

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 118919
				Número do Processo - SEI 202600005007833

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 2025/2026.

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 **458.785 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 Requiritante

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

Da Viabilidade Técnica e Requisitos de Infraestrutura Elétrica

1.12. Em observância ao princípio do planejamento e da eficiência administrativa (Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021), a viabilidade técnica da presente aquisição foi objeto de análise preliminar pela Gerência de Projetos e Infraestrutura (GEPI/SEDUC), por meio do **Parecer Técnico nº 9/2026/SEDUC/GEPI-16078**.

1.13. O setor técnico competente manifestou-se favoravelmente à aquisição, destacando que a maior parte dos itens possui perfil de consumo elétrico classificado como de baixa ou média potência (como espremedores, frigobares, ventiladores e freezers), sendo compatíveis com as instalações prediais usuais das unidades escolares, desde que observadas as condições mínimas de utilização dos circuitos existentes.

1.14. Todavia, considerando que a distribuição dos equipamentos ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, e que as unidades escolares que efetivamente receberão os itens serão definidas ao longo da execução da Ata de Registro de Preços, restou consignada a impossibilidade de declaração conclusiva prévia e individualizada sobre a compatibilidade elétrica de cada prédio público. Ademais, itens de maior potência constantes da estimativa deste ETP — tais como *Forno Micro-ondas de 1000W/1400W, Lavadora de Alta Pressão de 1900W e Aspirador de Pó e Água de 1600W* — exigem atenção técnica redobrada por demandarem corrente elétrica significativa e uso contínuo.

1.15. Diante do exposto e com foco na mitigação de riscos operacionais e patrimoniais, a liberação e a instalação definitiva dos equipamentos ficam estritamente condicionadas ao cumprimento, por parte de cada unidade escolar beneficiada, das seguintes diretrizes e cautelas administrativas:

- a) Conferência prévia da tensão elétrica disponível (127V, 220V ou bivolt) com a tensão nominal do equipamento a ser entregue;
- b) Avaliação da capacidade dos circuitos elétricos, disjuntores, aterramento e pontos de tomada para suportar cargas acumuladas ou itens com potência superior a 1.000 W;
- c) Verificação das condições físicas do ambiente (ventilação, espaço, segurança e drenagem);
- d) Vedação absoluta à utilização de extensões, adaptadores ("benjamins") ou ligações elétricas improvisadas;
- e) Estrita observância às normas técnicas vigentes, em especial a ABNT NBR 5410 (baixa tensão), normas do INMETRO e regulamentos da concessionária local (Equatorial Goiás).

1.16. Para assegurar a plena execução do objeto sem embargos operacionais, as adequações elétricas e civis pontuais que se fizerem necessárias em cada escola (instalação de tomadas, substituição de disjuntores ou balanceamento de cargas) deverão ser custeadas e executadas pelas próprias unidades por meio das verbas de manutenção de descentralização financeira já rotineiramente disponibilizadas à rede escolar, sob supervisão de profissional habilitado se houver complexidade técnica.

Característica do objeto:

2.1. 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:

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

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

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:

2.2.1. 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 458.785 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;

2.2.2. 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;

2.2.3. 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;

2.2.4. 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;

2.2.5. 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.

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.

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

Vigência da Ata de Registro de Preços

2.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, condicionada a anuência do fornecedor, por igual período, desde que comprovada a vantagem dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

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

Regime de fornecimento:

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

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	6154	espremedor, industrial, em inox, 500 w.	375
002	6154	espremedor, industrial, em inox, 500 w.	125
003	189	fogão, de piso, a gás, 4 boca (s), forno autolimpante, capacidade para 50 litros, bivolt.	375
004	189	fogão, de piso, a gás, 4 boca (s), forno autolimpante, capacidade para 50 litros, bivolt.	125
005	189	fogão, a gás, em aço inoxidável, 5 boca (s), tampo em vidro temperado, bivolt, com forno de 100 l.	375
006	189	fogão, a gás, em aço inoxidável, 5 boca (s), tampo em vidro temperado, bivolt, com forno de 100 l.	125
007	189	fogão, industrial, 4 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm, de baixa pressão.	225
008	189	fogão, industrial, 4 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm, de baixa pressão.	75
009	189	fogão, industrial, 6 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm.	225
010	189	fogão, industrial, 6 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm.	75
011	300	freezer, horizontal, capacidade entre 290 e 310 l.	150
012	300	freezer, horizontal, capacidade entre 290 e 310 l.	50
013	300	freezer, vertical.	150
014	300	freezer, vertical.	50
015	4880	coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	150
016	4880	coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	50
017	4880	coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	150
018	4880	coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	50
019	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 340 e 410 l, 220 v, frost free.	225
020	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 340 e 410 l, 220 v, frost free.	75
021	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 240 e 260 l.	225
022	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 240 e 260 l.	75
023	165	bebedouro, de coluna, para garrafão de 20 l, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220v.	225
024	165	bebedouro, de coluna, para garrafão de 20 l, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220v.	75
025	165	bebedouro, para garrafão de 20 l, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220v.	200
026	305	purificador de água, temperatura da água natural e/ou gelada, tensão de 220 v.	150
027	305	purificador de água, temperatura da água natural e/ou gelada, tensão de 220 v.	50
028	276	liquidificador, uso industrial, capacidade mínima para 4 l, em aço inoxidável, potência 1200 w, alta rotação 220v.	375
029	276	liquidificador, uso industrial, capacidade mínima para 4 l, em aço inoxidável, potência 1200 w, alta rotação 220v.	125
030	266	forno micro-ondas, capacidade aproximada para 34 l, potência mínima de 1000 w.	150
031	266	forno micro-ondas, capacidade aproximada para 34 l, potência mínima de 1000 w.	50
032	436	sandueira/grill, antiaderente, potência mínima de 850 w, tensão de 220 v c/ capacidade para 2 unidade (s).	300
033	214	ventilador, de parede, sistema oscilante lateral, hélice com 3 pás, diâmetro de 60 cm, potência mínima de 200 w, bivolt.	450
034	214	ventilador, de parede, sistema oscilante lateral, hélice com 3 pás, diâmetro de 60 cm, potência mínima de 200 w, bivolt.	150
035	346	lavadora de alta pressão, uso profissional, pressão máxima 2.450 psi, potência mínima de 1.900 w, tensão de 220 v.	150
036	346	lavadora de alta pressão, uso profissional, pressão máxima 2.450 psi, potência mínima de 1.900 w, tensão de 220 v.	50
037	476	aspirador, de pó e água, potência mínima de 1600 w, reservatório com capacidade mínima para 20 l.	225
038	476	aspirador, de pó e água, potência mínima de 1600 w, reservatório com capacidade mínima para 20 l.	75
039	214	ventilador, de coluna, potência 1/4 cv, com diâmetro de aproximadamente 60 cm, 220v, oscilante.	225
040	214	ventilador, de coluna, potência 1/4 cv, com diâmetro de aproximadamente 60 cm, 220v, oscilante.	75
041	214	ventilador, de teto, com diâmetro de aproximadamente de 110 cm, potência mínima de 130 w, 220v.	1500
042	214	ventilador, de teto, com diâmetro de aproximadamente de 110 cm, potência mínima de 130 w, 220v.	500
043	350	máquina de lavar / lavadora de roupas, automático (a), capacidade aproximada para 13 kg, com cesto em aço inoxidável, tensão de 220 v.	225
044	350	máquina de lavar / lavadora de roupas, automático (a), capacidade aproximada para 13 kg, com cesto em aço inoxidável, tensão de 220 v.	75
045	4438	frigobar, capacidade mínima de 120 l, 220v, cor branca.	150
046	4438	frigobar, capacidade mínima de 120 l, 220v, cor branca.	50
047	165	bebedouro, uso industrial, 3 torneira (s).	225
048	165	bebedouro, uso industrial, 3 torneira (s).	75
049	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 340 e 410 l, 220 v, frost free.	225
050	299	geladeira / refrigerador, capacidade entre 340 e 410 l, 220 v, frost free.	75

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 unidade

escolares jurisdicionadas a cada Coordenação, visando atender de forma satisfatória cada uma, conforme número de alunos e refeições servidas.

