

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERAÍ - GO

Estudo Técnico Preliminar 157/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 15863

2. Descrição da necessidade

A presente demanda tem por objetivo solucionar a insuficiência e o desgaste dos utensílios de copa e cozinha utilizados nas unidades escolares em tempo integral da rede municipal de ensino, especialmente na Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e no CMEI Santa Clara, situação que compromete diretamente a adequada execução da política pública de alimentação escolar.

Atualmente, as referidas unidades atendem 456 alunos em tempo integral, sendo 158 estudantes na Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e 298 estudantes no CMEI Santa Clara. Em razão da permanência prolongada dos alunos nas unidades escolares, são fornecidas diariamente 04 (quatro) refeições por estudante, compreendendo café da manhã, almoço, lanche e jantar, o que exige estrutura adequada e utensílios compatíveis com a elevada demanda operacional das cozinhas escolares.

O problema a ser enfrentado decorre do desgaste natural, perda da vida útil, insuficiência quantitativa e inutilização de diversos utensílios utilizados diariamente no preparo, armazenamento e distribuição das refeições. A continuidade da utilização de materiais deteriorados ou inadequados compromete as condições de higiene, segurança alimentar e eficiência operacional das cozinhas escolares, podendo ocasionar dificuldades na execução das atividades, aumento do risco de contaminação dos alimentos, desperdícios, atrasos na distribuição das refeições e prejuízos à qualidade do atendimento prestado aos estudantes.

Sob a perspectiva do interesse público, a situação demanda atuação imediata, considerando que a alimentação escolar constitui direito fundamental dos alunos e política pública indispensável à permanência, desenvolvimento e bem-estar dos estudantes da rede municipal de ensino, especialmente daqueles atendidos em período integral.

A insuficiência de utensílios adequados impacta diretamente a capacidade das unidades escolares de ofertarem alimentação em condições apropriadas, comprometendo não apenas a rotina administrativa das cozinhas escolares, mas também a efetividade das ações educacionais e nutricionais desenvolvidas pelo Município.

Ressalta-se que a reposição dos utensílios de copa e cozinha é realizada anualmente pela Secretaria Municipal de Educação, justamente em razão do desgaste contínuo decorrente do uso intenso nas unidades escolares. Os quantitativos estimados foram definidos com base no número de alunos atendidos, na quantidade diária de refeições produzidas, nas necessidades operacionais das cozinhas e na substituição de itens considerados desgastados, insuficientes ou inservíveis.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se indispensável para assegurar condições adequadas de funcionamento das cozinhas escolares, garantir a continuidade e qualidade da alimentação ofertada aos estudantes, atender às normas sanitárias vigentes e preservar o interesse público relacionado à promoção da saúde, segurança alimentar e qualidade da educação pública municipal.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto da presente contratação consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha destinados às unidades escolares em tempo integral da rede municipal de ensino, especialmente à Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e ao CMEI Santa Clara, visando assegurar condições adequadas para o preparo, armazenamento, manuseio e distribuição da alimentação escolar, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

O objeto a ser contratado, pelas suas características e com base nas justificativas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, não possui natureza continuada, tratando-se de fornecimento integral de bens de consumo, não havendo necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum de até 60 (sessenta) dias.

Para que a contratação atenda satisfatoriamente à necessidade da Administração, deverão ser observados os seguintes requisitos mínimos:

- Os itens fornecidos deverão ser novos, sem uso anterior, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento e acondicionamento;
- Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência e deste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto às dimensões, capacidade, resistência, composição dos materiais, acabamento e requisitos de segurança;
- Os utensílios destinados ao contato direto com alimentos deverão ser fabricados em materiais atóxicos, resistentes à corrosão, de fácil higienização e adequados ao uso institucional intensivo, observando-se as normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais regulamentações aplicáveis;
- Os produtos deverão possuir acabamento adequado, sem rebarbas, arestas cortantes, deformidades, trincas ou imperfeições que comprometam a segurança dos usuários ou a durabilidade dos itens;
- As painéis de pressão deverão possuir certificação compulsória do INMETRO, conforme normas vigentes, incluindo dispositivos de segurança obrigatórios, vedação eficiente e manual de instruções em língua portuguesa;
- Os materiais em aço inox deverão apresentar resistência à oxidação, durabilidade e compatibilidade com o uso contínuo em cozinhas institucionais;
- Os materiais plásticos deverão ser fabricados em polietileno ou polipropileno resistente, reciclável e apropriado para contato com alimentos, quando aplicável;
- A entrega deverá ocorrer no prazo estabelecido no Termo de Referência, em remessa única, acompanhada da respectiva nota fiscal e demais documentos exigidos para o recebimento;
- Os produtos entregues poderão ser recusados, no todo ou em parte, caso apresentem desconformidade com as especificações técnicas exigidas, cabendo à contratada promover a substituição no prazo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional;
- A contratada deverá manter regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a execução contratual;
- A empresa deverá demonstrar capacidade técnica e operacional compatível com o objeto, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica que comprovem fornecimento de bens similares ao objeto da contratação.

