



GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
NÚCLEO DE ESCRITÓRIO DE PROJETOS
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
GERÊNCIA DE COMPRAS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 118985
				Número do Processo - SEI 202600005008376

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

1.3. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2026.

Alinhamento Estratégico:

1.4. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

1.5. A presente contratação visa à aquisição centralizada e padronizada de utensílios de cozinha de uso institucional para as 984 unidades escolares da Rede Estadual de Ensino, distribuídas nos 246 municípios de Goiás. A execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige condições infraestruturais que suportem a produção diária de refeições para aproximadamente 484.782 estudantes.

1.6. O diagnóstico realizado pela Gerência de Alimentação Escolar identificou:

- **Desgaste Prematuro:** O uso intensivo, repetitivo e em larga escala de itens como caldeirões, painéis de pressão e fogões industriais resulta em depreciação acelerada.
- **Déficit Operacional:** A insuficiência quantitativa e a heterogeneidade de padrões atuais geram improvisações que comprometem o tempo de preparo e a segurança alimentar.
- **Riscos Sanitários:** A utilização de utensílios com integridade física comprometida dificulta a higienização adequada, elevando o risco de contaminação cruzada.

Da Solução Proposta e Padronização

1.7. A estratégia de **aquisição centralizada** fundamenta-se na necessidade de recomposição e modernização do parque de utensílios. A padronização dos itens busca:

- **Uniformidade Técnica:** Garantir que todas as unidades, independentemente do porte, operem com materiais que atendam aos requisitos de ergonomia e segurança do trabalho.
- **Eficiência na Gestão:** Substituir o modelo de reposição reativo/emergencial por um planejamento estruturado, mitigando a descontinuidade do serviço público.

Dos Benefícios e Resultados Esperados

1.8. Sob a égide dos princípios da eficiência e economicidade, a contratação projeta:

Economia de Escala: Redução do custo unitário dos produtos mediante a compra em volume para toda a rede estadual.

Otimização Logística e Administrativa: Racionalização dos processos de compra e fortalecimento do controle patrimonial e inventário.

Qualidade do Serviço: Melhoria direta nas condições de trabalho das equipes de cozinha e, conseqüentemente, na qualidade nutricional e sanitária das refeições servidas aos alunos.

Previsibilidade Orçamentária: Redução de gastos imprevistos com manutenções e compras de balcão fragmentadas.

Alinhamento Estratégico e Interesse Público

1.9. A iniciativa demonstra viabilidade técnica e econômica, configurando-se como medida essencial para a salvaguarda da saúde dos discentes e para a garantia da permanência escolar. O projeto assegura a conformidade com as diretrizes federais do PNAE e reforça o compromisso do Estado com a excelência na prestação do serviço educacional, impactando positivamente 100% das unidades escolares ativas.

1.10. A ausência do objeto desta contratação poderá ocasionar os seguintes prejuízos:

- Improvisações operacionais;
- Aumento no tempo de preparo das refeições;

- Dificuldades na higienização;
- Riscos sanitários reais aos estudantes atendidos pelo programa de alimentação escolar.

Setor Requisitante

1.11. Gerência de Alimentação Escolar e Núcleo de Escritório de Projetos.

Característica do objeto:

3.1. O objeto a ser contratado é **comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

3.1.1. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

3.1.2. suas especificações são usuais no mercado, permitindo definição objetiva de desempenho e qualidade;

3.1.3. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;

3.1.4. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

3.1.5. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Justificativa da escolha da solução:

3.2. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:

3.2.1. A escolha da solução fundamenta-se no contexto operacional das cozinhas das 984 unidades escolares da rede estadual, responsáveis pelo preparo diário de refeições destinadas a aproximadamente 484.782 estudantes, o que caracteriza uso contínuo, intensivo e coletivo dos equipamentos eletrodomésticos de cozinha, com consequente desgaste acelerado, perdas frequentes e necessidade recorrente de reposições;

3.2.2. O diagnóstico técnico apontou que o modelo atualmente adotado, baseado em aquisições pontuais e descentralizadas, não assegura padronização dos materiais, eleva custos indiretos, dificulta o controle patrimonial e amplia riscos operacionais e sanitários, além de impactar negativamente a eficiência das rotinas de preparo e higienização dos alimentos;

3.2.3. Foram analisadas alternativas como reposições isoladas e aquisições individualizadas pelas unidades escolares, as quais se mostraram menos vantajosas por manterem a fragmentação das compras, a ausência de ganhos de escala e a menor durabilidade dos materiais;

3.2.4. A aquisição centralizada e padronizada de utensílios de padrão institucional e profissional apresenta-se como a solução mais adequada, ao possibilitar economia de escala, uniformização das especificações técnicas, maior vida útil dos itens, melhor previsibilidade orçamentária, fortalecimento do controle administrativo e mitigação de riscos sanitários;

3.2.5. A solução proposta da aquisição por demanda, por meio de Ata de Registro de Preços, é tecnicamente viável, administrativamente eficiente e economicamente mais vantajosa, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e do interesse público, assegurando melhores condições de funcionamento das cozinhas escolares e maior qualidade na prestação do serviço de alimentação aos estudantes.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais - SRP - UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA ESCOLAS**

Característica do objeto:

2.1.1. O objeto a ser contratado é **comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

2.1.2. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

2.1.3. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;

2.1.4. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

2.1.5. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Justificativa da escolha da solução:

2.2. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:

A escolha da solução fundamenta-se no contexto operacional das cozinhas das 984 unidades escolares da rede estadual, responsáveis pelo preparo diário de refeições destinadas a aproximadamente 484.782 estudantes, o que caracteriza uso contínuo, intensivo e coletivo dos utensílios de cozinha, com consequente desgaste acelerado, perdas frequentes e necessidade recorrente de reposições.