3.3. Os quantitativos estimados para os itens solicitados pela Gerência de Alimentação Escolar foram definidos com base no número total de unidades escolares da rede pública estadual, atualmente composta por 984 escolas, e, fundamentados em critérios técnicos, administrativos e funcionais compatíveis com a realidade da rede estadual de ensino, observando-se as diretrizes estabelecidas pela [Lei Federal nº 14.133/2021](#), especialmente quanto ao dever de planejamento da contratação pública, à demonstração da necessidade administrativa, à compatibilidade entre a demanda estimada e a solução pretendida, bem como à observância dos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

3.4. A definição dos quantitativos levou em consideração, de forma integrada, o número de unidades escolares atendidas pela rede estadual, a diversidade estrutural existente entre as escolas, o quantitativo médio de refeições produzidas diariamente (aproximadamente mais de 500 mil alunos com históricos dos anos anteriores atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), as modalidades de atendimento educacional atualmente existentes, incluindo unidades de tempo parcial e tempo integral, a expansão gradativa da política de educação integral, além das demandas encaminhadas pelas Coordenações Regionais de Educação quanto à necessidade de substituição, reforço ou complementação dos equipamentos destinados às cozinhas escolares.

3.5. Foram igualmente considerados aspectos relacionados à vida útil estimada dos equipamentos atualmente utilizados pelas unidades escolares, histórico de desgaste decorrente do uso contínuo e intensivo nas cozinhas escolares, existência de equipamentos considerados obsoletos, antieconômicos ou inservíveis, bem como situações em que as condições existentes se mostram insuficientes para atendimento adequado da demanda de produção, armazenamento, conservação e distribuição das refeições ofertadas aos estudantes da rede estadual de ensino.

3.6. A metodologia adotada buscou compatibilizar os quantitativos previstos com a necessidade efetiva da Administração Pública, evitando tanto insuficiência que pudesse comprometer a continuidade da execução da alimentação escolar, quanto superdimensionamento incompatível com o interesse público e com os princípios da economicidade e da responsabilidade administrativa.

3.7. Registra-se que a estimativa dos quantitativos não decorre de definição arbitrária, mas de análise vinculada às necessidades concretas identificadas no âmbito da rede estadual de ensino, observando-se critérios de padronização mínima das cozinhas escolares, regularidade da prestação do serviço público de alimentação escolar e manutenção das condições adequadas de funcionamento das unidades de alimentação existentes nas escolas estaduais.

3.8. Além disso, considerando a dimensão territorial da rede estadual de ensino, a distribuição geográfica das unidades escolares, a dinâmica contínua de substituição de equipamentos e a necessidade permanente de manutenção das condições adequadas de armazenamento, conservação e preparo dos alimentos, os quantitativos estimados buscam assegurar capacidade de atendimento compatível com a realidade administrativa da Secretaria de Estado da Educação durante toda a vigência da futura Ata de Registro de Preços.

3.9. A presente estimativa também observa o entendimento consolidado dos órgãos de controle quanto à necessidade de motivação técnica dos quantitativos previstos nas contratações públicas, demonstrando correlação lógica entre a demanda administrativa identificada e os quantitativos registrados no procedimento licitatório, em conformidade com os pressupostos estabelecidos pela Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

3.10. 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.

Justificativa da Reserva Técnica

3.11. Quanto à previsão de reserva técnica correspondente a 10% dos quantitativos estimados, esclarece-se que sua adoção decorre da necessidade administrativa de assegurar a continuidade, regularidade e estabilidade da execução da política pública de alimentação escolar, diante de situações supervenientes e imprevisíveis inerentes à dinâmica de funcionamento da rede estadual de ensino.

3.12. A constituição de margem técnica de segurança mostra-se medida necessária e compatível com a realidade administrativa das unidades escolares, considerando que os equipamentos destinados às cozinhas e refeitórios escolares estão submetidos a utilização contínua, elevada frequência de uso, exposição permanente a calor, umidade, gordura, processos intensivos de higienização e demais condições que naturalmente aceleram o desgaste físico e funcional dos bens ao longo da vigência contratual.

3.13. A reserva técnica prevista visa possibilitar atendimento célere de situações relacionadas à substituição emergencial de equipamentos avariados, reposição de bens considerados inservíveis, atendimento de demandas extraordinárias surgidas no decorrer da execução contratual, suprimento de necessidades decorrentes da ampliação gradativa das unidades de ensino em tempo integral e novos programas de ensino aumentando a permanência do estudante na escola e consequentemente o número de refeições produzidas no dia, bem como atendimento de novas unidades escolares eventualmente incorporadas à rede estadual durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços.

3.14. Além disso, a dinâmica administrativa da rede estadual de ensino exige capacidade mínima de resposta para situações não plenamente previsíveis no momento da estimativa inicial da contratação, especialmente diante da elevada capilaridade da rede, da dimensão territorial do Estado, da heterogeneidade estrutural das unidades escolares e da necessidade contínua de manutenção das condições adequadas de funcionamento das cozinhas escolares.

3.15. Importante destacar que a reserva técnica não representa quantitativo arbitrário ou desprovido de fundamentação administrativa, mas instrumento de planejamento destinado à mitigação de riscos relacionados à descontinuidade da alimentação escolar, à paralisação de atividades de preparo e conservação de alimentos e à necessidade de futuras contratações emergenciais, as quais, em regra, apresentam menor vantajosidade administrativa e maior risco à eficiência da gestão pública.

3.16. A adoção da referida margem de reserva encontra respaldo nos princípios do planejamento, eficiência, continuidade do serviço público, razoabilidade, economicidade e segurança administrativa previstos na Constituição Federal e na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao dever da Administração Pública de promover contratações compatíveis com as necessidades reais da execução contratual e com os riscos inerentes à manutenção das atividades públicas essenciais.

3.17. Registra-se ainda que a alimentação escolar possui natureza contínua e essencial, vinculada diretamente à garantia do direito social à alimentação e à educação, razão pela qual a Administração Pública deve adotar medidas preventivas capazes de assegurar condições mínimas de estabilidade e continuidade da execução do serviço durante toda a vigência da contratação.

3.18. Dessa forma, entende-se que a previsão de reserva técnica correspondente a 10% dos quantitativos estimados apresenta compatibilidade com a realidade da rede estadual de ensino, revela-se proporcional às necessidades administrativas identificadas e constitui medida legítima de gestão, planejamento e mitigação de riscos administrativos relacionados à execução da alimentação escolar.

Histórico de Consumo:

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

3.20. 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 e equipamentos de cozinha.

• Processo SEI nº 202400006087441 – relacionado à aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha.

3.21. 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.