Quanto às práticas de sustentabilidade, deverão ser observados, sempre que possível, os seguintes critérios:

- Preferência por produtos fabricados com materiais recicláveis ou reciclados, desde que não comprometam a qualidade e segurança dos utensílios;
- Utilização de materiais com maior durabilidade e resistência, reduzindo a necessidade de reposições frequentes e contribuindo para a economicidade e sustentabilidade da contratação;
- Acondicionamento e transporte dos materiais de forma a minimizar desperdícios e danos ambientais;
- Observância às diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólido, especialmente quanto à destinação ambientalmente adequada de embalagens e resíduos.

A contratação deverá observar, ainda, os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como normas técnicas da ABNT, regulamentações sanitárias vigentes e demais legislações correlatas aplicáveis ao objeto.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Carla de Deus Lima Lemes

5. Levantamento de Mercado

O presente levantamento de mercado tem por finalidade analisar as alternativas disponíveis para atendimento da demanda de aquisição de itens de copa e cozinha destinados à Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e ao CMEI Santa Clara, considerando aspectos técnicos e econômicos, bem como as diretrizes administrativas adotadas pelo Município.

Trata-se de objeto comum, amplamente disponível no mercado, sem complexidade técnica relevante, razão pela qual não se vislumbra a necessidade de realização de audiência pública.

Soluções de Mercado Identificadas

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções:

Solução 01: Aquisição por meio de pregão com fornecimento integral (quantitativo previamente definido)

Aquisição de todos os itens de copa e cozinha com base em levantamento prévio das necessidades das unidades, com entrega integral em prazo definido.

Solução 02: Aquisição por meio de pregão com fornecimento parcelado (entregas programadas)

Aquisição com quantitativo total definido, porém com entregas fracionadas ao longo da vigência contratual.

Solução 03: Contratação vinculada à terceirização de serviços de alimentação (comodato de utensílios)

Modelo em que os utensílios são disponibilizados por empresa contratada para fornecimento de refeições.

Comparação entre as Soluções

Solução	Análise Técnica	Análise Econômica
Solução 01 – Pregão com fornecimento integral	Atende de forma imediata e completa às necessidades das unidades; garante padronização dos itens; exige planejamento prévio adequado e organização para armazenamento.	Possibilita ganho de escala e melhores preços unitários; evita custos administrativos de múltiplas entregas; demanda maior desembolso inicial, porém com maior previsibilidade.
Solução 02 – Fornecedor parcelado	Permite maior flexibilidade, porém não se alinha à política administrativa municipal; pode gerar dependência contratual contínua.	Dilui custos ao longo do tempo, mas pode elevar preços unitários e custos logísticos.
Solução 03 – Terceirização com comodato	Reduz a gestão direta dos utensílios, porém não atende ao modelo atual de execução direta da alimentação escolar.	Pode gerar custos mais elevados no longo prazo; não há incorporação dos bens ao patrimônio público.

Justificativa da Escolha da Solução

Após análise das alternativas sob os aspectos técnicos e econômicos, opta-se pela Solução 01 – Aquisição por meio de pregão com fornecimento integral e quantitativo previamente definido.

A escolha está alinhada à política municipal de fortalecimento do planejamento das contratações e à diretriz de não utilização do SRP, assegurando maior controle sobre os quantitativos adquiridos e evitando contratações desvinculadas da real necessidade da Administração.

Além disso, a solução permite o atendimento imediato e completo das demandas da Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e do CMEI Santa Clara, garantindo a adequada estruturação das cozinhas escolares para execução das atividades de preparo e distribuição da alimentação.

