requisitantes para a continuidade das atividades da Administração.

2.4 A contratação encontra amparo na Lei nº 9.924, de 10 de setembro de 2024, que dispõe sobre a revisão do PPA - Plano Plurianual 2026-2029 do Município de Joinville - Processo 25.0.040527-8.

### 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.**

3.1 Para a adequada satisfação da necessidade da Administração, devem ser atendidos os seguintes requisitos mínimos:

- a) Substituir no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, após notificada, os produtos que apresentarem defeitos/vícios, ocultos ou não, e/ou que se tornarem impróprios para uso a que são destinados, e/ou, que não correspondam com o Termo de Referência, sem ônus para CONTRATANTE;
- b) As despesas decorrentes do acondicionamento, transporte, carga, descarga, entrega e instalação (quando couber) do objeto correrão por conta da CONTRATADA;
- c) Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega e instalação (quando couber) do objeto contratado;
- d) Obedecer, quando for o caso, às recomendações dos fabricantes, normas técnicas, resoluções, portarias da ANVISA, ABNT, INMETRO, as disposições legais da União, do Estado de Santa Catarina, do Município de Joinville, dentre outros, que estiverem em vigor;
- e) Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;
- f) Promover a destinação final ambientalmente adequada e a logística reversa, sempre que a legislação assim o exigir.

3.2 Os demais requisitos específicos estão dispostos no Termo de Referência.

3.3 O critério de seleção do fornecedor deverá apresentar do atestado de capacidade técnica similar com os itens cotados, sem exigência de percentuais mínimos. A Administração não vislumbra necessidade na comprovação através de percentuais mínimos, pois não cumpre com o objetivo de garantir segurança na contratação, conforme o Art. 67, § 2º da Lei nº 14.133/2021 estão "*vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados*", o que possibilita ilimitadamente a apresentação de atestados que serão somados para atingir o exigido em Edital, tal condição também, permite a apresentação de atestados anacrônicos, ou seja, a exigência de percentual mínimo, não cumpre com o real objetivo, apenas aumenta a

burocracia da licitação e restringe a restritividade. Por fim, considerando que os requisitos de habilitação preveem qualificação técnica e econômica-financeira suficientes para demonstrar as condições do licitante em fornecer os itens, opta-se por não indicar o percentual mínimo de quantitativo dos itens para compor o atestado de capacidade técnica.

3.3.1 Concomitantemente, verifica-se que para o presente processo, o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, sem definição prévia dos quantitativos para cada solicitação, o que reforça a justificativa para não exigir-se quantitativos nos atestados de capacidade técnica.

3.3.2 Assim, considerando que os requisitos de habilitação preveem qualificação técnica e econômica-financeira suficientes para demonstrar as condições do licitante em fornecer os itens, opta-se por não indicar o percentual mínimo de quantitativo dos itens para compor o atestado de capacidade técnica, sendo necessário tão somente a comprovação por meio de atestado o fornecimento similar aos itens cotados.

3.4 O art. 69, da Lei nº 14.133/2021, objetiva permitir que os licitantes demonstrem e garantam que possuem aptidão econômica suficiente para assumir os encargos decorrentes da contratação licitada, com a apresentação do balanço patrimonial relativo aos dois últimos exercícios sociais.

3.5 A metodologia estabelecida para a aferição dessa condição financeira mínima, de longe, para a presente contratação não se demonstra efetiva, visto que limita os participantes, principalmente as micro e pequenas empresas, sendo forte causador de licitações fracassadas e desertas, para o objeto.

3.6 O fornecimento pretendido em suma é realizado por empresas de pequeno porte, que por norma são dispensados de produzir o balanço patrimonial, com fulcro no Código Civil em seu § 2º do art. 1.179, bem como nos termos do art. 26 da LC n. 123/06.

3.7 O balanço patrimonial é um documento próprio e específico regulamentado pela ordem jurídica, que somente pode ser tomado como eficaz após elaborado e apresentado por profissional competente e registrado na Junta Comercial. A elaboração de tal documento requer um investimento econômico que consome grande parte do lucro auferido na licitação, tornando-a desinteressante aos olhos do fornecedor de serviço, que a priori, é dispensado da escrituração contábil por força de Lei.

3.8 Conforme consta no o Art. 37 da Constituição Federal, em inciso XXI os princípios que devem reger as contratações públicas:

*Art. 37 (...)*

*XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.*

Por sua vez, os Arts. 69 e 70 da Lei 14.133/2021 indicam os seguintes parâmetros para aferição da qualificação técnica e econômica:

*Art. 69. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:*

*I - balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;*

*II - certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.*

*(...)*

*§ 4º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer no edital a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.*

*Art. 70. A documentação referida neste Capítulo poderá ser:*

*I - apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;*

*II - substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital e que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto nesta Lei;*

*III - dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).*

Por sua vez, resta definido no Art. 6º, inciso X da Lei 14.133/2021 a seguinte definição de “entrega imediata”:

*X - compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;*

3.9 Assim, para as contratações cujo prazo de entrega do produto seja realizada no prazo de 30 (trinta) dias do pedido da Administração, há que ser considerada como imediata, e por via de consequência, dispensável a exigência de qualificação financeira por decisão fundamentada da Administração.

3.10 Em se tratando de aquisição de item comum, como é o objeto da contratação - aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, por sistema de registro de preços. - na qual resulta na entrega de um produto, é possível se aplicar o conceito de entrega imediata do Art. 6º da Lei 14.133/2021, a qual não resulta inclusive em obrigação posterior e futura, exceto a garantia consumerista por vício ou defeito;

3.11 De acordo com o dispositivo constitucional e infralegal, cabe à equipe de planejamento indicar para a contratação, de acordo com o histórico das licitações anteriores, a melhor forma de aferir a qualificação técnica e econômica dos licitantes, ponderando caso a caso, de forma a indicar tão somente a documentação estritamente necessária e indispensável para a garantia do cumprimento das obrigações.