3.22. 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:

3.23. 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
202400006008800	058/2024
202400006008801	057/2024
202400006008802	033/2024
202400006086816	217/2024 e 218/2024
202400006087441	214/2024

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.24. 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 6154 - Esprededor, industrial, em inox, 500 W.	
Informações Adicionais Esprededor de fruta, tensão bivolt 127/220v, potência 500w, motor 1/2 hp, frequência 50 / 60 hz, rotação 3580 rpm, corpo: inox, caçamba: alumínio, tampa: alumínio, copo: polipropileno branco - 750 ml, carambola: plástico rígido, laranja e limão, peneira: polipropileno branco, altura: 33cm, largura: 20cm, comprimento: 20cm, peso 4,400. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	375
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 355,26
Valor Total	R\$ 133.222,50

Descrição do item 002	
Código 6154 - Esprededor, industrial, em inox, 500 W.	
Informações Adicionais Esprededor de fruta, tensão bivolt 127/220v, potência 500w, motor 1/2 hp, frequência 50 / 60 hz, rotação 3580 rpm, corpo: inox, caçamba: alumínio, tampa: alumínio, copo: polipropileno branco - 750 ml, carambola: plástico rígido, laranja e limão, peneira: polipropileno branco, altura: 33cm, largura: 20cm, comprimento: 20cm, peso 4,400. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	125
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 355,26
Valor Total	R\$ 44.407,50

Descrição do item 003	
Código 189 - Fogão, de piso, a gás, 4 boca (s), forno autolimpante, capacidade para 50 litros, bivolt.	
Informações Adicionais Fogão de 04 bocas, altura: 80 cm, largura: 49 cm, profundidade: 59 cm, peso líquido: 19 kg, peso bruto: 20,5 kg. Mesa totalmente selada com a trempe encaixada, sem furação de guia. Manipuladores ergonômicos. Puxador em tubo metálico. 1 grade do forno ajustável. Forno com 50 litros. Acendimento automático. Pés altos que favorecem a limpeza. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	375
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 919,16
Valor Total	R\$ 344.685,00

Descrição do item 004	
Código 189 - Fogão, de piso, a gás, 4 boca (s), forno autolimpante, capacidade para 50 litros, bivolt.	
Informações Adicionais Fogão de 04 bocas, altura: 80 cm, largura: 49 cm, profundidade: 59 cm, peso líquido: 19 kg, peso bruto: 20,5 kg. Mesa totalmente selada com a trempe encaixada, sem furação de guia. Manipuladores ergonômicos. Puxador em tubo metálico. 1 grade do forno ajustável. Forno com 50 litros. Acendimento automático. Pés altos que favorecem a limpeza. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	125
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP

Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 919,16
Valor Total	R\$ 114.895,00

Descrição do item 005	
Código 189 - Fogão, a gás, em aço inoxidável, 5 boca (s), tampo em vidro temperado, bivolt, com forno de 100 L.	
Informações Adicionais	
Fogão de 05 bocas, altura: 80 cm, largura: 73 cm, profundidade: 62 cm, peso líquido: 28 kg, peso bruto: 31 kg, altura com pé: 87,8 cm, queimador mega chama, queimadores encaixados, bloqueando a entrada de resíduos, grade fixa cromada, forno igual ou superior a 94 litros. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	375
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.030,71
Valor Total	R\$ 386.516,25

Descrição do item 006	
Código 189 - Fogão, a gás, em aço inoxidável, 5 boca (s), tampo em vidro temperado, bivolt, com forno de 100 L.	
Informações Adicionais	
Fogão de 05 bocas, altura: 80 cm, largura: 73 cm, profundidade: 62 cm, peso líquido: 28 kg, peso bruto: 31 kg, altura com pé: 87,8 cm, queimador mega chama, queimadores encaixados, bloqueando a entrada de resíduos, grade fixa cromada, forno igual ou superior a 94 litros. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	125
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.030,71
Valor Total	R\$ 128.838,75

Descrição do item 007	
Código 189 - Fogão, industrial, 4 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm, de baixa pressão.	
Informações Adicionais	
Fogão industrial de 04 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 02 queimadores simples e 02 queimadores duplos, grelhas 30x30, registros tipo torneira zincado; com medidas de 742 x 825 x 800mm, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.206,66
Valor Total	R\$ 496.498,50

Descrição do item 008	
Código 189 - Fogão, industrial, 4 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm, de baixa pressão.	
Informações Adicionais	
Fogão industrial de 04 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 02 queimadores simples e 02 queimadores duplos, grelhas 30x30, registros tipo torneira zincado; com medidas de 742 x 825 x 800mm, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.206,66
Valor Total	R\$ 165.499,50

Descrição do item 009	
Código 189 - Fogão, industrial, 6 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm.	
Informações Adicionais	
Fogão industrial de 06 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 03 queimadores duplo, 03 queimadores simples, grelhas 30x30 redondas em ferro fundido, com medidas de 1.100 x 825 x 800 mm, registros tipo torneira zincado, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível, ou SIMILAR. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225

Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.140,44
Valor Total	R\$ 706.599,00

Descrição do item 010 Código 189 - Fogão, industrial, 6 boca(s) dupla(s), tamanho 30 x 30 cm.	
Informações Adicionais Fogão industrial de 06 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 03 queimadores duplo, 03 queimadores simples, grelhas 30x30 redondas em ferro fundido, com medidas de 1.100 x 825 x 800 mm, registros tipo torneira zinco, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível, ou SIMILAR. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.140,44
Valor Total	R\$ 235.533,00

Descrição do item 011 Código 300 - Freezer, horizontal, capacidade entre 290 e 310 L.	
Informações Adicionais Freezer horizontal, Sistema Dupla Função: Pode operar na função freezer ou refrigerador; Maior Capacidade e melhor aproveitamento de espaço; Controle de temperatura no painel frontal; Sistema de refrigeração por compressor; Classificação energética A; Gás refrigerante R600a; Rodízios para deslocamento (2), facilitando a movimentação do produto; Dreno frontal, facilitando o degelo e limpeza do produto; Degelo Manual; Volume Interno 246 litros; Chave de Segurança, permite trancar o freezer se necessário, ou SIMILAR; Disponível 220V. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.835,37
Valor Total	R\$ 275.305,50

Descrição do item 012 Código 300 - Freezer, horizontal, capacidade entre 290 e 310 L.	
Informações Adicionais Freezer horizontal, Sistema Dupla Função: Pode operar na função freezer ou refrigerador; Maior Capacidade e melhor aproveitamento de espaço; Controle de temperatura no painel frontal; Sistema de refrigeração por compressor; Classificação energética A; Gás refrigerante R600a; Rodízios para deslocamento (2), facilitando a movimentação do produto; Dreno frontal, facilitando o degelo e limpeza do produto; Degelo Manual; Volume Interno 246 litros; Chave de Segurança, permite trancar o freezer se necessário, ou SIMILAR; Disponível 220V. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.835,37
Valor Total	R\$ 91.768,50

Descrição do item 013 Código 300 - Freezer, vertical.	
Informações Adicionais Freezer vertical uma porta 234l, classificação energética A, frequência 60 hz, altura do produto 173,1cm, largura do produto 55 cm, altura do produto embalado 175,7 cm, largura do produto embalado 58,7 cm, peso do produto embalado 53,8 kg, profundidade do produto 64,5 cm, peso do produto 52,4 kg, tensão 127v/220v, profundidade do produto embalado 70 cm, capacidade(l) 234, consumo (kw) 41,2, capacidade bruta (l) 253, capacidade líquida (l) 234, iluminação interna (não), fechadura de segurança (não), dreno de degelo (sim), tipo de degelo manual, gás ecológico r600, porta reversível (não), painel de controle (não), compartimentos 7, prateleiras 4. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.735,14
Valor Total	R\$ 560.271,00

Descrição do item 014	
------------------------------	--

Código 300 - Freezer, vertical.	
Informações Adicionais	
Freezer vertical uma porta 234l, classificação energética A, frequência 60 hz, altura do produto 173,1cm, largura do produto 55 cm, altura do produto embalado 175,7 cm, largura do produto embalado 58,7 cm, peso do produto embalado 53,8 kg, profundidade do produto 64,5 cm, peso do produto 52,4 kg, tensão 127v/220v, profundidade do produto embalado 70 cm, capacidade(l) 234, consumo (kw) 41,2, capacidade bruta (l) 253, capacidade líquida (l) 234, iluminação interna (não), fechadura de segurança (não), dreno de degelo (sim), tipo de degelo manual, gás ecológico r600, porta reversível (não), painel de controle (não), compartimentos 7, prateleiras 4. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.735,14
Valor Total	R\$ 186.757,00