Sob o ponto de vista econômico, a aquisição integral tende a proporcionar melhores condições comerciais, em razão do ganho de escala, reduzindo o custo unitário dos itens e otimizando a aplicação dos recursos públicos.

Contratações Similares na Administração Pública

Pesquisas em portais de transparência e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) identificaram contratações com objetos análogos (aquisição de utensílios de copa e cozinha), demonstrando que a demanda é comum e consolidada no âmbito da Administração Pública.

Verificou-se que, além do uso recorrente do SRP, diversos entes têm adotado pregão com quantitativo definido e entrega integral, especialmente em contratações de menor complexidade, com o objetivo de assegurar maior controle e previsibilidade.

As contratações analisadas demonstram a viabilidade da solução adotada, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Potenciais Fornecedores

O mercado nacional apresenta ampla disponibilidade de fornecedores de utensílios de copa e cozinha, incluindo fabricantes, distribuidores e comerciantes varejistas e atacadistas, não havendo restrição à competitividade.

Empresa	Identificação / Características	Contato / Referência
Empresas do comércio varejista e atacadista	Fornecimento de utensílios domésticos e industriais para cozinhas institucionais	Plataformas eletrônicas e lojas especializadas
Distribuidores regionais	Atendem demandas públicas com logística local e pronta entrega	Catálogos comerciais e registros em sistemas de compras
Fabricantes nacionais	Produção em escala de utensílios em alumínio, inox e plástico	Representantes comerciais e sites institucionais

Diante da ampla oferta de mercado, verifica-se que não há limitação à participação de fornecedores, sendo possível estabelecer requisitos técnicos compatíveis com a necessidade da Administração sem prejuízo à competitividade.

Diante do exposto, conclui-se que a solução escolhida é tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e alinhada às diretrizes administrativas do Município, atendendo ao interesse público e garantindo o adequado funcionamento das unidades escolares em tempo integral.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada fornecimento de itens de copa e cozinha, para atender às necessidades das unidades escolares em tempo integral da rede municipal de ensino, conforme especificações dos itens constantes neste estudo, com entrega única, por um período de 60 dias, de acordo com os seguintes critérios:

Natureza da contratação

A presente contratação se dará através de licitação Tradicional.

Modelo de Execução do Objeto

A execução do objeto se dará mediante fornecimento integral dos itens contratados, em entrega única, a ser realizada no prazo estabelecido, diretamente nos locais indicados pela Administração ou em ponto central definido pela Secretaria Municipal de Educação.

A empresa contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga e, quando necessário, organização dos materiais nos locais indicados, garantindo que os itens sejam entregues em perfeitas condições de uso.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas, sendo passíveis de rejeição aqueles que não estiverem em conformidade com os padrões exigidos. Caso haja inconformidade, a contratada deverá proceder à substituição no prazo a ser definido no Termo de Referência.

Modelo de Gestão do Contrato

A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidor(es) designado(s) pela Administração, competindo-lhes acompanhar a execução do objeto, verificar a conformidade dos itens entregues com as especificações contratadas e registrar eventuais ocorrências.

A contratada deverá manter comunicação permanente com a fiscalização, prestando os esclarecimentos necessários e adotando as providências cabíveis para correção de falhas identificadas.

Serão aplicados, quando couber, mecanismos de controle e registro da execução contratual, garantindo a transparência, rastreabilidade e conformidade com as condições pactuadas.

CrITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição será realizada com base na verificação do cumprimento integral do objeto, mediante conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues.

O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo dos materiais, condicionado à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da contratada, bem como à atestação, pelo fiscal do contrato, de que a entrega ocorreu em conformidade com as especificações e condições estabelecidas.

Não serão efetuados pagamentos parciais, tendo em vista a natureza de fornecimento integral da contratação.

CrITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Capacidade Técnica)

Para fins de habilitação, serão exigidos dos licitantes requisitos mínimos de capacidade técnica compatíveis com o objeto da contratação, tais como:

- Comprovação de aptidão para fornecimento de bens similares, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Demonstração de que a empresa possui condições operacionais e logísticas para realizar o fornecimento integral dos itens no prazo estabelecido;
- Atendimento às normas técnicas e sanitárias aplicáveis aos produtos fornecidos.