3.12 Deste modo, aferir a qualificação econômico-financeira dos licitantes pela apresentação do balanço patrimonial dos dois últimos anos, para a presente contratação é de pouca utilidade prática e de baixíssima efetividade, e, acarreta o prejuízo direto à Administração, que, por sua vez, resta deficiente do produto necessário para a continuidade de suas atividades, aliando uma série de proponentes que poderiam contratar com a Administração com o melhor preço.

3.13 A contratação ora pretendida é por sistema de registro de preços, cuja demanda é futura e eventual, não resultando em compromisso para a Administração da contratação da integralidade do quantitativo indicado; Ainda, há outros instrumentos previstos no Edital, capazes de aferir a qualificação do fornecedor/prestador que é o atestado de capacidade técnica, compatível com o objeto da contratação.

[illegible]



|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|
|                                        | <p>variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O balcão térmico deverá acompanhar 16 cubas de aço inoxidável de 1/2X10cm, 8 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e uma mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI304, fechada dos 4 lados, nas dimensões de 60 cm de altura, 86cm de largura e 61,5 cm de profundidade, admitindo variação de 3cm, desde que acompanhe as medidas de altura e profundidade do balcão térmico. A mesa de apoio deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10cm de diâmetro por 20 cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos.</p> |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
| BALCAO TERMICO AQUECIDO 8 CUBAS - 83CM | <p>Balcão térmico aquecido para distribuição de alimentos com mesa de apoio removível. Confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 139,3 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83 cm, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83 cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 4 cubas GN 1/1(10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 8 cubas GN1/2(10,0cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas centrais devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 e fixados a base através de rebite. As divisórias secundárias devem ser removíveis. Aquecimento em banho Maria</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unidade |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 70 |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |  |  |   |  |    |  |   |   |   |   |  |   |     |  |   |   |   |  |  |    |    |     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|---|--|----|--|---|---|---|---|--|---|-----|--|---|---|---|--|--|----|----|-----|
|                                              | através de resistência blindada controlada por termostato mecânico, com regulagem de temperatura de trabalho de 20°C a 120°C. Deve apresentar sistema prático de drenagem da água do balcão térmico através de registro da água com saída ¾. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição.O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O balcão térmico deverá acompanhar 16 cubas de aço inoxidável de 1/2X10cm, 8 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e uma mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI304, fechada dos 4 lados, nas dimensões de 83 cm de altura, 86cm de largura e 61,5 cm de profundidade, admitindo variação de 3cm, desde que acompanhe as medidas de altura e profundidade do balcão térmico.A mesa de apoio deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10cm de diâmetro por 20cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos. |         |  |  |   |  |    |  |   |   |   |   |  |   |     |  |   |   |   |  |  |    |    |     |
| BATEDEIRA PLANETARIA USO DOMESTICO - 3L A 4L | Batedeira planetária, uso doméstico, de plástico, com 3 tipos de batedores, com 8 velocidades, tigela com capacidade para 3 litros a 4 litros e potência mínima de 300W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unidade |  |  | 3 |  |    |  |   |   | 1 |   |  |   |     |  |   |   | 7 |  |  |    | 11 |     |
| BATEDEIRA PLANETARIA USO INDUSTRIAL - 5L     | Batedeira planetária, uso industrial, com balde em aço inox, com 3 batedores, capacidade para 5 litros, potência mínima de 1/4CV.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade |  |  | 2 |  |    |  |   |   |   |   |  |   |     |  |   |   |   |  |  |    | 2  |     |
| BEBEDOURO ACESSIVEL DE                       | Bebedouro elétrico acessível, do tipo pressão, com função de filtrar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Unidade |  |  | 4 |  | 10 |  | 4 | 8 |   | 1 |  | 1 | 400 |  | 2 | 4 |   |  |  | 10 | 3  | 447 |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |  |   |   |  |    |   |   |    |   |   |   |     |  |  |   |   |   |    |    |   |     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|---|---|--|----|---|---|----|---|---|---|-----|--|--|---|---|---|----|----|---|-----|
| PAREDE                              | e resfriar a água, fornecer água natural e gelada, suspenso na parede, com uma bica de jato com protetor bucal flexível e uma torneira/haste ou sensor para copo ou garrafa, com jato regulável. Acionamento elétrico da torneira através de botões alojados na frente ou lateralmente, com indicação em texto leitural tátil (braile). Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada, cuba em aço inox 304 escovado. Grau de proteção mínima IPX4, gás refrigerante R134 (ou outro ecológico). Contendo rede hidráulica não aparente e possibilidade de substituição do filtro sem a necessidade de desmontá-lo. Deve acompanhar filtro. |         |  |   |   |  |    |   |   |    |   |   |   |     |  |  |   |   |   |    |    |   |     |
| BEBEDOURO DE COLUNA                 | Bebedouro purificador de pressão, em coluna. Dotado de duas torneiras: uma de jato e outra para copo, filtro de água, tampo de aço, controle automático de temperatura, ou termostato para ajuste, com capacidade mínima de refrigerar 6,0 litros/hora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidade |  |   | 1 |  |    |   | 8 |    |   |   | 1 | 500 |  |  | 3 |   |   |    |    |   | 513 |
| BEBEDOURO INDUSTRIAL - 2 TORNEIRAS  | Para instalação em piso, em inox com no mínimo duas torneiras, capacidade de armazenamento de água gelada e refrigeração de no mínimo 50 litros de água, aparador de água (pingadeira) com dreno de escoamento, termostato regulável para ajuste de temperatura, reservatório de água em material resistente (polipropileno ou aço inox), serpentina em aço inox ou outro material superior, gás refrigerante R600A ou R134A. Deve acompanhar filtro.                                                                                                                                                                                   | Unidade |  | 2 | 6 |  |    | 6 | 6 | 2  |   |   |   | 500 |  |  |   |   |   | 1  | 20 |   | 543 |
| BEBEDOURO PURIFICADOR DE PAREDE     | Bebedouro purificador para instalação de parede ou mesa, cor branca e/ou prata, tensão 220V ou bivolt. Equipamento com gabinete e base com alta resistência, ligado diretamente na rede hidráulica, depósito para água de no mínimo 2 litros, conexões hidráulicas internas em material atóxico, sistema de tripla filtragem, refrigeração da água através de compressor hermético com gás inofensivo à camada de ozônio, com fornecimento de água natural e gelada. Deve acompanhar filtro de fácil substituição e suporte para fixação, se necessário.                                                                                | Unidade |  |   | 4 |  | 10 |   | 6 | 3  | 1 |   | 3 | 300 |  |  | 5 |   |   | 40 | 5  |   | 377 |
| CAFETEIRA ELETRICA - 1L A 1,5L      | Capacidade entre 1 litro a 1,5 litros, dispositivo corta-pingos, com placa de aquecimento. Potência mínima de 600W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Unidade |  |   | 9 |  |    |   | 8 | 12 | 1 |   | 6 | 400 |  |  | 3 | 1 | 3 | 5  | 3  | 2 | 453 |
| CAFETEIRA ELETRICA INDUSTRIAL - 20L | Material em aço inox, cilíndrica, com duas torneiras. Capacidade de café de 20 litros. Potência mínima de 3000W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidade |  | 2 |   |  |    |   | 1 | 2  | 1 | 1 |   | 70  |  |  |   |   |   | 1  | 1  |   | 79  |