Descrição do item 015	
Código 4880 - Coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	
Informações Adicionais	
Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal para fogão 4 bocas com duplo filtro. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.375,64
Valor Total	R\$ 206.346,00

Descrição do item 016	
Código 4880 - Coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	
Informações Adicionais	
Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal para fogão 4 bocas com duplo filtro. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.375,64
Valor Total	R\$ 68.782,00

Descrição do item 017	
Código 4880 - Coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	
Informações Adicionais	
Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal 5 e 6 bocas com duplo filtro. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.391,43
Valor Total	R\$ 208.714,50

Descrição do item 018	
Código 4880 - Coifa, de parede, em inox, medindo aproximadamente 80 x 90 x 45 cm, com exaustor.	
Informações Adicionais	
Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal 5 e 6 bocas com duplo filtro. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.391,43
Valor Total	R\$ 69.571,50

Descrição do item 019	
Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 340 e 410 L, 220 V, frost free.	
Informações Adicionais	
Refrigerador frost free 371 litros, classificação energética a, frequência 60 hz, voltagem 220v, altura do produto 179 cm, largura do produto 60cm, altura do produto embalado 180,8 cm, largura do produto embalado 64 cm, peso do produto embalado 59 kg, profundidade do gabinete sem porta 61,7 cm, profundidade com porta e	

sem puxador 68,8cm, profundidade com porta aberta 123,3 cm, largura porta aberta 90° sem puxador 62 cm, largura porta aberta 90° com puxador n/a, altura do gabinete sem porta 176,4 cm, wifi não, ean-13 127~ 7896584071948 / 220~ 7896584071955, profundidade do produto 68,1cm, peso do produto 54,6 kg, cor branco, profundidade do produto embalado 73 cm, capacidade líquida do refrigerador (l) 280, capacidade líquida do freezer (l)91, capacidade total aproximada de armazenamento 371. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.114,71
Valor Total	R\$ 700.809,75

Descrição do item 020 Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 340 e 410 L, 220 V, frost free.	
Informações Adicionais Refrigerador frost free 371 litros, classificação energética a, frequência 60 hz, voltagem 220v, altura do produto 179 cm, largura do produto 60cm, altura do produto embalado 180,8 cm, largura do produto embalado 64 cm, peso do produto embalado 59 kg, profundidade do gabinete sem porta 61,7 cm, profundidade com porta e sem puxador 68,8cm, profundidade com porta aberta 123,3 cm, largura porta aberta 90° sem puxador 62 cm, largura porta aberta 90° com puxador n/a, altura do gabinete sem porta 176,4 cm, wifi não, ean-13 127~ 7896584071948 / 220~ 7896584071955, profundidade do produto 68,1cm, peso do produto 54,6 kg, cor branco, profundidade do produto embalado 73 cm, capacidade líquida do refrigerador (l) 280, capacidade líquida do freezer (l)91, capacidade total aproximada de armazenamento 371. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.114,71
Valor Total	R\$ 233.603,25

Descrição do item 021 Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 240 e 260 L.	
Informações Adicionais Geladeira degelo seco, capacidade mínima de 260 litros branca, display não possui, capacidade total (l) 261, tipo de degelo cycle defrost, nº de portas 1, display não possui, formato 1 porta, eficiência energética a altura 144 cm, largura 55cm, profundidade 63,1 cm, peso 39kg. Garantia mínima do fabricante de 12 (doze) meses. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.468,33
Valor Total	R\$ 555.374,25

Descrição do item 022 Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 240 e 260 L.	
Informações Adicionais Geladeira degelo seco, capacidade mínima de 260 litros branca, display não possui, capacidade total (l) 261, tipo de degelo cycle defrost, nº de portas 1, display não possui, formato 1 porta, eficiência energética a altura 144 cm, largura 55cm, profundidade 63,1 cm, peso 39kg. Garantia mínima do fabricante de 12 (doze) meses. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.468,33
Valor Total	R\$ 185.124,75

Descrição do item 023 Código 165 - Bebedouro, de coluna, para garrafão de 20 L, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220V.	
Informações Adicionais Bebedouro de coluna, dimensões sem embalagem axlxc (mm) 1007 x 318 x 321, capacidade do reservatório (l) 1,8, suporte easy open removível para limpeza, botão do termostato para controle de temperatura, tecla água gelada, tecla água natural, aparador de água removível para limpeza, temperatura mínima e máxima de entrada da água no aparelho (°c) 03 a 32, tempo de inicialização do aparelho 2h30min, ciclo de retirada de água 1h, volume de água por ciclo de retirada 1,2l, vazão mínima recomendada 64l/h, Gás R134a, ou SIMILAR. Voltagem 220v	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)

Valor Unitário	R\$ 742,65
Valor Total	R\$ 167.096,25

Descrição do item 024	
Código 165 - Bebedouro, de coluna, para garrafão de 20 L, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220V.	
Informações Adicionais	
Bebedouro de coluna, dimensões sem embalagem axlxc (mm) 1007 x 318 x 321, capacidade do reservatório (l) 1,8, suporte easy open removível para limpeza, botão do termostato para controle de temperatura, tecla água gelada, tecla água natural, aparador de água removível para limpeza, temperatura mínima e máxima de entrada da água no aparelho (°c) 03 a 32, tempo de inicialização do aparelho 2h30min, ciclo de retirada de água 1h, volume de água por ciclo de retirada 1,2l, vazão mínima recomendada 64l/h, Gás R134a, ou SIMILAR. Voltagem 220v	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 742,65
Valor Total	R\$ 55.698,75

Descrição do item 025	
Código 165 - Bebedouro, para garrafão de 20 L, 2 torneira (s), temperatura da água natural e/ou gelada, 220V.	
Informações Adicionais	
Bebedouro de mesa, dimensões sem embalagem axlxc(mm) 423 x 280 x 406, capacidade do reservatório (l) 1,9, suporte easy open removível para limpeza, botão do termostato para controle de temperatura, tecla água gelada, tecla água natural, aparador de água removível para limpeza, temperatura mínima e máxima de entrada da água no aparelho (°c) 03 a 32, tempo de inicialização do aparelho 2h30min, ciclo de retirada de água 0,5 h, volume de água por ciclo de retirada 0,425l, vazão mínima recomendada 64 l/h, Gás R134a, Voltagem 220v. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	200
Unidade	unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 370,64
Valor Total	R\$ 74.128,00

Descrição do item 026	
Código 305 - Purificador de Água, temperatura da água natural e/ou gelada, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Purificador de Água, remove o cloro livre, retem impurezas contaminantes, elimina sabores e odores, bandeja removível, Medindo: Altura 361 mm, Largura 270 mm, Profundidade 355mm, peso 8,0 kg. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 683,84
Valor Total	R\$ 102.576,00

Descrição do item 027	
Código 305 - Purificador de Água, temperatura da água natural e/ou gelada, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Purificador de Água, remove o cloro livre, retem impurezas contaminantes, elimina sabores e odores, bandeja removível, Medindo: Altura 361 mm, Largura 270 mm, Profundidade 355mm, peso 8,0 kg. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 683,84
Valor Total	R\$ 34.192,00

Descrição do item 028	
Código 276 - Liquidificador, uso industrial, capacidade mínima para 4 L, em aço inoxidável, potência 1200 W, alta rotação 220V.	
Informações Adicionais	
Liquidificador 4 litros, tensão 220V (bivolt). frequência 60 hz, rotação 3.850 rpm, corpo: inox, copo: inox, faca: inox, altura: 61cm, largura: 21cm, profundidade: 21cm, peso: 7,400, capacidade do copo de 4 litros. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	375
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central

Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 434,43
Valor Total	R\$ 162.911,25

Descrição do item 029	
Código 276 - Liquidificador, uso industrial, capacidade mínima para 4 L, em aço inoxidável, potência 1200 W, alta rotação 220V.	
Informações Adicionais	
Liquidificador 4 litros, tensão 220V (bivolt). frequência 60 hz, rotação 3.850 rpm, corpo: inox, copo: inox, faca: inox, altura: 61cm, largura: 21cm, profundidade: 21cm, peso: 7,400, capacidade do copo de 4 litros. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	125
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 434,43
Valor Total	R\$ 54.303,75

Descrição do item 030	
Código 266 - Forno Micro-ondas, capacidade aproximada para 34 L, potência mínima de 1000 W.	
Informações Adicionais	
Micro-ondas 34l 1400w, capacidade 34l, função display: permite apagar o display do produto; função potência: permite escolher o nível de potência desejada para cada alimento; função manter aquecido: permite ajustar o tempo desejado e o produto manterá o alimento aquecido neste período; função display/sound: ao pressionar o botão uma vez desliga o visor, se pressionar e segurar o botão por 3 segundos, o som do teclado desligará; função travar: ao segurar o botão cancelar/pausar por 5 segundos o teclado será bloqueado. Prato com diâmetro de 315mm, teclas fáceis: fit e manter aquecido, opções descongelar por tempo ou descongelar por peso, função potência, função relógio, função display / sound, função tira odor, 1400w de potência, classe "a" em eficiência energética, altura 32,50cm, largura 52,00cm, profundidade 44,50cm, peso 14,83kg. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 692,43
Valor Total	R\$ 103.864,50

Descrição do item 031	
Código 266 - Forno Micro-ondas, capacidade aproximada para 34 L, potência mínima de 1000 W.	
Informações Adicionais	
Micro-ondas 34l 1400w, capacidade 34l, função display: permite apagar o display do produto; função potência: permite escolher o nível de potência desejada para cada alimento; função manter aquecido: permite ajustar o tempo desejado e o produto manterá o alimento aquecido neste período; função display/sound: ao pressionar o botão uma vez desliga o visor, se pressionar e segurar o botão por 3 segundos, o som do teclado desligará; função travar: ao segurar o botão cancelar/pausar por 5 segundos o teclado será bloqueado. Prato com diâmetro de 315mm, teclas fáceis: fit e manter aquecido, opções descongelar por tempo ou descongelar por peso, função potência, função relógio, função display / sound, função tira odor, 1400w de potência, classe "a" em eficiência energética, altura 32,50cm, largura 52,00cm, profundidade 44,50cm, peso 14,83kg. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 692,43
Valor Total	R\$ 34.621,50

Descrição do item 032	
Código 436 - Sanduicheira/Grill, antiaderente, potência mínima de 850 W, tensão de 220 V c/ capacidade para 2 unidade (s).	
Informações Adicionais	
Sanduicheira Grill 850W, altura 8cm x largura 26cm x comprimento 22cm, peso do produto 0,242kg, tamanho da chapa 22x14,5cm, luz indicadora de funcionamento, alça de alumínio com toque frio, acabamento em inox, pés antiderrapantes. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 146,67
Valor Total	R\$ 44.001,00

Descrição do item 033	
Código 214 - Ventilador, de parede, sistema oscilante lateral, hélice com 3 pás, diâmetro de 60 cm, potência mínima de 200 W, bivolt.	
Informações Adicionais	
Ventilador de parede com grade de aço medindo aproximadamente 60cm de diâmetro, 3 pás e 3 velocidades, material da hélice em plástico, com inclinação ajustável. Com alimentação em energia elétrica. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	
Unidade	
Participação	
Local de Entrega	
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	
Valor Total	

Quantidade Unidade	450 unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 236,53
Valor Total	R\$ 106.438,50

Descrição do item 034	
Código 214 - Ventilador, de parede, sistema oscilante lateral, hélice com 3 pás, diâmetro de 60 cm, potência mínima de 200 W, bivolt.	
Informações Adicionais	
Ventilador de parede com grade de aço medindo aproximadamente 60cm de diâmetro, 3 pás e 3 velocidades, material da hélice em plástico, com inclinação ajustável. Com alimentação em energia elétrica. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 236,53
Valor Total	R\$ 35.479,50

Descrição do item 035	
Código 346 - Lavadora de Alta Pressão, uso profissional, pressão máxima 2.450 PSI, potência mínima de 1.900 W, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Lavadora de Alta Pressão 1900W, 220V, com motor de indução, bico turbo, potência de 1900W e pressão máxima de 2450 PSI, 1 Bico regulável (concentrado, leque e shampoo) e 1 Bico Turbo, Tamanho da mangueira 5 m, Mangueira de trama de aço, Tipo de plugue 3 pinos, Potência elétrica 1900 W, Vazão 360 L/h, Comprimento cabo elétrico de 5m. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.390,47
Valor Total	R\$ 208.570,50

Descrição do item 036	
Código 346 - Lavadora de Alta Pressão, uso profissional, pressão máxima 2.450 PSI, potência mínima de 1.900 W, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Lavadora de Alta Pressão 1900W, 220V, com motor de indução, bico turbo, potência de 1900W e pressão máxima de 2450 PSI, 1 Bico regulável (concentrado, leque e shampoo) e 1 Bico Turbo, Tamanho da mangueira 5 m, Mangueira de trama de aço, Tipo de plugue 3 pinos, Potência elétrica 1900 W, Vazão 360 L/h, Comprimento cabo elétrico de 5m. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.390,47
Valor Total	R\$ 69.523,50

Descrição do item 037	
Código 476 - Aspirador, de pó e água, potência mínima de 1600 W, reservatório com capacidade mínima para 20 L.	
Informações Adicionais	
Aspirador água e pó função sopro compacto líquidos químicos inox, potência mínima de 1600W 20L total 15L útil com protetor térmico. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 527,66
Valor Total	R\$ 118.723,50

Descrição do item 038	
Código 476 - Aspirador, de pó e água, potência mínima de 1600 W, reservatório com capacidade mínima para 20 L.	
Informações Adicionais	
Aspirador água e pó função sopro compacto líquidos químicos inox, potência mínima de 1600W 20L total 15L útil com protetor térmico. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP

Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 527,66
Valor Total	R\$ 39.574,50

Descrição do item 039	
Código 214 - Ventilador, de coluna, potência 1/4 CV, com diâmetro de aproximadamente 60 cm, 220V, oscilante.	
Informações Adicionais	
Ventilador de coluna turbo de 60 cm: cor preto, c/ grade removível, possui oscilação p/ direita e esquerda. Potência: 1/4 cv-200v; diâmetro aproximado da hélice: 55 cm"; rpm: 1400 máxima; tensão: bivolt; velocidade regulável; equipado c/ protetor térmico. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 326,71
Valor Total	R\$ 73.509,75

Descrição do item 040	
Código 214 - Ventilador, de coluna, potência 1/4 CV, com diâmetro de aproximadamente 60 cm, 220V, oscilante.	
Informações Adicionais	
Ventilador de coluna turbo de 60 cm: cor preto, c/ grade removível, possui oscilação p/ direita e esquerda. Potência: 1/4 cv-200v; diâmetro aproximado da hélice: 55 cm"; rpm: 1400 máxima; tensão: bivolt; velocidade regulável; equipado c/ protetor térmico. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 326,71
Valor Total	R\$ 24.503,25

Descrição do item 041	
Código 214 - Ventilador, de teto, com diâmetro de aproximadamente de 110 cm, potência mínima de 130 W, 220V.	
Informações Adicionais	
Ventilador de teto voltagem-220v, potência (w)-130w, diâmetro de aproximadamente 110cm, material da hélice metálico, tipo-teto dimensão aproximada do produto (a x l x p) -33x88x88cm. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	1500
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 239,04
Valor Total	R\$ 358.560,00