O diagnóstico técnico apontou que o modelo atualmente adotado, baseado em aquisições pontuais e descentralizadas, não assegura padronização dos materiais, eleva custos indiretos, dificulta o controle patrimonial e amplia riscos operacionais e sanitários, além de impactar negativamente a eficiência das rotinas de preparo e higienização dos alimentos.

Foram analisadas alternativas como reposições isoladas e aquisições individualizadas pelas unidades escolares, as quais se mostraram menos vantajosas por manterem a fragmentação das compras, a ausência de ganhos de escala e a menor durabilidade dos materiais.

Nesse sentido, a aquisição centralizada e padronizada de utensílios de padrão institucional e profissional apresenta-se como a solução mais adequada, ao possibilitar economia de escala, uniformização das especificações técnicas, maior vida útil dos itens, melhor previsibilidade orçamentária, fortalecimento do controle administrativo e mitigação de riscos sanitários.

Conclui-se, portanto, que a solução proposta é tecnicamente viável, administrativamente eficiente e economicamente mais vantajosa, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e do interesse público, assegurando melhores condições de funcionamento das cozinhas escolares e maior qualidade na prestação do serviço de alimentação aos estudantes.

Definição da natureza de execução do objeto:

2.3. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza não continuada**, já que não são fornecimentos contínuos para a manutenção da atividade

administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas da administração pública.

Vigência do contrato:

2.4. O contrato terá vigência de 12 meses, com início na data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e contagem do prazo a partir do dia subsequente, em conformidade com o disposto nos arts. 94 e 183 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.4.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza não continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.5.2. As aquisições dos quantitativos registrados serão adquiridos de forma parcelada, conforme demandas e necessidades das unidades escolares.

Vigência da Ata de Registro de Preços

2.4.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.4.4. Os efeitos da prorrogação da ARP, recai sobre os quantitativos originários registrados, conforme expresso no Termo de Referência e Edital.

Regime de fornecimento:

2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada **de forma parcelada**.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Cod	Descrição	Qtde
001	203	colher, de sopa, em aço inox, monobloco.	375000
002	203	colher, de sopa, em aço inox, monobloco.	125000
003	236	faca, de mesa, em aço inox, monobloco.	262500
004	236	faca, de mesa, em aço inox, monobloco.	87500
005	225	garfo, de mesa, em aço inox, monobloco.	225000
006	225	garfo, de mesa, em aço inox, monobloco.	75000
007	288	caçarolas e panelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 40 l, com tampa e com alça (s).	750
008	288	caçarolas e panelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 40 l, com tampa e com alça (s).	250
009	288	caçarolas e panelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 60 l, com tampa e com alça (s).	750
010	288	caçarolas e panelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 60 l, com tampa e com alça (s).	250
011	288	caçarolas e panelas, panela, uso industrial, capacidade entre 50 a 73 litros, com tampa.	750
012	288	caçarolas e panelas, panela, uso industrial, capacidade entre 50 a 73 litros, com tampa.	250
013	4406	panela de pressão, em alumínio, capacidade para 10 litros, com válvula de segurança.	750
014	4406	panela de pressão, em alumínio, capacidade para 10 litros, com válvula de segurança.	250
015	4406	panela de pressão, em alumínio, capacidade para 15 litros, com válvula de segurança.	750
016	4406	panela de pressão, em alumínio, capacidade para 15 litros, com válvula de segurança.	250
017	4406	panela de pressão, industrial, em alumínio, capacidade para 21 litros.	750
018	4406	panela de pressão, industrial, em alumínio, capacidade para 21 litros.	250
019	272	prato, fundo, em vidro temperado, transparente, liso (a).	375000
020	272	prato, fundo, em vidro temperado, transparente, liso (a).	125000
021	71	caneca, de vidro temperado, capacidade aproximada para 250 ml.	375000
022	71	caneca, de vidro temperado, capacidade aproximada para 250 ml.	125000

Justificativa de quantitativo:

3.2. O levantamento do quantitativo a ser registrado foi realizado pela Gerência de Alimentação Escolar, junto as Coordenações Regionais de Educação e as unidades escolares jurisdicionadas a cada Coordenação, visando atender de forma satisfatória cada uma, conforme número de alunos e refeições servidas.

3.3. O quantitativo estimado para a presente aquisição foi definido com base no número total de unidades escolares da rede pública estadual, atualmente composta por 984 escolas distribuídas em todos os municípios do Estado de Goiás, responsáveis pelo preparo diário de refeições destinadas a aproximadamente mais de 500 mil alunos com históricos dos anos anteriores atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.4. A definição dos quantitativos considerou a necessidade mínima operacional de utensílios por unidade escolar, compatível com a rotina de produção de refeições em larga escala, o uso contínuo e intensivo dos itens e a diversidade de preparações realizadas nas cozinhas escolares. A partir dessa necessidade média por unidade, procedeu-se à estimativa global proporcional ao total de escolas ativas da rede.

3.5. Adicionalmente, foi prevista reserva técnica correspondente a 10% do quantitativo total estimado, destinada a assegurar a continuidade do serviço público diante de situações previsíveis, tais como desgaste natural dos materiais, quebras, extravios, substituições emergenciais e recomposição de estoque ao longo da vigência da contratação. A adoção da reserva técnica constitui medida de gestão preventiva, alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, evitando contratações fragmentadas, aquisições emergenciais e prejuízos à execução das atividades das cozinhas escolares.

3.6. Dessa forma, o quantitativo proposto reflete critério técnico, proporcional e compatível com a dimensão da rede estadual de ensino, garantindo atendimento integral das unidades escolares, segurança operacional e adequada gestão dos recursos públicos.