|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |   |   |   |   |    |   |   |   |   |   |   |     |     |   |   |   |   |    |   |   |     |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|---|---|---|----|---|---|-----|
|                                           | botões Touch, superfície em vidro, mínimo de 6 níveis de potência.                                                                                                                                                                                                       |         |   |   |   |   |    |   |   |   |   |   |   |     |     |   |   |   |   |    |   |   |     |
| FOGAO ELETRICO A INDUCAO - 4 BOCAS        | Fogão cooktop elétrico a indução, 4 queimadores elétricos, potência total de 6,0 KW a 7,5KW, painel de comando touch.                                                                                                                                                    | Unidade |   |   | 3 |   |    |   | 2 | 2 |   |   |   |     |     |   |   |   |   |    |   |   | 7   |
| FORNO COMBINADO ELETRICO                  | Com capacidade mínima para 6 GN's e máxima 7 GN's, potência mínima 8,9KW, tensão de 380V, Trifásico.                                                                                                                                                                     | Unidade |   |   | 1 |   |    |   |   |   |   |   |   | 20  |     |   |   |   |   |    |   |   | 21  |
| FORNO ELETRICO DE BANCADA - 44L           | Forno elétrico de bancada, volume interno mínimo de 44 litros, autolimpante, luz interna, ajuste de temperatura.                                                                                                                                                         | Unidade |   |   | 5 |   |    |   |   | 4 |   |   | 1 | 200 |     |   |   |   |   |    |   |   | 210 |
| FORNO MICROONDAS - 20L A 23L              | Forno com capacidade de 20 litros a 23 litros, com no mínimo 800W, programável, painel digital, prato giratório.                                                                                                                                                         | Unidade | 1 |   | 3 |   |    | 5 | 2 |   |   | 1 |   |     |     |   | 2 |   |   |    |   |   | 14  |
| FORNO MICROONDAS - 25L A 30L              | Forno com capacidade de 25 litros a 30 litros, com no mínimo 800W, programável, painel digital, prato giratório.                                                                                                                                                         | Unidade |   | 4 | 3 |   |    | 1 | 5 | 2 |   |   | 4 | 200 |     |   | 6 |   | 1 |    | 5 |   | 231 |
| FORNO MICROONDAS - 34L A 42L              | Forno com capacidade de 34 litros a 42 litros, com no mínimo 900W, programável, painel digital, prato giratório.                                                                                                                                                         | Unidade |   |   | 3 | 2 |    | 1 | 6 | 8 | 2 |   |   | 200 |     | 1 |   | 1 |   | 40 | 5 |   | 269 |
| FRAGMENTADORA                             | Fragmentadora de papel, com cesto removível de no mínimo 10 litros e funcionamento contínuo mínimo de 15 minutos. Capacidade de fragmentação mínima de 15 folhas A4 simultâneas, CD/DVD e documentos com grampos. Nível de segurança P4.                                 | Unidade |   | 5 | 8 | 2 |    | 1 | 2 | 8 |   |   | 3 | 200 | 1   | 1 |   | 1 |   | 3  | 3 |   | 238 |
| FREEZER HORIZONTAL - 420L A 550L          | Com dupla função congelador e conservador de produtos, duas tampas cegas, basculantes e com puxadores, dreno frontal e gabinete em aço com rodízios para transporte, capacidade de armazenamento 420 litros a 550 litros.                                                | Unidade |   |   | 1 |   |    | 2 |   |   |   |   |   |     |     |   |   |   |   |    | 1 |   | 4   |
| FRIGOBAR 90L A 120L                       | Frigobar compacto 01 porta reversível, capacidade líquida de armazenamento de 90 litros à 120 litros, com prateleira, pés niveladores/estabilizadores.                                                                                                                   | Unidade |   | 4 |   | 1 | 20 | 2 | 2 | 8 | 3 | 1 |   | 4   | 200 | 2 | 2 |   |   | 40 | 3 | 2 | 294 |
| FRITADEIRA SEM OLEO - 3L A 4L             | Fritadeira elétrica, sem óleo, capacidade de 3 litros à 4 litros.                                                                                                                                                                                                        | Unidade |   |   | 4 |   |    |   |   |   |   |   |   |     |     |   |   |   | 5 |    |   |   | 9   |