Descrição do item 042	
Código 214 - Ventilador, de teto, com diâmetro de aproximadamente de 110 cm, potência mínima de 130 W, 220V.	
Informações Adicionais	
Ventilador de teto voltagem-220v, potência (w)-130w, diâmetro de aproximadamente 110cm, material da hélice metálico, tipo-teto dimensão aproximada do produto (a x l x p) -33x88x88cm. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	500
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 239,04
Valor Total	R\$ 119.520,00

Descrição do item 043	
Código 350 - Máquina de Lavar / Lavadora de Roupas, automático (a), capacidade aproximada para 13 Kg, com cesto em aço inoxidável, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Máquina de lavar roupa 13kg, classificação energética a tensão 220v, cor branca, capacidade de lavagem 13 kg, conteúdo da embalagem 1 máquina de lavar, 1 guia rápido, 1 curva da mangueira, altura do produto 104 cm, largura do produto 67 cm, altura do produto embalado 105,5 cm, largura do produto embalado 70 cm, peso do produto embalado 46,7kg, wifi não, profundidade do produto 74 cm, peso do produto 44,5 kg, profundidade do produto embalado 77cm. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada

Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima (%)	
Valor Unitário	R\$ 1.936,57
Valor Total	R\$ 435.728,25

Descrição do item 044	
Código 350 - Máquina de Lavar / Lavadora de Roupas, automático (a), capacidade aproximada para 13 Kg, com cesto em aço inoxidável, tensão de 220 V.	
Informações Adicionais	
Máquina de lavar roupa 13kg, classificação energética a tensão 220v, cor branca, capacidade de lavagem 13 kg, conteúdo da embalagem 1 máquina de lavar, 1 guia rápido, 1 curva da mangueira, altura do produto 104 cm, largura do produto 67 cm, altura do produto embalado 105,5 cm, largura do produto embalado 70 cm, peso do produto embalado 46,7kg, wifi não, profundidade do produto 74 cm, peso do produto 44,5 kg, profundidade do produto embalado 77cm. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima (%)	
Valor Unitário	R\$ 1.936,57
Valor Total	R\$ 145.242,75

Descrição do item 045	
Código 4438 - Frigorar, capacidade mínima de 120 L, 220V, cor branca.	
Informações Adicionais	
Frigobar branco capacidade mínima de 120l, 51cm largura, 54cm comprimento, 86cm altura, 28,0kg peso, capacidade (l) 124, tensão 220, potência (w)64 / 61, frequência (hz)60, dimensões (lxpxa mm) produto embalado (540x580x885). SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima (%)	
Valor Unitário	R\$ 1.210,83
Valor Total	R\$ 181.624,50

Descrição do item 046	
Código 4438 - Frigorar, capacidade mínima de 120 L, 220V, cor branca.	
Informações Adicionais	
Frigobar branco capacidade mínima de 120l, 51cm largura, 54cm comprimento, 86cm altura, 28,0kg peso, capacidade (l) 124, tensão 220, potência (w)64 / 61, frequência (hz)60, dimensões (lxpxa mm) produto embalado (540x580x885). SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	50
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima (%)	
Valor Unitário	R\$ 1.210,83
Valor Total	R\$ 60.541,50

Descrição do item 047	
Código 165 - Bebedouro, uso industrial, 3 torneira (s).	
Informações Adicionais	
Bebedouro com capacidade mínima de 150 litros, inox, características: reservatório em polipropileno atóxico; aparadeira frontal em aço inox com dreno; tamanho: 1400mm x 870mm x 390mm, torneiras para copo cromadas; Gabinete em aço inox 430 com pvc; Serpentina inox 304; sistema de refrigeração embutido; boia para controle de entrada de água; Isolamento em Poliuretano; controle de temperatura com termostato com 7 níveis. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima (%)	
Valor Unitário	R\$ 2.431,34
Valor Total	R\$ 547.051,50

Descrição do item 048	
Código 165 - Bebedouro, uso industrial, 3 torneira (s).	
Informações Adicionais	
Bebedouro com capacidade mínima de 150 litros, inox, características: reservatório em polipropileno atóxico; aparadeira frontal em aço inox com dreno; tamanho: 1400mm x 870mm x 390mm, torneiras para copo cromadas; Gabinete em aço inox 430 com pvc; Serpentina inox 304; sistema de refrigeração embutido; boia para controle de entrada de água; Isolamento em Poliuretano; controle de temperatura com termostato com 7 níveis. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP

Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.431,34
Valor Total	R\$ 182.350,50

Descrição do item 049	
Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 340 e 410 L, 220 V, frost free.	
Informações Adicionais	
Geladeira frost free duplex capacidade mínima 340 litros, branca com prateleiras, display led, compartimento extra frio sim, dispenser de água não, número de portas 2, capacidade freezer (l) 72, controle de temperatura sim, capacidade geladeira (l) 268, recipiente para guardar gelo não, formato duplex, capacidade total (l) 340, porta reversível não, porta latas não, gavetas 1 gaveta, pés niveladores sim, ou SIMILAR. Garantia mínima do fabricante de 12 (doze) meses. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.779,24
Valor Total	R\$ 625.329,00

Descrição do item 050	
Código 299 - Geladeira / Refrigerador, capacidade entre 340 e 410 L, 220 V, frost free.	
Informações Adicionais	
Geladeira frost free duplex capacidade mínima 340 litros, branca com prateleiras, display led, compartimento extra frio sim, dispenser de água não, número de portas 2, capacidade freezer (l) 72, controle de temperatura sim, capacidade geladeira (l) 268, recipiente para guardar gelo não, formato duplex, capacidade total (l) 340, porta reversível não, porta latas não, gavetas 1 gaveta, pés niveladores sim, ou SIMILAR. Garantia mínima do fabricante de 12 (doze) meses. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	unidade
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	almoxarifado central
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2.779,24
Valor Total	R\$ 208.443,00

4.2. Abaixo resumo dos itens, com os quantitativos e valores estimados:

ELETRODOMÉSTICOS (EQUIPAMENTOS DE COZINHA, CLIMATIZAÇÃO, LAVANDERIA E LIMPEZA)				
Nº DE ORDEM	ESPECIFICAÇÃO SUCINTA DO OBJETO	UND	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	Espremedor de fruta, tensão bivolt 127/220v (AMPLA CONCORRÊNCIA)	375	R\$ 355,26	R\$ 133.222,50
2	Espremedor de fruta, tensão bivolt 127/220V. (COTA ME/EPP)	125	R\$ 355,26	R\$ 44.407,50
3	Fogão de 04 bocas acendimento automático, com forno com 50 litros. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	375	R\$ 919,16	R\$ 344.685,00
4	Fogão de 04 bocas acendimento automático, com forno com 50 litros. (COTA ME/EPP)	125	R\$ 919,16	R\$ 114.895,00
5	Fogão de 05 bocas, forno com aproximadamente 94 litros. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	375	R\$ 1.030,71	R\$ 386.516,25
6	Fogão de 05 bocas, forno com aproximadamente 94 litros. (COTA ME/EPP)	125	R\$ 1.030,71	R\$ 128.838,75
7	Fogão industrial de 04 queimadores e forno. Com instalação. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 2.206,66	R\$ 496.498,50
8	Fogão industrial de 04 queimadores e forno. Com instalação. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 2.206,66	R\$ 165.499,50
9	Fogão industrial de 06 queimadores e forno. Com instalação. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 3.140,44	R\$ 706.599,00
10	Fogão industrial de 06 queimadores e forno. Com instalação. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 3.140,44	R\$ 235.533,00
11	Freezer horizontal, Sistema Dupla Função: Pode operar na função freezer ou refrigerador. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 1.835,37	R\$ 275.305,50
12	Freezer horizontal, Sistema Dupla Função: Pode operar na função freezer ou refrigerador. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 1.835,37	R\$ 91.768,50
13	Freezer vertical uma porta aproximadamente 234L, classificação energética A. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 3.735,14	R\$ 560.271,00
14	Freezer vertical uma porta aproximadamente 234L, classificação energética A. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 3.735,14	R\$ 186.757,00
15	Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal para fogão 4 bocas com duplo filtro. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 1.375,64	R\$ 206.346,00
16	Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal para fogão 4 bocas com duplo filtro. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 1.375,64	R\$ 68.782,00
17	Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal 5 e 6 bocas com duplo filtro. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 1.391,43	R\$ 208.714,50
18	Coifa de Parede 90 cm Inox piramidal 5 e 6 bocas com duplo filtro. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 1.391,43	R\$ 69.571,50