Total de Alunos



484.782



Memória de cálculo:

Memória de cálculo de aquisições de utensílios				
Utensílios	Unidade de Medida	Quantidade	Reserva Técnica 40%	Total do Período de vigência 24 meses
Colher sopa	Unidade	300.000	200.000	500.000
Faca de mesa	Unidade	210.000	140.000	350.000
Garfo adulto	Unidade	180.000	120.000	300.000
Caldeirão industrial n° 40	Unidade	600	400	1000
Caldeirão industrial n° 60	Unidade	600	400	1000
Panela industrial n° 60	Unidade	600	400	1000
Panela de pressão industrial 10L	Unidade	600	400	1000
Panela de pressão industrial 15L	Unidade	600	400	1000
Panela de pressão industrial 21L	Unidade	600	400	1000
Prato institucional polipropileno atóxico ou vidro temperado	Unidade	300.000	200.000	500.000
Caneca de vidro temperado	Unidade	300.000	200.000	500.000
TOTAL				2.156.000

Unidades a serem atendidas:

Aquisição de utensílios de cozinha visando atender todas as unidades escolares da Rede Estadual de Educação do Estado de Goiás que são contempladas com o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Histórico de Consumo:

3.7. A seguir é apresentado o histórico de consumo do objeto a ser contratado, conforme valores liquidados nos últimos 24 (vinte e quatro) meses:

3.8. Identificou-se a existência de contratações pretéritas pela Secretaria de Estado da Educação de Goiás relacionadas aos objetos deste projeto, formalizadas em exercícios anteriores ao recorte dos últimos 24 meses, conforme processos administrativos abaixo indicados, com publicações no Diário Oficial do Estado no ano de 2023:

- Processo SEI nº 202400006086816 – relacionado à aquisição de utensílios de cozinha.
- Processo SEI nº 202400006087441 – relacionado à aquisição de utensílios de cozinha.

3.9. As informações detalhadas quanto aos instrumentos celebrados (atas/contratos), aos quantitativos efetivamente contratados por item, às vigências e às unidades atendidas constam dos autos administrativos dos respectivos processos, não sendo integralmente verificáveis em bases públicas abertas sem autenticação.

3.10. A ausência de registros públicos de novas contratações equivalentes nos últimos 24 meses, associada ao uso intensivo e contínuo desses utensílios nas unidades escolares, indica defasagem temporal do parque instalado, com potencial perda de eficiência operacional, aumento de manutenções corretivas e maior risco de descontinuidade do serviço, inclusive com impactos sanitários e de conforto ambiental.

Histórico Contratual:

3.11. A seguir é apresentado o histórico do(s) último(s) contrato(s) firmado(s) e atualmente vigente(s), referente(s) ao mesmo objeto.

Processo Aquisitivo SEI nº	Contrato nº
202400006086816	217/2024 e 218/2024
202400006087441	214/2024

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.12. Aquisição de utensílios de cozinha visando atender todas as unidades escolares da Rede Estadual de Educação do Estado de Goiás que são contempladas com o PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Descrição do item 001	
Código 203 - Colher, de sopa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Colher sopa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças	
Período (Meses)	
Quantidade	375000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,87
Valor Total	R\$ 2.576.250,00

Descrição do item 002	
Código 203 - Colher, de sopa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Colher sopa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças	
Período (Meses)	
Quantidade	125000
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,87
Valor Total	R\$ 858.750,00

Descrição do item 003	
Código 236 - Faca, de mesa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Faca de mesa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. A Faca de mesa deverá ter serrilhas e a ponta arredondada..	
Período (Meses)	
Quantidade	262500
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 7,28
Valor Total	R\$ 1.911.000,00

Descrição do item 004	
Código 236 - Faca, de mesa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Faca de mesa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em	

máquina de lavar louças. A Faca de mesa deverá ter serrilhas e a ponta arredondada..	
Período (Meses)	
Quantidade	87500
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 7,28
Valor Total	R\$ 637.000,00

Descrição do item 005	
Código 225 - Garfo, de mesa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Garfo adulto - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	225000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,01
Valor Total	R\$ 1.352.250,00

Descrição do item 006	
Código 225 - Garfo, de mesa, em aço inox, monobloco.	
Informações Adicionais	
Garfo adulto - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	75000
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,01
Valor Total	R\$ 450.750,00

Descrição do item 007	
Código 288 - Caçarolas e Painelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 40 L, com tampa e com alça (s).	
Informações Adicionais	
Caldeirão industrial nº 40, de alumínio reforçado, capacidade aproximada 40L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 240,45
Valor Total	R\$ 180.337,50

Descrição do item 008	
Código 288 - Caçarolas e Painelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 40 L, com tampa e com alça (s).	
Informações Adicionais	
Caldeirão industrial nº 40, de alumínio reforçado, capacidade aproximada 40L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 240,45
Valor Total	R\$ 60.112,50

Descrição do item 009	
Código 288 - Caçarolas e Painelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 60 L, com tampa e com alça (s).	
Informações Adicionais	
Caldeirão industrial nº 60, de alumínio reforçado capacidade 60L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central

Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 383,07
Valor Total	R\$ 287.302,50

Descrição do item 010	
Código 288 - Caçarolas e Panelas, panela tipo caldeirão, em alumínio, capacidade para 60 L, com tampa e com alça (s).	
Informações Adicionais	
Caldeirão industrial nº 60, de alumínio reforçado capacidade 60L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 383,07
Valor Total	R\$ 95.767,50

Descrição do item 011	
Código 288 - Caçarolas e Panelas, panela, uso industrial, capacidade entre 50 a 73 litros, com tampa.	
Informações Adicionais	
Panela industrial nº 60 (com aprox. 60cm de diâmetro) com capacidade entre 50 a 73 litros, produzida em alumínio reforçado com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 428,00
Valor Total	R\$ 321.000,00