| LAVADORA DE ALTA PRESSAO COM ALCA E RODAS | Com pressão máxima de pelo menos 1600 libras/PSI, vazão mínima 350 l/h, potência elétrica de no mínimo 1600W, dispositivo para aplicação de detergente/sabão/shampoo, mangueiras de alta pressão de no mínimo 5 metros, espaço para armazenar cabo elétrico e mangueira. | Unidade |   |   | 2 |   |    | 6 | 2 | 1 | 1 |   | 3 |     |     |   | 3 | 1 |   | 4  | 2 |   | 25  |
| LIQUIDIFICADOR                            | Jarra em acrílico, com capacidade mínima de 2 litros e com filtro. Liquidificador com lâminas em aço inox, mínimo de 5 velocidades, potência mínima de 600W.                                                                                                             | Unidade |   |   | 2 |   |    | 2 |   | 1 |   |   | 2 |     |     |   |   |   | 7 |    |   |   | 14  |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |  |   |  |  |   |   |   |  |  |   |     |  |   |   |   |    |    |   |     |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|---|--|--|---|---|---|--|--|---|-----|--|---|---|---|----|----|---|-----|
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL          | Liquidificador industrial em aço inox. Características técnicas: copo em inox com capacidade de 2 litros, velocidade de rotação mínima de 18.000RPM e máxima de 25.000RPM, com botão pulsar que facilita a trituração com frutas congeladas e/ou pedras de gelo, motor com potência mínima de 800W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Unidade |  |  | 3 |  |  |   |   |   |  |  |   |     |  |   |   |   |    |    |   | 3   |
| MAQUINA DE COSTURA                 | Máquina de costura para uso doméstico, reta, com controle de velocidade por pedal de no mínimo 700 pontos/minuto. Contendo pegador embutido para transporte e braço livre. Possui 4 a 33 pontos disponíveis, e, 4 a 8 pontos para fazer casa de botão. Costura mínima: botão, casa de botão, zíper, realiza a costura reversa e o rebobinamento automático/ enche a bobina. Aceita agulha dupla e possui três posições ajustáveis da agulha. Contém no mínimo: cortador de linha, base com nivelamento ajustável, iluminação overlock duplo, overlock inclinado a direita e a esquerda, e, passa linha manual e automático. Pode ser usada com mesa extensora. Potência mínima de 60W. | Unidade |  |  | 3 |  |  |   |   |   |  |  | 2 |     |  |   |   |   |    |    |   | 5   |
| MAQUINA DE GELO - 25KG A 35KG      | Máquina para fabricar gelo em cubos, capacidade de produção de 25kg a 35kg em 24h, capacidade mínima do reservatório de 4kg, acabamento em aço inox.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade |  |  |   |  |  |   |   |   |  |  |   |     |  |   |   |   |    |    | 2 | 2   |
| MAQUINA DE LAVAR ROUPA - MIN. 12KG | Capacidade mínima 12 kg, automática, função de centrifugação, com no mínimo de 7 programas de lavagem; cesto interno em inox.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidade |  |  | 5 |  |  | 1 | 1 | 3 |  |  |   | 300 |  |   |   | 1 |    | 10 | 4 | 325 |
| MAQUINA TANQUINHO - 4KG A 5KG      | Com capacidade entre 4Kg a 5 Kg, com no mínimo 4 programas de lavagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidade |  |  | 3 |  |  |   | 1 |   |  |  | 1 | 100 |  |   |   |   |    |    |   | 105 |
| MIXER                              | Com potência entre 400 Watts a 600 Watts, lâmina em aço inox, copo com no mínimo 600 ml. Pode ser usado como processador/moedor e para bater claras em neve.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidade |  |  | 4 |  |  |   |   |   |  |  |   |     |  |   |   |   |    |    |   | 4   |
| MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS      | Com no mínimo 500 W de potência, 1,2 litros (no mínimo) de capacidade da jarra (tigela/copo) do processador e no mínimo 2 velocidades. Acompanha jarra de liquidificador.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Unidade |  |  | 1 |  |  |   |   | 1 |  |  |   |     |  |   |   |   | 10 |    |   | 12  |
| PIPOQUEIRA ELETRICA                | Não necessita de óleos ou gorduras saturadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Unidade |  |  | 7 |  |  | 1 |   |   |  |  | 2 |     |  |   |   |   | 7  | 2  | 1 | 20  |
| PRANCHA PARA CABELO                | Chapa em titânium, temperatura de 200°C a 230°C, cabo entre 2,5 metros e 3,00 metros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidade |  |  |   |  |  |   |   |   |  |  |   |     |  |   |   |   | 5  |    |   | 5   |
| REFRIGERADOR - 235L a 290L         | Refrigerador capacidade líquida de armazenamento total de no mínimo 235 litros e no máximo 290 litros. Refrigerador com no mínimo 02 prateleiras removíveis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Unidade |  |  |   |  |  |   | 4 |   |  |  |   |     |  | 1 | 4 |   | 10 | 2  |   | 21  |

