ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAÇAMBARÁ

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 6418/2026
Município de Maçambará
Secretarias Municipais
Objeto da contratação: Aquisição de utensílios de copa e cozinha para as escolas municipais de Maçambará.

2. Descrição da necessidade

A aquisição de utensílios de copa e cozinha se faz necessária para garantir o pleno funcionamento e atendimento das demandas das escolas, que incluem a preparação e fornecimento de refeições para os alunos da rede pública de ensino.

A aquisição desses materiais para copa e cozinha atualizados e adequados é essencial para cumprir as normas sanitárias vigentes. Isso inclui a utilização de utensílios de cozinha seguros, recipientes de armazenamento apropriados, equipamentos de higienização e limpeza adequados, entre outros itens.

Com a aquisição destes materiais modernos e de qualidades, espera-se otimizar os processos de preparação e distribuição de alimentos. Isso resultará em maior eficiência operacional, redução de desperdícios, melhor controle de estoque e garantia da qualidade dos alimentos servidos. Uma vez que, utensílios inadequados podem representar riscos à saúde e devem ser substituídos de acordo com os padrões de segurança e higiene alimentar.

Portanto, esta aquisição se faz necessária para atender a demanda de substituição dos itens danificados e da demanda crescente de alunos nas escolas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Função	Responsável
Secretaria Municipal de Educação Cultura e Turismo	Secretária	Ana Janete Pinheiro Dinat

4. Descrição dos requisitos da contratação

O objeto pretendido é a aquisição de utensílios para cozinhas, a fim de equipá-las com todos os itens necessários para o desenvolvimento dos processos de preparo, armazenamento e disposição dos alimentos ofertados aos alunos.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar o seguinte normativo: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Todos os itens solicitados são considerados bens comuns e deverão atender a alguns requisitos que serão descritos abaixo.

- Os utensílios de cozinha devem ser de alta qualidade e duráveis para resistir ao uso frequente e ao desgaste. Eles devem ser fabricados com materiais robustos e seguros para alimentos, garantindo sua longa vida útil;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

- Devem atender aos padrões de segurança alimentar e higiene. Eles devem ser fabricados com materiais não tóxicos e seguros para alimentos, garantindo que não haja contaminação cruzada durante o manuseio e a preparação dos alimentos;
- Devem ser fáceis de limpar e desinfetar para garantir a segurança alimentar. Eles devem ser resistentes à lavagem frequente e à alta temperatura, se necessário, para remover efetivamente qualquer resíduo de alimentos e bactérias;
- Devem ser funcionais e adequados para as tarefas específicas realizadas na cozinha da escola. Eles devem ser projetados para facilitar a preparação, cozimento, armazenamento e serviço de alimentos para um grande número de pessoas;
- A empresa deve comprovar, por meio de declaração, que possui os objetos desta contratação, conforme a descrição e com compatibilidade de especificações técnicas e de desempenho, suficientes para atender adequadamente às necessidades;
- A Empresa deverá apresentar Catálogo do Produto e /ou ficha técnica relativos aos itens ofertados quando vier ao caso, com a descrição detalhada do modelo, características, especificações técnicas e outras que possibilitem a avaliação do produto.

O prazo de entrega é de 20 (vinte) dias contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento.
O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;
O contratado deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância do contratante;
As entregas deverão ocorrer na respectiva secretaria ou conforme a solicitação da mesma;
Durante a execução de entrega dos produtos, o contratado é obrigado a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria solicitante sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;
O contratado se responsabilizará pela entrega, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para a respectiva secretaria a justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;
Após o recebimento, o contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos produtos;
Em caso de recusa do produto, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;
O contrato a ser firmado terá vigência por um ano, contados a partir da data de sua assinatura.

5. Levantamento de mercado

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de utensílios para cozinhas, destinados a atender as necessidades das escolas municipais.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

Acredita-se que este modelo de contratação reduz os riscos de contratações diversas e fracionadas, aumenta a competitividade e, consequentemente, economia ao município, e ainda contribui na sustentabilidade para o município como um todo.
Para que as escolas tenham suas demandas atendidas, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de utensílios visando as possibilidades, a partir dos preços praticados no mercado conforme o levantamento realizado, considerando a nossa disponibilidade orçamentária.
Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado.
Os itens, serão adquiridos em quantidades usualmente praticadas no mercado e conforme a demanda das escolas, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução viável é a aquisição de utensílios de cozinha para atender as demandas das escolas do Município, através do Sistema de Registro de Preço, conforme a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda das escolas estarão dispostos no Termo de Referência.

7. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A aquisição pretendida encontra-se prevista nas rubricas do orçamento desta Prefeitura para o exercício de 2026 e 2027. Sendo assim, as despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes no orçamento.