Descrição do item 012	
Código 288 - Caçarolas e Panelas, panela, uso industrial, capacidade entre 50 a 73 litros, com tampa.	
Informações Adicionais	
Panela industrial nº 60 (com aprox. 60cm de diâmetro) com capacidade entre 50 a 73 litros, produzida em alumínio reforçado com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 428,00
Valor Total	R\$ 107.000,00

Descrição do item 013	
Código 4406 - Panela de Pressão, em alumínio, capacidade para 10 litros, com válvula de segurança.	
Informações Adicionais	
Panela de pressão industrial 10L, alumínio reforçado, válvula de segurança, trava certificada, registro INMETRO	
Período (Meses)	
Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 340,33
Valor Total	R\$ 255.247,50

Descrição do item 014	
Código 4406 - Panela de Pressão, em alumínio, capacidade para 10 litros, com válvula de segurança.	
Informações Adicionais	
Panela de pressão industrial 10L, alumínio reforçado, válvula de segurança, trava certificada, registro INMETRO	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 340,33
Valor Total	R\$ 85.082,50

Descrição do item 015	
Código 4406 - Panela de Pressão, em alumínio, capacidade para 15 litros, com válvula de segurança.	
Informações Adicionais	
Panela de pressão industrial 15L, alumínio reforçado, válvula de segurança, certificação INMETRO	
Período (Meses)	

Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 422,00
Valor Total	R\$ 316.500,00

Descrição do item 016	
Código 4406 - Painela de Pressão, em alumínio, capacidade para 15 litros, com válvula de segurança.	
Informações Adicionais	
Painela de pressão industrial 15L, alumínio reforçado, válvula de segurança, certificação INMETRO	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 422,00
Valor Total	R\$ 105.500,00

Descrição do item 017	
Código 4406 - Painela de Pressão, industrial, em alumínio, capacidade para 21 litros.	
Informações Adicionais	
Painela de pressão industrial 21L, alumínio reforçado, certificação INMETRO.	
Período (Meses)	
Quantidade	750
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 546,17
Valor Total	R\$ 409.627,50

Descrição do item 018	
Código 4406 - Painela de Pressão, industrial, em alumínio, capacidade para 21 litros.	
Informações Adicionais	
Painela de pressão industrial 21L, alumínio reforçado, certificação INMETRO.	
Período (Meses)	
Quantidade	250
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 546,17
Valor Total	R\$ 136.542,50

Descrição do item 019	
Código 272 - Prato, fundo, em vidro temperado, transparente, liso (a).	
Informações Adicionais	
Prato fundo: Em vidro transparente e temperado. Dimensões: 2,25 x 0,9 x 2,25 cm, Diâmetro aproximado: 22 cm, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	375000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 7,09
Valor Total	R\$ 2.658.750,00

Descrição do item 020	
Código 272 - Prato, fundo, em vidro temperado, transparente, liso (a).	
Informações Adicionais	
Prato fundo: Em vidro transparente e temperado. Dimensões: 2,25 x 0,9 x 2,25 cm, Diâmetro aproximado: 22 cm, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	125000
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 7,09
Valor Total	R\$ 886.250,00

Descrição do item 021	
Código 71 - Caneca, de vidro temperado, capacidade aproximada para 250 mL.	
Informações Adicionais	
Caneca: Em vidro transparente e temperado Dimensões: 8,9 cm de altura e 8cm de diâmetro, Capacidade: 250 ml, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	375000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,57
Valor Total	R\$ 2.463.750,00

Descrição do item 022	
Código 71 - Caneca, de vidro temperado, capacidade aproximada para 250 mL.	
Informações Adicionais	
Caneca: Em vidro transparente e temperado Dimensões: 8,9 cm de altura e 8cm de diâmetro, Capacidade: 250 ml, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	
Período (Meses)	
Quantidade	125000
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6,57
Valor Total	R\$ 821.250,00

Aquisição de utensílios de Cozinha Para Escolas - (AMPLA CONCORRÊNCIA)				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO SUCINTA DO OBJETO	UND	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	Colher sopa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	375.00	R\$ 6,87	R\$ 2.576.250,00
2	Faca de mesa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. A Faca de mesa deverá ter serrilhas e a ponta arredondada.	262.500	R\$ 7,28	R\$ 1.911.000,00
3	Garfo adulto - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	225.000	R\$ 6,01	R\$ 1.352.250,00
4	Caldeirão industrial nº 40, de alumínio reforçado, capacidade aproximada 40L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas e tampa.	750	R\$ 240,45	R\$ 180.337,50
5	Caldeirão industrial nº 60, de alumínio reforçado capacidade 60L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	750	R\$ 383,07	R\$ 287.302,50
6	Panela industrial nº 60 (com aprox. 60cm de diâmetro) com capacidade entre 50 a 73 litros, produzida em alumínio reforçado com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	750	R\$ 428,00	R\$ 321.000,00
7	Panela de pressão industrial 10L, alumínio reforçado, válvula de segurança, trava certificada, registro INMETRO	750	R\$ 340,33	R\$ 255.247,50
8	Panela de pressão industrial 15L, alumínio reforçado, válvula de segurança, certificação INMETRO	750	R\$ 422,00	R\$ 316.500,00
9	Panela de pressão industrial 21L, alumínio reforçado, certificação INMETRO.	750	R\$ 546,17	R\$ 409.627,50
10	Prato fundo: Em vidro transparente e temperado. Dimensões: 2,25 x 0,9 x 2,25 cm, Diâmetro aproximado: 22 cm, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	375.000	R\$ 7,09	R\$ 2.658.750,00
11	Caneca: Em vidro transparente e temperado Dimensões: 8,9 cm de altura e 8cm de diâmetro, Capacidade: 250 ml, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	375.000	R\$ 6,57	R\$ 2.463.750,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 12.732.015,00