19	Refrigerador frost free aproximadamente 371 litros, classificação energética A. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 3.114,71	R\$ 700.809,75
20	Refrigerador frost free aproximadamente 371 litros, classificação energética A. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 3.114,71	R\$ 233.603,25
21	Geladeira degelo seco capacidade mínima de 260 litros. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 2.468,33	R\$ 555.374,25
22	Geladeira degelo seco capacidade mínima de 260 litros. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 2.468,33	R\$ 185.124,75
23	Bebedouro de coluna. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 742,65	R\$ 167.096,25
24	Bebedouro de coluna. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 742,65	R\$ 55.698,75
25	Bebedouro de mesa. (EXCLUSIVA ME/EPP)	200	R\$ 370,64	R\$ 74.128,00
26	Purificador de Água. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 683,84	R\$ 102.576,00
27	Purificador de Água. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 683,84	R\$ 34.192,00
28	Liquidificador 4 litros, tensão 220V (bivolt). (AMPLA CONCORRÊNCIA)	375	R\$ 434,43	R\$ 162.911,25
29	Liquidificador 4 litros, tensão 220V (bivolt). (COTA ME/EPP)	125	R\$ 434,43	R\$ 54.303,75
30	Micro-ondas 34L. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 692,43	R\$ 103.864,50
31	Micro-ondas 34L. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 692,43	R\$ 34.621,50
32	Sanduicheira Grill 850W. (EXCLUSIVA ME/EPP)	300	R\$ 146,67	R\$ 44.001,00
33	Ventilador de parede com grade de aço medindo aproximadamente 60cm de diâmetro. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	450	R\$ 236,53	R\$ 106.438,50
34	Ventilador de parede com grade de aço medindo aproximadamente 60cm de diâmetro. (COTA ME/EPP)	150	R\$ 236,53	R\$ 35.479,50
35	Lavadora de Alta Pressão 1900W, 220V. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 1.390,47	R\$ 208.570,50
36	Lavadora de Alta Pressão 1900W, 220V. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 1.390,47	R\$ 69.523,50
37	Aspirador água e pó função sopro compacto líquidos. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 527,66	R\$ 118.723,50
38	Aspirador água e pó função sopro compacto líquidos. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 527,66	R\$ 39.574,50
39	Ventilador de coluna turbo de 60 cm. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 326,71	R\$ 73.509,75
40	Ventilador de coluna turbo de 60 cm. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 326,71	R\$ 24.503,25
41	Ventilador de teto voltagem-220v, diâmetro de aproximadamente 110cm. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	1500	R\$ 239,04	R\$ 358.560,00
42	Ventilador de teto voltagem-220v, diâmetro de aproximadamente 110cm. (COTA ME/EPP)	500	R\$ 239,04	R\$ 119.520,00
43	Máquina de lavar roupa 13kg, classificação energética a tensão 220V. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 1.936,57	R\$ 435.728,25
44	Máquina de lavar roupa 13kg, classificação energética a tensão 220V. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 1.936,57	R\$ 145.242,75
45	Frigobar branco aproximadamente 124L. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	150	R\$ 1.210,83	R\$ 181.624,50
46	Frigobar branco aproximadamente 124L. (COTA ME/EPP)	50	R\$ 1.210,83	R\$ 60.541,50
47	Bebedouro de 150 litros inox. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 2.431,34	R\$ 547.051,50
48	Bebedouro de 150 litros inox.(COTA ME/EPP)	75	R\$ 2.431,34	R\$ 182.350,50
49	Geladeira frost free duplex aproximadamente 340 litros branca com prateleira, 2 portas. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	225	R\$ 2.779,24	R\$ 625.329,00
50	Geladeira frost free duplex aproximadamente 340 litros branca com prateleira, 2 portas. (COTA ME/EPP)	75	R\$ 2.779,24	R\$ 208.443,00

4.3. O preço total estimado da contratação é **R\$ 10.473.230,00 (R\$ Dez Milhões e Quatrocentos e Setenta e Três Mil e Duzentos e Trinta Reais)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.4. Os **itens 7 e 8** (Fogão industrial de 04 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 02 queimadores simples e 02 queimadores duplos, grelhas 30x30, registros tipo torneira zincado; com medidas de 742 x 825 x 800mm, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE), **itens 9 e 10** (Fogão industrial de 04 queimadores e forno, estrutura aço carbono com pintura epóxi na cor cinza grafite, perfil 50mm, baixa pressão, 02 queimadores simples e 02 queimadores duplos, grelhas 30x30, registros tipo torneira zincado; com medidas de 742 x 825 x 800mm, forno mínimo 149 litros, com ligação em cobre, tampa em vidro com puxador, grade regulável duas alturas e removível. Fabricação nacional, garantia mínima de 06 (seis) meses. Entregar o fogão montado. SIMILAR E/OU EQUIVALENTE), a presificação de preço foi realizada com o valor de mercado do produto mais a montagem e instalação, conforme demonstrado no Orçamento estimado e planilha de composição de custos.

4.5. O licitante deverá observar o critério de exequibilidade das propostas, sob pena de desclassificação. Conforme o art. 37 do Decreto Estadual nº 10.247/2023, consideram-se indícios de inexecuibilidade propostas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. Ocorrendo tal hipótese, a natureza de inexecuibilidade será considerada presunção relativa, cabendo ao pregoeiro realizar diligências para que o fornecedor comprove a viabilidade da oferta, demonstrando que seus custos não ultrapassam o valor proposto e a existência de custos de oportunidade que justifiquem o vulto da oferta, *in verbis*:

"Art. 37. Nas contratações de bens e serviços comuns, é indício de inexecuibilidade a apresentação de proposta com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração.

Parágrafo único - A inexecuibilidade da proposta, na forma do caput deste artigo, somente será considerada após a diligência do pregoeiro que comprove:

I - que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

II - inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta."

4.6. 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. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Item**.

5.3. A presente contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, sob o rito do Sistema de Registro de Preços (SRP), tendo como objeto a aquisição de equipamentos de cozinha, climatização, lavanderia e limpeza. A modelagem adotada prevê o julgamento por item, estratégia que visa maximizar a competitividade e a eficiência do certame.

5.4. Justificativa do Parcelamento e Fundamentação Legal

5.4.1. A opção pelo parcelamento do objeto, em detrimento do agrupamento em lotes, fundamenta-se nos seguintes pilares:

- **Ampliação da Competitividade:** Ao permitir a participação por itens individualizados, atrai-se um maior número de licitantes e empresas especializadas, mitigando o risco de concentração de mercado e permitindo que pequenas e médias empresas disputem o certame em igualdade de condições.
- **Especialização e Qualidade:** A medida assegura que cada produto seja fornecido por quem detém expertise técnica e comercial no segmento específico, garantindo a melhor proposta e conformidade com as especificações exigidas.
- **Aderência à Lei nº 14.133/2021:**
 - **Art. 40, § 2º, incisos II e III:** Atende ao dever de parcelamento quando este se provar técnica e economicamente viável, visando a ampliação da competitividade e o aproveitamento das peculiaridades do mercado.
 - **Art. 82, § 1º:** A adoção do Sistema de Registro de Preços para itens isolados é medida que privilegia a economia de escala e a eficiência administrativa, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa mediante o julgamento individualizado, conforme autoriza o referido dispositivo para a modalidade de registro de preços.