[illegible]

|                                   |                                                                                                                                                                     |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|---|
|                                   | removíveis, com no mínimo 3 hélices (pás) de 50 cm a 54 cm cm. Dispõe de oscilação horizontal automática e inclinação vertical regulável. Potência mínima de 200 W. |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |   |
| PURIFICADOR / ESTERILIZADOR DE AR | Purificador/Esterilizador de ar com tecnologia para eliminar qualquer microrganismo ou alérgeno. Capacidade máxima para esterilização de ambiente acima 70m².       | Unidade |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  | 5 |

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

5.1 As soluções disponíveis no mercado para atender a necessidade da Administração são:

|                                               | Solicitação<br>conforme necessidade | Sem bloqueio<br>orçamentário | Fornecimento<br>parcelado | Vigência<br>mínima de 1<br>ano | Contratação<br>pelo menor<br>valor |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Solução A - SRP                               | X                                   | X                            | X                         | X                              | X                                  |
| Solução B -<br>Contratação<br>continuada      |                                     |                              |                           | X                              | X                                  |
| Solução C -<br>Inexigibilidade ou<br>dispensa |                                     |                              |                           |                                |                                    |
| Solução D -<br>Credenciamento                 | X                                   | X                            | X                         | X                              |                                    |
| Solução E - Locação<br>ou comodato            |                                     |                              |                           | X                              |                                    |

5.2 O objeto da contratação trata-se de uma aquisição de itens comuns adquiridos de forma regular pela Administração. Os itens são imprescindíveis para as atividades da Administração, cuja forma de contratação é prática comum do mercado, já amplamente realizada tanto na Administração Municipal como em outros órgãos e inclusive pela iniciativa privada.

5.3 Destaque-se também que, para a presente contratação, a modalidade mais adequada é o Sistema de Registro de Preço (SRP), pois possibilitara a aquisição dos produtos na medida em que forem necessários, ao longo da contratação. E por serem itens específicos e de demanda eventual (conforme consumo) e não há como estipular precisamente a quantidade antecipadamente. Consonante ao disposto art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

5.3.1 Bem como cumulativamente o disposto no **art. 3º**, do [Decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023](#):

- Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:
- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;
- III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;
- IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou
- V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração. (grifo nosso)

5.3.2 Optou-se pelo SRP, pois apenas a imprescindibilidade e perenidade do fornecimento não é o bastante para definir a natureza da contratação. Durante o Estudo Técnico Preliminar, especificamente em item 5, pode ser observado que foram analisados diversos fatores: economicidade, necessidade, guarda da mercadoria, sazonalidade da demanda, prática do mercado, eficácia, entre outros.

5.3.3 Nos contratos contínuos, se faz necessário o bloqueio orçamentário do contrato. No entanto, apesar do consumo ser regular, o uso é futuro, eventual e variável, pelo que onera desnecessariamente o orçamento da Administração.

5.3.4 Por sua vez, no contrato contínuo permanece ainda a providência por parte da Administração de verificar a vantajosidade da contratação, o que, ainda que de forma sucinta, se faz necessário que sejam adotadas providências de estudo para a continuidade da contratação. O maior ponto a ser suscitado não é a elaboração dos documentos da fase preparatória, mas o procedimento como um todo.

5.3.5 Em se ponderando que no cenário de possível prorrogação das Atas de Registro de Preços, com a renovação do quantitativo, aliado à possibilidade de contratação por 12 meses, bem como, considerando que no caso de Atas de Registro de Preços os bloqueios serão de acordo com a necessidade, e análise do ordenador da despesa, a contratação pelo Sistema de Registro de Preços é a forma de contratação mais adequada para atender a necessidade da Administração.

5.4 CONCLUSÃO - MELHOR SOLUÇÃO

5.4.1 Considerando as soluções de mercado supra elencadas, e as características e custos de cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido a aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, por sistema de registro de preços.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

- 6.1 Os valores finais estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo, serão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços, o qual deverá estar compatível com o histórico de contratações anteriores.
- 6.2 De início, estima-se a contratação no valor de R\$ 8.126.218,64 (oito milhões, cento e vinte e seis mil duzentos e dezoito reais e sessenta e quatro centavos).
- 6.2.1 Via de regra, o valor estimado foi baseado no preço da última contratação realizada, Pregão Eletrônico n.º 007/2025, e, na quantidade indicada pelos órgãos da Administração Pública, sendo que para os itens sem contratação anterior, para fins do valor estimado, realizou-se pesquisa simplificada no comércio local e pela internet.
- 6.3 O valor **estimado final** da contratação consta no Orçamento Planilhado, constante neste Processo SEI.

## 7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

- 7.1 Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, considerando que em se tratando de item comum, cuja demanda é constante e perene, bem como, cuja interrupção pode causar prejuízos ao erário, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido a contratação por meio do sistema de registro de preços.
- 7.2 A contratação é a mais vantajosa para a Administração, pois permitirá que cada unidade requisitante solicite o quantitativo dos itens registrados que melhor lhe prouver, sem a necessidade de manter em estoque quantidades abundantes a fim de evitar possível falta, garantindo que o produto adquirido seja somente o necessário naquele momento e que não irá perecer sem uso com o decorrer do tempo.
- 7.3 O registro de preços, por não possuir uma obrigatoriedade na aquisição, não exige o bloqueio orçamentário até a efetiva solicitação do item registrado, permitindo que as unidades requisitantes, quando for o caso, realoquem seus recursos, inclusive auxiliando em situações de urgência e emergência que podem alterar as prioridades orçamentárias.
- 7.4 O preço registrado garante uma maior economia ao erário, pois apesar da demanda existir constantemente, é sazonal, por exemplo, em meses com feriado haverá um menor de uso, em geral.
- 7.5 Apesar da necessidade de eventual manutenção, os itens pretendidos possuem uma estimativa de vida de no mínimo um ano, com uso constante, compensando ao município sua aquisição. Além, do mais, quando o item se tornar obsoleto ou inservível, o município poderá ter o retorno de parte do valor investido, através do processo de leilão.