Aquisição de utensílios de Cozinha Para Escolas - (COTA ME/EPP)				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO SUCINTA DO OBJETO	UND	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
	Colher sopa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou			

1	430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	125.000	R\$ 6,87	R\$ 858.750,00
2	Faca de mesa - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. A Faca de mesa deverá ter serrilhas e a ponta arredondada.	87.500	R\$ 7,28	R\$ 637.000,00
3	Garfo adulto - Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Cabos monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	75.000	R\$ 6,01	R\$ 450.750,00
4	Caldeirão industrial nº 40, de alumínio reforçado, capacidade aproximada 40L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas e tampa.	250	R\$ 240,45	R\$ 60.112,50
5	Caldeirão industrial nº 60, de alumínio reforçado capacidade 60L, espessura mínima 3 mm, com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	250	R\$ 383,07	R\$ 95.767,50
6	Panela industrial nº 60 (com aprox. 60cm de diâmetro) com capacidade entre 50 a 73 litros, produzida em alumínio reforçado com alças nas laterais reforçadas, e tampa.	250	R\$ 428,00	R\$ 107.000,00
7	Panela de pressão industrial 10L, alumínio reforçado, válvula de segurança, trava certificada, registro INMETRO	250	R\$ 340,33	R\$ 85.082,50
8	Panela de pressão industrial 15L, alumínio reforçado, válvula de segurança, certificação INMETRO	250	R\$ 422,00	R\$ 105.500,00
9	Panela de pressão industrial 21L, alumínio reforçado, certificação INMETRO.	250	R\$ 546,17	R\$ 136.542,50
10	Prato fundo: Em vidro transparente e temperado. Dimensões: 2,25 x 0,9 x 2,25 cm, Diâmetro aproximado: 22 cm, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	125.000	R\$ 7,09	R\$ 886.250,00
11	Caneca: Em vidro transparente e temperado Dimensões: 8,9 cm de altura e 8cm de diâmetro, Capacidade: 250 ml, Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças.	125.000	R\$ 6,57	R\$ 821.250,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				R\$ 4.244.005,00

4.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 16.976.020,00 (R\$ Dezesseis Milhões e Novecentos e Setenta e Seis Mil e Vinte Reais)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Nos termos do art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, visando ampliar a competitividade e obter a proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

5.2. No presente caso, optou-se pelo **juízo por item**, e não por lote, em razão das seguintes justificativas técnicas e econômicas:

- **Ampliação da competitividade**, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas de pequeno porte que muitas vezes não possuem capacidade de fornecer todos os itens em conjunto, mas apenas parte deles.
- **Maior economicidade**, uma vez que a disputa individualizada tende a gerar preços mais vantajosos para a Administração, considerando que fornecedores podem ser mais competitivos em determinados itens específicos.
- **Natureza comum e independente dos utensílios**, pois os materiais (tigelas, panelas, colheres, utensílios de cozinha, entre outros) não possuem interdependência técnica entre si que justifique sua aquisição em lote único.
- **Facilidade na gestão contratual**, visto que a aquisição por item permite melhor controle de qualidade e substituição de fornecedores em caso de eventual descumprimento contratual, sem comprometer a totalidade da contratação.
- **Observância ao princípio da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa**, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que o **parcelamento por item mostra-se a solução mais adequada**, técnica e economicamente, para atender ao interesse público, não sendo recomendável a formação de lotes, pois poderia restringir a competitividade sem trazer ganhos operacionais relevantes.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

Requisitos mínimos de qualidade:

6.2. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, **zelando-se sempre pela contratação de utensílios similares ou de melhor qualidade possível com o menor preço**. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

Requisitos normativos e legais:

6.3. Os objetos deverão, obrigatoriamente, atender ao arcabouço normativo vigente aplicável à contratação pública e à qualidade dos materiais, sob pena de recusa no recebimento, especialmente:

1. Normas de contratações públicas

Lei nº 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

Lei Complementar nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

Lei nº 11.947/2009 – Programa Nacional de Alimentação Escolar (quando aplicável);

Segurança Alimentar: Materiais em contato direto com alimentos devem ser de material atóxico e anticorrosivo, conforme as resoluções da **ANVISA**.

Requisitos tecnológicos e de Desempenho:

6.4. Os utensílios domésticos a serem adquiridos deverão atender a requisitos mínimos de tecnologia, qualidade e desempenho, de forma a garantir durabilidade, segurança e adequada utilização nas unidades escolares, observando especialmente:

Requisitos tecnológicos

Os itens a serem fornecidos deverão:

Ser fabricados com materiais adequados ao uso institucional, como aço inoxidável, alumínio reforçado, polipropileno atóxico, vidro temperado ou materiais equivalentes;

Possuir tecnologia de fabricação que garanta resistência mecânica compatível com uso contínuo;

Ser resistentes a variações de temperatura (quando aplicável);

Permitir higienização frequente sem perda das características originais;

Não possuir componentes que enferrujem, descasquem ou liberem resíduos;

Atender às especificações técnicas definidas no Termo de Referência;

Ser produtos novos e de primeiro uso.

Requisitos de desempenho

Os utensílios deverão apresentar:

Resistência ao uso contínuo;

Durabilidade compatível com a finalidade da contratação;

Facilidade de limpeza e higienização;

Manutenção das características físicas durante a vida útil;

Desempenho adequado às atividades de preparo e distribuição de alimentos.

Requisitos de segurança:

6.5. O objeto contratado deve garantir a segurança

Os utensílios deverão:

Ser fabricados com materiais atóxicos quando destinados ao preparo de alimentos;

Não possuir arestas cortantes ou superfícies que ofereçam risco;

Possuir resistência estrutural adequada;

Permitir higienização segura;

Atender às normas sanitárias vigentes;

Ser entregues em perfeitas condições de uso.