5.5. Dessa forma, a segregação por itens demonstra-se a estratégia mais adequada para assegurar a seleção da proposta que apresente a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública, em estrita observância ao princípio da eficiência e do amplo acesso às licitações.

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 equipamentos 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 devem, obrigatoriamente, atender ao arcabouço normativo vigente, sob pena de recusa no recebimento:

- **Certificação Compulsória:** Todos os eletrodomésticos deverão atender, obrigatoriamente, aos padrões de eficiência energética estabelecidos pelo Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), coordenado pelo INMETRO, devendo possuir selo de classificação "A" ou equivalente, de forma a reduzir o consumo de energia elétrica e contribuir para a sustentabilidade ambiental e para a redução dos custos operacionais da Administração.
- **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. A solução deve apresentar alta performance para uso em regime de escala (merenda escolar):

- **Eficiência Energética:** Os equipamentos de refrigeração (freezers e geladeiras) e cocção devem possuir obrigatoriamente a classificação "A" no Selo Procel de Economia de Energia.
- **Padronização Elétrica:** Todos os motores (liquidificadores, coifa/exaustores) devem possuir proteção térmica contra sobrecarga e ser compatíveis com a tensão nominal de 220V/60Hz, com isolamento classe F ou superior.
- **Robustez Industrial:** Estrutura externa em aço inoxidável ou aço com pintura eletrostática anticorrosiva, resistente a higienizações frequentes com produtos químicos.

Requisitos de segurança:

6.5. Visando a proteção dos manipuladores de alimentos (merendeiras) e alunos:

- **Proteção Mecânica:** Equipamentos com partes móveis devem possuir **dispositivo de parada de emergência (botões de parada)**.
- **Estabilidade e Ergonomia:** Fogões e fornos devem possuir pés antiderrapantes com ajuste de nível e isolamento térmico reforçado (lã de vidro ou rocha) para evitar queimaduras por contato externo.

Premissas e restrições:

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

- **Uso em Regime Intensivo:** Assume-se que os equipamentos não terão uso doméstico, mas sim **contínuo e severo**. Portanto, a durabilidade deve superar os padrões de varejo comum.
- **Padronização para Manutenção:** A premissa é de que a padronização dos requisitos técnicos (como voltagem única 220V e motores de indução) facilitará a gestão futura de peças de reposição pela Secretaria de Educação.
- **Compatibilidade de Infraestrutura:** Considera-se que as unidades escolares possuem instalações elétricas e de gás compatíveis com as normas da ABNT.
- **Responsabilidade Pós-Venda:** Parte-se do pressuposto de que o fornecedor é responsável pela integridade do bem até a entrega e conferência técnica pela equipe de gestão e fiscalização do contrato.

6.7. As restrições limitam as opções e estabelecem "barreiras" para garantir que apenas o que é adequado seja contratado.

- **Restrição de Procedência de Segurança:** É proibida a aceitação de equipamentos elétricos ou a gás que não possuam certificação INMETRO ativa e válida no momento da entrega.
- **Restrição Ambiental (Sustentabilidade):** Restringe-se a aquisição de equipamentos de refrigeração que utilizem gases nocivos à camada de ozônio (CFCs), sendo obrigatório o uso de fluidos ecológicos.
- **Restrição de Orçamento e Precificação:** Nenhuma especificação técnica de luxo ou "superespecificação" pode ser inserida se não houver compatibilidade com os preços de mercado levantados conforme o **Decreto nº 9.900/2021**.

Requisitos de capacitação e transferência de conhecimento:

6.8. O fornecedor vencedor deverá garantir a autonomia da Administração:

- **Documentação Técnica:** Entrega de manuais de operação e manutenção integralmente em **Língua Portuguesa**, contendo vistas explodidas e relação de peças de reposição.
- **Treinamento Operacional:** Disponibilização de material instrucional detalhando a montagem, o uso correto para maximizar a vida útil e os procedimentos de limpeza diária.

Requisitos de sustentabilidade:

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

- **Baixo Impacto Ambiental:** Os fluidos refrigerantes de freezers e geladeiras devem ser livres de CFC (Clorofluorcarboneto).
- **Logística Reversa:** Declaração do licitante de que se responsabilizará pela coleta e destinação final ambientalmente adequada de embalagens e partes substituídas em manutenções futuras, conforme a **Lei nº 12.305/2010**.
- **Nível de Ruído:** Equipamentos como coifa/exaustores e ventiladores não devem ultrapassar os limites de decibéis estabelecido pelas normas de conforto acústico no ambiente escolar.

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 (insuficiência e desgaste de equipamentos nas 984 unidades escolares), e ainda a relação custo-benefício entre as soluções, considerando a durabilidade em ambiente escolar e a logística de distribuição em todo o Estado de Goiás.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Solução A: **Aquisição de Equipamentos de Linha Doméstica (Varejo Comum):** Utilização de equipamentos padronizados para uso residencial, com menor custo unitário inicial, porém com ciclo de vida curto perante a demanda de produção de merenda em larga escala.

7.2.1. Solução B: **Aquisição de Equipamentos intermediários**, com desempenho variável

7.2.2. Solução C: **Aquisição de Equipamentos de Linha Industrial/Profissional com Requisitos de Desempenho (Solução Escolhida):** Aquisição de bens com especificações técnicas reforçadas (motores de indução, aço inox, certificações das normas reguladoras e Selo Procel A), garantindo maior vida útil e segurança operacional para as merendeiras.

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 de Secretarias de Educação de outros Estados (ex: MG e SP) que adotaram o critério de **Selo Procel A e Gás Ecológico** para refrigeração.
- **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 para o uso de motores com proteção térmica e materiais atóxicos.

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:

- **PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas):** Consultas a editais de Secretarias de Educação de outros Estados (ex: MG e SP) que adotaram o critério de **Selo Procel A e Gás Ecológico** para refrigeração.
- **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 para o uso de motores com proteção térmica e materiais atóxicos.

▫ **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 (Cozinha vs. Climatização).
- 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 e 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 unidade

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;
- **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.

9.2. 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 eletrodomésticos de cozinha, garantindo a integridade física dos produtos e a segurança durante todas as etapas da entrega, de forma a evitar danos, descarte inadequado ou qualquer forma de degradação ambiental.

9.4. Todos os eletrodomésticos deverão atender, obrigatoriamente, aos padrões de eficiência energética estabelecidos pelo Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), coordenado pelo INMETRO, devendo possuir selo de classificação “A” ou equivalente, de forma a reduzir o consumo de energia elétrica e contribuir para a sustentabilidade ambiental e para a redução dos custos operacionais da Administração.

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 eletrodomésticos 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, não haverá a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta licitação seja atendido.

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 - Aquisição de Eletrodomésticos (Equipamentos de Cozinha, de Climatização, Lavanderia e Limpeza)**, 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 DESTE ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
JEANE ARANTES DA SILVA	Integrante Técnico	62 32209641	jeanearantes2923@gmail.com
FABRICIO JOSE PEDROSA DA COSTA	Integrante Administrativo	62 98063574	fabricio.costa@seduc.go.gov.br
JOAO PAULO GARCIA CORREA	Integrante Requisitante	62 32209500	joao.gcorrea@seduc.go.gov.br