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

- 8.1 O "parcelamento **por item**" e o "parcelamento **do item**" são exequíveis para a contratação, pelos seguintes motivos:
- a) Os itens são independentes, inexistindo razões para que o fornecimento seja por lote;
  - b) A concorrência e a competitividade pelas empresas é ampliada, melhorando consequentemente a vantajosidade econômica;
- 8.2 Dessa forma, o "parcelamento **por item**" e o "parcelamento **do item**" previsto no Decreto n.º 8.538/2015 são eficazes para todos os itens desta contratação.

## 9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

- 9.1 Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.
- 9.2 Entretanto, aqui relevante constar que, os resultados pretendidos a todos os níveis (economicidade, aproveitamento de recursos - seja de qualquer espécie) estão atrelados ao atendimento da necessidade já existente e da formatação da contratação, no sentido que estão previstos nos demais tópicos deste estudo.

## 10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

- 10.1 É importante destacar que o Termo de Referência estabelece quais serão as unidades responsáveis pela fiscalização. Essas unidades contarão com equipes técnicas compostas por servidores experientes e qualificados, que possuem amplo conhecimento sobre a contratação em questão. Além disso, essas equipes poderão solicitar suporte interno, se necessário, para garantir uma fiscalização eficaz. Assim, não há necessidade de providências.
- 10.2 As unidades participantes ao designar os membros para a fiscalização do contrato, estas devem observar rigorosamente o princípio da segregação de funções. Isso garante que os integrantes responsáveis pela elaboração da fase preparatória do contrato não desempenhem funções na comissão de fiscalização, assegurando assim a integridade e a transparência do processo.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

11.1 Não há contratações correlatas e/ou interdependentes

11.2 Compete a unificação de compras, a contratação de forma unificada e centralizada para atendimento da necessidade dos demais órgãos da Administração, inclusive com vistas ao atendimento dos princípios da eficiência, planejamento e centralização das compras.

11.3 A contratação das Atas de Registros de Preços dos diversos consórcios aos quais o Município integra é possível nas hipóteses de adesão (caso não tenha manifestado interesse) ou participação.

11.4 Para a presente contratação, não há interesse da Administração em aderir às Atas de Registros de Preços dos Consórcios, pelos seguintes motivos sucintamente elencados:

- 1) Complexidade na gestão: A participação em um consórcio exige uma gestão eficiente e coordenada entre os membros participantes. Isso pode apresentar desafios adicionais, pois envolve a coordenação de interesses, tomada de decisões conjuntas e resolução de conflitos, principalmente em se tratando de compras unificadas, que atendem aos diversos órgãos da Administração. A falta de uma gestão adequada pode levar a atrasos e problemas operacionais.
- 2) Menor flexibilidade: Participar de um consórcio pode exigir que os órgãos públicos sigam determinadas regras, regulamentos e procedimentos estabelecidos pelo Consórcio. Isso pode resultar em uma menor flexibilidade na condução das licitações, impedindo que os órgãos públicos adotem abordagens mais personalizadas ou específicas para suas necessidades individuais, bem como conflitar com a prática administrativa. Por exemplo, no caso do CINCATARINA, conforme sua [Resolução 214/2022](#), o Estudo Técnico é dispensado para determinados grupos. Em se compulsando o rol de objetos "dispensados" constata-se que estes se enquadram na quase totalidade nos objetos licitados por meio das compras unificadas. No entanto, como visto, a dispensa da elaboração do Estudo Técnico Preliminar pelo Consórcio não desobriga a Administração da elaboração do mesmo (Art. 9º), causando evidente contrassenso, vez que, na hipótese de indicar o quantitativo (IRP), salvo melhor juízo, não sabe se o Consórcio elaborou ou não o ETP, e ao aderir, salvo melhor juízo, estará elaborando um ETP após o processo licitatório.
- 3) Complexidade na gestão de contratos: A gestão de contratos podem se tornar mais complexas em um Consórcio, especialmente quando há a participação de vários membros. Coordenar as obrigações contratuais, as responsabilidades e as expectativas de todos os membros requer uma gestão eficiente e uma comunicação clara, principalmente em se tratando de compras unificadas, que atendem aos diversos órgãos da Administração.
- 4) Restrições de autonomia: Participar de um consórcio pode implicar em restrições à autonomia dos órgãos públicos. Isso ocorre porque as decisões sobre as licitações podem precisar ser tomadas de forma conjunta, considerando os interesses e necessidades de todos os membros, bem como devem estar alinhadas às decisões tomadas pelo Consórcio, enquanto gestor da ARP. Isso pode limitar a flexibilidade e a independência dos órgãos públicos, principalmente em se tratando de compras unificadas, que atendem aos diversos órgãos da Administração.
- 5) Possíveis atrasos: Devido à natureza colaborativa dos consórcios, pode haver atrasos no processo de tomada de decisão. A necessidade de consulta e consenso entre os membros pode prolongar o tempo necessário para finalizar as etapas do processo licitatório. Isso pode ser problemático em situações em que é exigida uma resposta rápida ou quando há prazos rígidos. Ademais, na condição de Consorciado e participante, não detém qualquer ingerência nas decisões tomadas pelo Consórcio no decorrer da gestão e execução contratual.
- 6) Necessidade de garantir a transparência e o controle do processo de contratação pública. Ao realizar contratações independentes, o Município tem maior controle sobre o processo (como um todo, desde seu início até sua conclusão), podendo adotar medidas adicionais para assegurar a lisura e a transparência em todas as etapas. Isso inclui a elaboração de editais de licitação, a realização de julgamentos e a publicidade adequada dos resultados, fortalecendo a credibilidade e a confiança na Administração Municipal.
- 7) As contratações através dos Consórcios podem englobar uma ampla gama de fornecedores e produtos, nem sempre passando por rigorosos processos de seleção e avaliação conforme é realizado pela Administração. Assim, ao realizar contratações independentes (próprias), o Município pode estabelecer critérios de seleção necessários ao atendimento da demanda, buscando garantir a qualidade e segurança dos produtos e serviços contratados, bem como a idoneidade das empresas envolvidas.