Premissas e restrições:

6.6. As premissas são os pressupostos necessários para a contratação atinja o objetivo de atender 984 escolas com eficiência.

Necessidade permanente e recorrente

Parte-se da premissa de que os objetos abrangidos pelo projeto — aquisição utensílios de cozinha — atendem a necessidades permanentes das unidades escolares, associadas à saúde, higiene, conforto ambiental e continuidade do serviço público educacional.

Uso intensivo e coletivo dos equipamentos

Considera-se que os equipamentos e utensílios serão submetidos a uso contínuo e intensivo, o que exige soluções de padrão compatível com ambientes coletivos, maior robustez, durabilidade e desempenho operacional adequado à rotina escolar.

Padronização técnica e operacional

A contratação pressupõe a adoção de soluções padronizadas em âmbito estadual, como forma de reduzir assimetrias entre unidades, simplificar a gestão patrimonial, facilitar a manutenção e fortalecer o controle administrativo e contratual.

Distinção entre fornecimento de bens e prestação de serviço

Considera-se, de forma expressa, a distinção entre:

Responsabilização do fornecedor pela correta implantação

Restrições:

Limitações de infraestrutura física das unidades

Dependência de cronograma de execução

A implantação está condicionada à capacidade logística e ao cronograma do fornecedor, devendo ser compatível com o calendário escolar para evitar prejuízos às atividades pedagógicas.

Restrições orçamentárias e administrativas

A execução do projeto está condicionada à disponibilidade orçamentária e à observância dos limites legais e administrativos aplicáveis, bem como aos prazos de formalização e execução contratual.

Capacidade operacional das unidades

O uso adequado dos equipamentos pressupõe a existência de equipes mínimas capacitadas para operação rotineira, respeitadas as orientações técnicas fornecidas pelo contratado.

Requisitos de capacitação e transferência de conhecimento:

6.7. Orientação às equipes de cozinha quanto ao uso, higienização, conservação e armazenamento adequados dos utensílios, conforme boas práticas sanitárias.

Padronização de procedimentos de manuseio, visando aumentar a durabilidade dos itens e reduzir perdas e danos prematuros.

Disseminação de instruções técnicas por meio de comunicados, materiais orientativos e acompanhamento da Gerência de Alimentação Escolar.

Incorporação das orientações às rotinas de supervisão, contribuindo para segurança alimentar, eficiência operacional e preservação do patrimônio público

Requisitos de sustentabilidade:

6.8. Atendimento ao Art. 11, IV, da Lei nº 14.133/2021 e Guia de Contratações Sustentáveis:

Os requisitos de sustentabilidade visam assegurar que a contratação observe critérios de uso racional de recursos naturais, eficiência operacional e redução de impactos ambientais, em consonância com o interesse público e com as boas práticas de gestão responsável.

Aquisição de utensílios duráveis e de padrão institucional, com maior vida útil e menor necessidade de reposições frequentes.

Redução da geração de resíduos e descarte de materiais decorrentes de quebras ou desgaste prematuro.

Padronização das especificações técnicas, favorecendo manutenção, reposição planejada e uso racional de recursos públicos.

Otimização logística por meio de aquisição centralizada, reduzindo compras fragmentadas, retrabalho administrativo e custos indiretos.

Utilização de materiais resistentes, recicláveis ou de menor impacto ambiental, quando aplicável.

Promoção do uso adequado e conservação dos itens pelas equipes escolares, contribuindo para a preservação do patrimônio público.

Solução alinhada à economicidade, eficiência administrativa e sustentabilidade do investimento ao longo do ciclo de vida dos bens.

Requisitos de desempenho:

6.9. Os utensílios domésticos a serem adquiridos deverão apresentar desempenho compatível com as necessidades das unidades escolares, garantindo eficiência, durabilidade e funcionalidade durante sua vida útil, devendo atender aos seguintes requisitos:

Apresentar **resistência mecânica adequada** ao uso contínuo em cozinhas institucionais;

Possuir **durabilidade compatível** com a finalidade pública da contratação, evitando reposições frequentes;

Manter suas características físicas e funcionais mesmo após uso constante e higienizações frequentes;

Permitir **uso eficiente nas atividades de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos**;

Apresentar **qualidade no acabamento**, sem deformações ou falhas que comprometam sua utilização;

Possuir **facilidade de limpeza**, sem perda de suas propriedades;

Suportar as condições normais de uso sem apresentar desgaste prematuro;

Atender integralmente às especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Os materiais deverão ainda apresentar desempenho compatível com os padrões de mercado e com a finalidade institucional, garantindo economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Solução 1: Aquisição dos utensílios domésticos por meio de processo licitatório próprio (Sistema de Registro de Preços o caso)

Consiste na realização de procedimento licitatório visando a aquisição dos utensílios conforme especificações técnicas definidas pela Secretaria, permitindo a padronização dos materiais e o atendimento direto das necessidades das unidades escolares.

7.2.2. Solução 2: Aquisição por item (solução mais adequada)

Consiste na aquisição dos utensílios com julgamento por item, permitindo maior competitividade, participação de mais fornecedores e possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos, sendo esta, em regra, a solução mais adequada para objetos divisíveis e sem interdependência técnica.

Contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública:

7.3. Foi realizada pesquisa perante outros órgãos e entidades com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da administração, na qual foram levantadas as seguintes contratações, conforme planilha de precificação que será anexada no Orçamento Estimado:

- **PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas):** Consultas a editais e Atas de outros Estados (ex: RN, SE e RS..) que foram encontrados materiais de utensílios
- **Pesquisa via Inciso III e IV do Art. 6º do Decreto 9.900/2021:** Identificação de contratações similares em painéis de preços públicos que confirmam a tendência de mercado.