8. Estimativas das quantidades a serem contratadas

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as solicitações das escolas nos últimos dois anos. A partir disso, foi feita uma análise de adequação de itens, unidades e quantidades.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Bacia plástica redonda 32 litros	unidade	15
02	Bacia plástica redonda 14 litros	unidade	15
03	Balança digital de cozinha até 15kg	unidade	5
04	Bandeja de plástico quadrada 12 litros	unidade	15
05	Bandeja de servir em inox	unidade	10
06	Caçarola de Alumínio 3mm linha hotel 03l	unidade	10
07	Caçarola de Alumínio 3mm linha Hotel 07l	unidade	10
08	Caçarola de alumínio 3mm linha Hotel 17l	unidade	10

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

09	Caçarola de alumínio 3mm linha hotel 24l	unidade	10
10	Caçarola de alumínio 3mm linha Hotel 57l	unidade	10
11	Caneca escolar de aço inox (300 ml)	unidade	1000
12	Caixa plástica organizadora 20 litros	unidade	30
13	Caixa plástica organizadora 36 litros	unidade	30
14	Chaleira 5 litros	unidade	5
15	Colher servir cabo longo 36 cm (sem plástico ou madeira)	unidade	10
16	Colher de sopa toda em aço inox	unidade	100
17	Colher de sobremesa em aço inox	unidade	100
18	Colher de chá em aço inox	unidade	50
19	Concha grande 36cm (sem plástico ou madeira)	unidade	10
20	Coador grande	unidade	10
21	Copo medidor	unidade	5
22	Cumbuca escolar aço inox	unidade	500
23	Escova de mamadeira	unidade	5
24	Escumadeira grande	unidade	5
25	Escorredor de massa em inox	unidade	5
26	Escorredor de louça	unidade	5
27	Faca de mesa	unidade	500
28	Faca de corte média	unidade	10
29	Fervedor em inox 05 litros	unidade	5
30	Fervedor de alumínio com tampa 3 litros	unidade	5
31	Forma assadeira de alumínio retangular medidas 32x22x5	unidade	30
32	Forma assadeira de alumínio retangular medidas 35x24x5	unidade	30
33	Forma de alumínio para bolo com furo no meio 22cm	unidade	30
34	Forma de alumínio redonda 24 cm	unidade	30
35	Frigideira antiaderente 18 cm	unidade	5
36	Frigideira antiaderente 30 cm	unidade	5

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

37	Garrafa térmica 2,5 litros	unidade	5
38	Garfo todo em aço inox	unidade	500
39	Jarra para bebidas 3 litros	unidade	5
40	Jarra térmica 3 litros	unidade	10
41	Panela alumínio fundido 1,8 litros	unidade	10
42	Panela alumínio fundido 2,4 litros	unidade	10
43	Panela de pressão 10 litros	unidade	5
44	Panela de pressão 24 litros	unidade	5
45	Pegador de macarrão em inox	unidade	5
46	Pote plástico redondo com tampa 2 litros	unidade	30
47	Pote plástico redondo com tampa 700ml	unidade	30
48	Pote plástico redondo com tampa 500 ml	unidade	30
49	Pote plástico quadrado com tampa 4 litros	unidade	30
50	Pote plástico quadrado com tampa 1litro	unidade	30
51	Pote plástico quadrado com tampa 8 litros	unidade	30
52	Prato de vidro fundo e liso	unidade	500
53	Prato escolar de aço inox	unidade	500
54	Ralador em aço inox, 1 face, 3 tipos diferentes de corte, cabo ergonômico.	unidade	5
55	Refratário oval com tampa 2,4 litros	unidade	10
56	Refratário quadrado com tampa 1,8 litros	unidade	10
57	Refratário redondo com tampa 1 litro	unidade	5
58	Refratário retangular com tampa 5 litros	unidade	5
59	Rolo de massa de polietileno	unidade	5
60	Saleiro plástico 1 litro	unidade	5
61	Tábua placa de corte de polietileno	unidade	10
62	Termômetro digital culinário tipo espeto	unidade	5
63	Toalha de mesa quadrada de algodão/poliéster 4 lugares	unidade	5

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

9. Estimativa do valor da contratação

A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores pesquisados nos estabelecimentos locais. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 119.836,73 (Cento e dezenove mil e oitocentos e trinta e seis reais e setenta e três centavos).

10. Justificativa para parcelamento ou não da contratação

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
Em vista disto, o princípio do parcelamento se aplica. O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, haja vista suas descrições detalhadas e preços unitários diversos. Desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

11. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a realização desta contratação espera-se evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento das necessidades das escolas municipais para o preparo das refeições dos alunos.

12. Providências a serem adotadas

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Há celebração de contrato/ata e a execução dos mesmos deverá ser acompanhada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Através deste estudo identificou-se que não há contratações correlatas ou interdependentes, tendo em vista o objeto contemplar em sua totalidade a especificação/descrição da necessidade do município para que o mesmo possa fazer uso.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

15. Declaração de viabilidade

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declaro que a contratação é imprescindível, considerando sua relevância, viabilidade e oportunidade em relação aos objetivos e as necessidades da área requisitante.
Realizadas as tarefas pertinentes ao ETP, encaminho o documento solicitando ciência e aprovação para posterior elaboração do TR/PB.

16. Responsáveis

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar Lidiane Silveira Mello.

Maçambará, 31 de Agosto de 2026

Assinado eletronicamente por:
LIDIANE SILVEIRA MELLO
***.075.750-**
09/09/2026 08:39:44
Assinatura digital avançada.

Lidiane Silveira Mello
Nutricionista RT CRN2 – 11360

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 09/09/2026 08:40 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pe81652fca4a2a