11.5 Para análise do interesse público, a Administração deve acima de tudo buscar a eficiência em suas contratações. Para tomar a decisão acerca da viabilidade e interesse público em participar ou aderir a uma Ata de Registro de Preços dos Consórcios é necessário avaliar vários fatores que não somente preços, mas se as condições propostas para contratação são realmente vantajosas para o Município, ou mesmo o completo atendimento pelo Consórcio do que determina à Lei para a fase preparatória, licitatória e executiva.

11.6 Para que o gestor proceda com a necessária segurança jurídica, a Administração deve previamente se certificar do atendimento do que preconiza a Lei, gerando indiretamente o ônus de praticamente "auditar" o processo licitatório do Consórcio. Tal constatação decorre da orientação da Procuradoria Geral do Município, conforme PARECER JURÍDICO SEI Nº 0020353622/2024 - PGM.UAD:

**6.2 -Do Município de Joinville como participante da licitação.**

(...)

Ou seja, **caso confirmado o atendimento aos comandos prescritos nos arts. 82 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e no art. 6º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, o que deve ser providenciado, caberá ao Município de Joinville, como órgão participante do Pregão Eletrônico nº 0062/2023, firmar a Ata de Registro de Preços dele decorrente.**

(...)

**14 - Recomendações**

*Diante de todo o verificado até o presente momento, recomendamos:*

*a) Considerando que o Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA vem atribuindo ao Município de Joinville o enquadramento de órgão participante nos torneios licitatórios por ele deflagrados, recomendamos, **seja certificado pelo órgão central de licitações o atendimento aos procedimentos previstos nos arts. 82 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e art. 6º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013.***

*b) Em caso de desatendimento aos procedimentos previstos nos arts. 82 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e art. 6º do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, recomendamos, desde já, a não assinatura da Ata de Registro de Preços e a imediata correção do procedimento interno adotado para as contratações utilizando-se do Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA; (grifo nosso)*

11.7 Merece destaque também que, em que pese haver o cumprimento dos ditames legais por parte dos Consórcios (os quais são certificados e aprovados pela Procuradoria própria destes), estes não atendem em sua plenitude ou na maioria das vezes as exigências das contratações pela Administração, seja desde o procedimento de estruturação, fluxo interno, procedimentos já internalizados, boas práticas na execução, bem como da parte licitatória (e Edital), assinatura eletrônica no SEI, o que

poderia gerar eventuais inseguranças jurídicas, principalmente com relação às Instruções Normativas aplicáveis a cada caso.

11.8 Assim, não havendo a manifestação de Interesse de Registro de Preços - IRP nos Consórcios aos quais o Município de Joinville integra, ou Manifestação de Órgão Participante - MOP (Consórcio CINCATARINA), por parte da Administração e em especial pela Área de Unificação de Compras da Unidade de Análise e Requisições de Compras, resta evidente, diante dos pontos ora elencados, que não há interesse da Administração em utilizar dos referidos processos licitatórios dos Consórcios para fins de contratação do objeto ora licitado.

11.9 Por oportuno, ressaltamos que a Administração possui capacidade tanto de pessoal como técnica para realizar a contratação do objeto em questão.

11.10 Somente será utilizada a contratação nos consórcios aos quais o Município de Joinville integra, com objetos de materiais e serviços comuns, na ausência de processo de compras unificado por esta Administração ou em caso que, não logrando êxito na licitação, a aquisição pelas Atas de Registro de Preço dos consórcios seja mais vantajosa para a Administração, em razão da tramitação e custos envolvidos, garantindo que não ocorra a duplicidade de contratações.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

12.1 Para a contratação há previsão de eventual impacto ambiental, para o qual devem ser adotadas as medidas mitigadoras previstas em legislação vigente, tais como a destinação final dos resíduos e a logística reversa.

13. ANÁLISE DE RISCOS

De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual

13.1 Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

- A presente contratação, pelas análises realizadas e o histórico de contratações, constatarem-se como risco
- Risco 1 - a possibilidade de ocorrência de itens desertos ou fracassados diante da oscilação de preços no mercado.
- Risco 2 - empresas habilitadas que eventualmente não possuam a documentação necessária para o fornecimento (Alvará, AFE, etc.);
- Risco 3 - Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, decorrente de oscilação de valores dos itens registrados, por área econômica, imprevisível.

a) Identificação de Riscos - Probabilidade (P):

| Probabilidade P    |                                                                                                                                                                                              |       |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Índice             | Descrição                                                                                                                                                                                    | Nível |
| Raro               | Evento extraordinário. Acontece apenas em situações excepcionais. Não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência.                                      | 1     |
| Pouco Provável     | Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.                                | 2     |
| Provável           | Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte. | 3     |
| Muito provável     | Evento usual de frequência habitual. Histórico amplamente conhecido. Repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há indícios que ocorrerá nesse horizonte.            | 4     |
| Praticamente certo | Evento que se repete seguidamente. Interfere no ritmo das atividades. Ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.                                                             | 5     |