Consulta Pública

7.4. Foi realizada Consulta Pública, na forma eletrônica, em que diversos órgãos públicos e de controle, juntamente com possíveis interessados puderam apresentar soluções e questionamentos que foram levados em consideração no presente estudo, concluindo, em síntese, que:

- Mídia Especializada, tabela de referência, sites especializados.
- Cotações diretas com fornecedores VI do Art. 6º do Decreto 9.900/2021). Concluiu-se, em síntese, que:

O mercado local e nacional possui plena capacidade de fornecer os itens de materiais de utensílios.

As especificações técnicas sugeridas são padrões de mercado que não restringem a competitividade.

7.5. Os documentos relativos ao levantamento de mercado serão inseridos no cadastro do sistema SISLOG e anexados ao Orçamento Estimado.

Análise comparativa das soluções

7.6. Para escolher o melhor tipo de solução a contratar, realizou-se uma análise comparativa entre as soluções disponíveis no mercado, levando em consideração os aspectos técnicos e econômicos, mensurados a partir dos critérios elencados no art. 15 do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

7.7. A seguir é apresentado quadro comparativo, com prós e contras de cada solução identificada:

Diferentes soluções e seu custo-benefício

Item	Solução A	Solução B	Solução C
Perfil da solução	Equipamentos de menor capacidade, voltados a uso moderado	Equipamentos intermediários, com desempenho variável	Equipamentos de padrão industrial, dimensionados para uso intensivo
Adequação ao ambiente escolar	Atende parcialmente, com limitações operacionais	Atende de forma satisfatória, com ajustes	Atende integralmente às necessidades das unidades
Durabilidade e vida útil	Vida útil reduzida sob uso intensivo	Vida útil intermediária	Maior durabilidade e robustez estrutural
Custo-benefício no ciclo de vida	Menor custo inicial, maior custo indireto	Equilíbrio moderado entre custo e desempenho	Melhor relação custo-benefício no longo prazo
Risco de falhas e manutenções	Maior incidência de falhas	Incidência moderada	Menor incidência de falhas operacionais
Padronização e controle	Dificulta padronização em escala	Padronização parcial	Favorece padronização e controle centralizado
Compatibilidade com logística e implantação	Exige adaptações frequentes	Implantação viável com ajustes	Implantação direta e previsível
Necessidade de serviços associados	Instalação e ajustes recorrentes	Instalação pontual	Instalação definida e responsabilidade clara (quando aplicável)
Sustentabilidade operacional	Menor eficiência sob uso contínuo	Eficiência aceitável	Maior eficiência energética e operacional
Aderência ao interesse público	Atendimento limitado e maior risco	Atendimento adequado	Atendimento pleno, com mitigação de riscos

Quadro comparativo de prós e contras de solução

Item	Solução	Vantagem	Desvantagem
Capacidade operacional	Solução A	Atende demandas pontuais com menor investimento inicial	Insuficiente para uso intensivo; maior risco de falhas
Capacidade operacional	Solução B	Desempenho intermediário para parte das unidades	Pode exigir ajustes e reforços operacionais
Capacidade operacional	Solução C	Dimensionada para uso intensivo e contínuo	Exige planejamento logístico adequado
Durabilidade	Solução A	Menor custo inicial	Vida útil reduzida em ambientes escolares
Durabilidade	Solução B	Vida útil moderada	Manutenção mais frequente que soluções industriais
Durabilidade	Solução C	Maior robustez e vida útil prolongada	Maior exigência de controle de recebimento
Implantação	Solução A	Implantação rápida em pequena escala	Dificuldades de padronização
Implantação	Solução B	Implantação viável com ajustes	Dependência de adaptações locais
Implantação	Solução C	Implantação previsível e padronizada	Requer coordenação centralizada
Manutenção	Solução A	Manutenção simples	Maior recorrência de falhas
Manutenção	Solução B	Manutenção moderada	Custos indiretos crescentes ao longo do tempo
Manutenção	Solução C	Menor incidência de manutenção corretiva	Necessita fiscalização técnica inicial
Controle e governança	Solução A	Simplicidade administrativa	Dificulta controle em escala
Controle e governança	Solução B	Controle parcial	Heterogeneidade entre unidades
Controle e governança	Solução C	Facilita padronização, fiscalização e controle	Requer planejamento integrado

Análise e Justificativa para a melhor escolha

7.8. A escolha da **Solução C** decorre de análise comparativa técnica e operacional que considerou critérios de capacidade, durabilidade, custo-benefício no ciclo de vida, segurança, sustentabilidade e governança, compatíveis com a natureza e a escala da rede estadual de ensino.

7.9. Do ponto de vista técnico, a Solução C apresenta desempenho adequado ao uso intensivo e coletivo característico das unidades escolares, com maior robustez estrutural e vida útil prolongada, reduzindo a incidência de falhas operacionais e a necessidade de manutenções corretivas frequentes. A padronização técnica em escala estadual favorece a previsibilidade da implantação, a uniformidade de atendimento e a racionalização da gestão patrimonial e da fiscalização contratual.

7.10. Sob a ótica econômica e de controle, embora a Solução C possa apresentar custo inicial superior às alternativas, demonstra melhor relação custo-benefício no ciclo de vida, ao reduzir custos indiretos associados a substituições prematuras, manutenções recorrentes, paralisações e soluções improvisadas pelas unidades. Tal característica atende ao princípio da economicidade em sentido amplo, conforme entendimento consolidado dos órgãos de controle.

7.11. Do ponto de vista jurídico-administrativo, a escolha está alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e interesse público, uma vez que a Solução C é a única que atende de forma plena e integrada às necessidades identificadas, sem fragmentação de responsabilidades e com maior mitigação de riscos operacionais, sanitários e de controle.