- Risco 1 - Processos desertos/fracassados - Nível 2: Pouco Provável. Evento extraordinário. Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.
- Risco 2 - Empresas sem documentação hábil - Nível 3: Provável. Evento esperado de frequência reduzida. Histórico parcialmente conhecido. Repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte.
- Risco 3 - Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro - Nível 2: Pouco Provável. Evento extraordinário. Evento casual, inesperado. Existe histórico de ocorrência. O histórico conhecido aponta para a baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo.

b) Análise de riscos - Impacto (I):

|             |
|-------------|
| Impacto (I) |
|-------------|

| Índice      | Descrição                                                                                                                                 | Nível |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Muito Baixo | Não afeta o objetivo. Compromete minimamente o atingimento do objetivo. Para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado.   | 1     |
| Baixo       | Afeta pouco o objetivo. Compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado. | 2     |
| Médio       | Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.                                | 3     |
| Alto        | Torna improvável o alcance do objetivo. Compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado.                                    | 4     |
| Muito Alto  | Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.                    | 5     |

- Risco 1 - Processos desertos/fracassados - Nível 5: Muito alto. Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.
- Risco 2 - Empresas sem documentação hábil - Nível 5: Muito alto. Capaz de impedir o alcance do objetivo. Compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.
- Risco 3 - Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro - Nível 3: Médio. Torna incerto ou duvidoso o alcance do objetivo. Compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado.

**c) Avaliação de riscos:**

| Classificação dos Riscos |             |
|--------------------------|-------------|
| Pontuação                | Risco       |
| 15 a 25                  | Muito Alto  |
| 8 a 12                   | Alto        |
| 3 a 6                    | Médio       |
| 1 e 2                    | Baixo       |
| 0                        | Muito Baixo |

| ANÁLISE DOS RISCOS |         |             |                 |                           |                     |                               |                               |
|--------------------|---------|-------------|-----------------|---------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| IMPACTO            | Nível 5 | Muito Alto  | 5               | 10                        | 15                  | 20                            | 25                            |
|                    | Nível 4 | Alto        | 4               | 8                         | 12                  | 16                            | 20                            |
|                    | Nível 3 | Médio       | 3               | 6                         | 9                   | 12                            | 15                            |
|                    | Nível 2 | Baixo       | 2               | 4                         | 6                   | 8                             | 10                            |
|                    | Nível 1 | Muito Baixo | 1               | 2                         | 3                   | 4                             | 5                             |
|                    |         |             | Raro<br>Nível 1 | Pouco Provável<br>Nível 2 | Provável<br>Nível 3 | Muito Praticamente<br>Nível 4 | Praticamente certo<br>Nível 5 |
| PROBABILIDADE      |         |             |                 |                           |                     |                               |                               |

Os riscos encontrados, procedendo à ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como:

- Risco 1 - Processos desertos/fracassados - **alto**.
- Risco 2 - Empresas sem documentação hábil - **muito alto**
- Risco 3 - Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro - **médio**

**d) Tratamento de riscos**

| Possibilidade de Tratamento de Riscos |                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conduta                               | Descrição                                                                                                                                    |
| Evitar                                | Descontinuar a atividade, interromper o processo de trabalho.                                                                                |
| Transferir                            | Compartilhar o risco com terceiros, como no caso dos seguros.                                                                                |
| Mitigar                               | Desenvolver e implementar medidas para evitar que o risco se concretize e/ou medidas para atenuar o impacto e as consequências, caso ocorra. |
| Mitigar/transferir                    | Desenvolver e implementar ambas as medidas: mitigar e transferir                                                                             |

Com base na análise realizada, esta equipe de planejamento entende que deve-se adotar a conduta de mitigar.

- Risco 1 - Processos desertos/fracassados - Medida: A futura pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado, com vistas a prevenir licitações desertas e/ou fracassadas.
- Risco 2 - Empresas sem documentação hábil - Medida: buscou-se avaliar a documentação exigida para fins de habilitação, de forma a solicitar somente a imprescindível ao atendimento da necessidade, sem prejudicar o interesse público, permitindo a ampla competitividade.
- Risco 3 - Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro - Medida: A futura pesquisa de preços deverá considerar eventual possibilidade de oscilação dos preços dos produtos no mercado.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

| Parâmetro considerado                                                                                                                                          | Sim | Não | Observação / Comentário |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------------------------|
| 1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?                                | X   |     |                         |
| 2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?                                                                        | X   |     |                         |
| 3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?                                                                           | X   |     |                         |
| 4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?                        | X   |     | Curto prazo             |
| 5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)                | X   |     | Médio                   |
| 6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares. | X   |     | Mitigado                |
| 7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?                                                                    | X   |     |                         |

**CONCLUSÃO:** Com base neste Estudo Técnico Preliminar, a Equipe/Comissão de Planejamento declara **viável** a aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, por sistema de registro de preços. nos moldes descritos no presente Estudo Técnico Preliminar, vez que se mostrou a solução técnica e economicamente mais adequada à necessidade da Administração e fundamentadamente atende ao interesse público.



Documento assinado eletronicamente por **Evelin Fernanda Vargas, Coordenador(a)**, em 10/02/2026, às 10:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Kesia Lais Cremonese de Carvalho, Estagiário(a)**, em 22/06/2026, às 06:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **27837012** e o código CRC **83C18172**.



Documento assinado digitalmente  
**EVELIN FERNANDA VARGAS**  
Data: 07/07/2026 08:56:17-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>