7.12. Assim, a seleção da Solução C mostra-se tecnicamente motivada, proporcional à demanda, sustentável ao longo do tempo e adequada sob a ótica do controle interno e externo, configurando a alternativa mais segura e eficiente para atendimento das unidades escolares da Rede Estadual de Educação.

Justificativa pela escolha do Sistema Registro de Preços

7.13. A Equipe de Planejamento, escolheu a modalidade de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, porque o registro de preço permite a aquisição gradual dos itens necessários, conforme a demanda e as necessidades das unidades escolares por um período prolongado.

7.14. A escolha do Sistema Registro de Preços é justificada por diversas vantagens para a administração pública, principalmente quando se trata para atender as diversas unidades escolares da Educação do Estado de Goiás, podemos destacar as seguintes:

- **Economia de Escala:** Permite a aquisição de grandes volumes de itens a preços mais competitivos, mesmo que a entrega seja parcelada ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços;
- **Agilidade nas Aquisições:** Elimina a necessidade de um novo processo licitatório a cada demanda, otimizando o tempo e a burocracia.
- **Flexibilidade na Demanda:** A Secretaria pode solicitar os itens conforme a necessidade real e a disponibilidade orçamentária, sem a obrigação de adquirir todo o quantitativo de uma só vez;
- **Economia de Escala:** Permite a aquisição de grandes volumes de equipamentos a preços mais competitivos, mesmo que a entrega seja parcelada ao longo do tempo;
- **Agilidade nas Aquisições:** Elimina a necessidade de um novo processo licitatório a cada demanda, otimizando o tempo e a burocracia;
- **Redução de Estoque:** Como os equipamentos podem ser solicitados conforme a necessidade de cada unidade escolar, há uma redução na necessidade de manter grandes estoques, o que diminui custos de armazenamento e perdas por obsolescência;
- **Transparência e Controle:** O Registro de Preços é transparente e sujeito a controle, garantindo a lisura nas aquisições.

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

8.2. Assim, a presente contratação pretende alcançar o(s) seguinte(s) resultado(s):

Resultados Pretendidos		
Resultado Pretendido	Indicador Relacionado	Meta
Implantação integral dos equipamentos nas unidades previstas	Cobertura de implantação dos equipamentos	≥ 95%
Melhoria das condições sanitárias e de higiene nas unidades escolares	Índice de conformidade técnica e sanitária	≥ 90%
Redução de falhas e interrupções operacionais dos equipamentos	Redução de ocorrências operacionais pós-implantação	≥ 30%
Padronização da infraestrutura essencial em escala estadual	Cobertura de implantação dos equipamentos	≥ 95%
Fortalecimento da previsibilidade e do controle da execução contratual	Fortalecimento da previsibilidade e do controle da execução contratual	Fortalecimento da previsibilidade e do controle da execução contratual

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

9.1.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

9.2. Considerando as particularidades da contratação, a Equipe de Planejamento ressalta a importância de que o fornecimento ocorra em conformidade com as normas ambientais vigentes, especialmente a Política Nacional de Resíduos Sólidos – Lei nº 12.305/2010, e demais regulamentos aplicáveis, como as resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA) que tratam do transporte, armazenamento e destinação adequada de resíduos.

9.3. A empresa contratada deverá adotar práticas responsáveis no transporte, manuseio e acondicionamento dos utensílios de cozinha, garantindo a integridade física dos produtos e a segurança durante todas as etapas da entrega.

9.4. Todos os utensílios de cozinha deverão atender, obrigatoriamente, aos padrões de eficiência energética estabelecidos pelo Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), coordenado pelo INMETRO.

9.5. Eventuais danos decorrentes da execução do contrato que impliquem risco ambiental ou comprometam a segurança das instalações e das pessoas envolvidas serão de responsabilidade exclusiva da contratada, cabendo-lhe a adoção imediata de medidas corretivas e mitigadoras, nos termos da legislação aplicável.

9.6. Embora o fornecimento de materiais de utensílios de cozinha não envolva, em regra, a geração de resíduos sólidos passíveis de logística reversa por parte da Administração, a contratada deverá observar e aplicar boas práticas ambientais e critérios de sustentabilidade, tais como:

- Reduzir ao máximo o uso de embalagens desnecessárias;
- Utilizar materiais recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível;
- Garantir a destinação adequada de embalagens e materiais de proteção empregados no transporte;
- Evitar o descarte irregular de componentes, peças e insumos utilizados;
- Priorizar fornecedores e fabricantes que adotem políticas de sustentabilidade e logística reversa, conforme disposto no art. 33 da Lei nº 12.305/2010;
- Adotar procedimentos de transporte e entrega que minimizem a emissão de poluentes e o consumo de combustíveis fósseis.

9.7. A Administração, por sua vez, compromete-se a fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais com observância aos critérios de sustentabilidade ambiental, na medida em que forem aplicáveis ao objeto contratado, incentivando e priorizando práticas que contribuam para a preservação ambiental, a redução da geração de resíduos e a eficiência energética.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.3. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para atendimento da finalidade da contratação, são contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação:

AValiação DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Fornecimento de Bens e Materiais - SRP - UTENSILIOS DE COZINHA PARA ESCOLAS** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTA ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
SERGIO EUGENIO FERREIRA DE CAMARGO	Integrante Requisitante	62 32209500	sergio.camargo@seduc.go.gov.br
NELI BORJA DE OLIVEIRA	Integrante Administrativo	62 32209526	neli.oliveira@seduc.go.gov.br
EUNIDES LOPES DA SILVA	Integrante Técnico	62 32209526	eunides.silva@seduc.go.gov.br