Tais exigências visam assegurar que o fornecedor selecionado possua experiência e capacidade suficientes para garantir a adequada execução do objeto, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

De acordo com a demanda disposta no Documento de Formalização de Despesa, em conjunto com os ofícios nº 38/2026 e 31/2026 expedido pelas unidades escolares os quais demonstram a necessidade, chegou-se ao seguinte quantitativo:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
			MEDIDAS: ALTURA: 01,60 CM		

01	631610	FACA INOX 6"	LARGURA: 03,80 CM COMPRIMENTO: 27,60 CM PESO: 85 G LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL CABO DE POLIPROPILENO PRETO 6 POLEGADAS TRATAMENTO TÉRMICO PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA	UNID.	20
02	482919	FACA PARA PÃO PROFISSIONAL 7"	TIPO: FACA PARA PÃO COM LÂMINA SERRILHADA COMPRIMENTO DA LÂMINA: 7 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 18 CM) MATERIAL DA LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE FIO DA LÂMINA: SERRILHADO, COM DENTES UNIFORMES, ADEQUADO PARA CORTE SEM ESMAGAMENTO DO ALIMENTO CABO: FABRICADO EM MATERIAL POLIMÉRICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU EQUIVALENTE) ERGONOMIA: CABO ANATÔMICO, CONFORTÁVEL E SEGURO PARA USO PROLONGADO FIXAÇÃO: CABO FIRMEMENTE FIXADO À LÂMINA, SEM FOLGAS SEGURANÇA: SUPERFÍCIE DO CABO ANTIDERRAPANTE OU COM TEXTURA QUE PROPORCIONE FIRMEZA NO MANUSEIO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO CONTÍNUO, SEM DEFORMAÇÕES OU PERDA PRECOCE DO FIO ACABAMENTO: LÂMINA COM BOM POLIMENTO, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES	UNID.	15
			TIPO: PENEIRA MANUAL TIPO FUBÁ DÍÂMETRO: 40 CM (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±5%) MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL METÁLICO EQUIVALENTE, RESISTENTE À CORROSÃO		

03	224607	PENEIRA MÉDIA INOX	MATERIAL DA MALHA: AÇO INOXIDÁVEL, COM TRAMA FINA E UNIFORME, ADEQUADA PARA PENEIRAMENTO DE PARTÍCULAS FINAS MALHA: FINA, APROPRIADA PARA FUBÁ, FARINHA E SIMILARES BORDA: REFORÇADA, GARANTINDO RESISTÊNCIA ESTRUTURAL E DURABILIDADE CABO: FIXO, RESISTENTE, ERGONÔMICO, QUE PERMITA FIRMEZA NO MANUSEIO FIXAÇÃO DA MALHA: BEM AJUSTADA À ESTRUTURA, SEM FOLGAS OU DEFORMAÇÕES ACABAMENTO: SEM REBARBAS, ARESTAS CORTANTES OU IMPERFEIÇÕES.	UNID.	10
04	631601	CAIXA PLÁSTICA VAZADAS HORTIFRUTIS	CAIXA PLÁSTICA 46 LITROS HORTIFRUTI VAZADA EMPILHÁVEL TIPO: CAIXA PLÁSTICA VAZADA (COM ABERTURAS LATERAIS E/OU NO FUNDO PARA VENTILAÇÃO) CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 46 LITROS MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL COR: PREFERENCIALMENTE PRETA OU OUTRA COR ESCURA PADRÃO DE MERCADO ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, COMPRESSÃO E USO CONTÍNUO EMPILHAMENTO: PROJETO QUE PERMITA EMPILHAMENTO SEGURO, COM ENCAIXE ESTÁVEL VENTILAÇÃO: ABERTURAS QUE FAVOREÇAM CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS BORDAS: REFORÇADAS, SEM ARESTAS CORTANTES OU REBARBAS ALÇAS: LATERAIS, ANATÔMICAS OU VAZADAS, QUE FACILITEM O TRANSPORTE MANUAL	UNID.	20

			DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPATÍVEIS COM CAPACIDADE DE 46 LITROS (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%) PESO SUPORTADO: COMPATÍVEL COM CARGA MÍNIMA DE 20 KG DISTRIBUÍDOS PRODUTO DEVE SER ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À EXPOSIÇÃO MODERADA AO SOL (RAIOS UV) E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.		
05	624239	JARRA INOX 2LT COM TAMPA	JARRA METÁLICA COM TAMPA E APARADOR DE GELO 2 LITROS TIPO: JARRA COM TAMPA E APARADOR/FILTRO DE GELO INTEGRADO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 2 LITROS MATERIAL DO CORPO: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO TAMPA: COM ENCAIXE FIRME, PODENDO SER REMOVÍVEL OU ARTICULADA SISTEMA APARADOR DE GELO: DISPOSITIVO QUE RETENHA GELO DURANTE O SERVIÇO DA BEBIDA BICO: PROJETADO PARA FLUXO CONTÍNUO, EVITANDO RESPINGOS E DESPERDÍCIOS CABO/ALÇA: ERGONÔMICO, RESISTENTE, QUE PROPORCIONE FIRMEZA E SEGURANÇA NO MANUSEIO ESTRUTURA: ROBUSTA, COM BOA ESTABILIDADE QUANDO APOIADA VEDAÇÃO: ADEQUADA PARA EVITAR VAZAMENTOS DURANTE O USO NORMAL DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM CAPACIDADE DE 2 LITROS (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%)	UNID.	6

			PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE.		
06	278322	BALDE DE PLÁSTICO GRANDE	BALDE/CONTENTOR PLÁSTICO COM TAMPA 100 LITROS TIPO: BALDE OU CONTENTOR PLÁSTICO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 100 LITROS MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: PREFERENCIALMENTE AZUL OU OUTRA COR SÓLIDA PADRÃO DE MERCADO TAMPA: AJUSTÁVEL AO RECIPIENTE, COM ENCAIXE FIRME, PODENDO SER DE PRESSÃO OU VEDAÇÃO SIMPLES ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, QUE PERMITAM TRANSPORTE SEGURO, PODENDO SER INTEGRADAS OU ACOPLADAS BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES VEDAÇÃO: ADEQUADA PARA EVITAR VAZAMENTOS DURANTE O USO NORMAL (QUANDO APLICÁVEL) RESISTÊNCIA: SUPORTA EXPOSIÇÃO A PRODUTOS DE LIMPEZA E VARIAÇÕES MODERADAS DE TEMPERATURA DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE DE 100 LITROS (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%) PRODUTO DEVE SER ATÓXICO (QUANDO DESTINADO AO CONTATO COM ALIMENTOS) OU ADEQUADO AO USO PROPOSTO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNID.	10
			TÁBUA DE CORTE MATERIAL: PEAD - POLIETILENO VIRGEM		

07	631649	TÁBUA DE CORTE	MATERIAL DE ALTA QUALIDADE E RESISTENTE LAVÁVEL ATÓXICO MEDIDA: 50 x 30 CM ESPESSURA: 10 CM COM CANALETA E PEGADOR	UNID.	10
08	620944	CALDEIRÃO AÇO INOX COM TAMPA - 17,5 L	CALDEIRÃO PROFISSIONAL EM AÇO INOX 17,5 LITROS COM TAMPA TIPO: CALDEIRÃO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 17,5 LITROS MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE FUNDO: REFORÇADO, PODENDO SER SIMPLES ESPESSO OU COM TECNOLOGIA MULTICAMADAS, QUE PROPORCIONE DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR; TAMPA: EM AÇO INOX, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR; ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (SOLDADAS OU REBITADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA; BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES; COMPATIBILIDADE: ADEQUADO PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E POR INDUÇÃO; RESISTÊNCIA: SUPORTA USO CONTÍNUO, ALTAS TEMPERATURAS E LAVAGENS FREQUENTES; DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%).	UNID.	4

09	628905	ASSADEIRA EM ALUMÍNIO 37,5 X 26 X 5,5 CM (C x L x A)	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO (Nº 03) TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR ALTA DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS: 37,0 CM (COMPRIMENTO) X 26,5 CM (LARGURA) X 5,6 CM (ALTURA) MATERIAL: ALUMÍNIO DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE E DURÁVEL ESPESSURA: ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM COMPATÍVEL COM USO FREQUENTE, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES E BOA CONDUÇÃO TÉRMICA ESTRUTURA: CORPO INTEIRIÇO OU COM CANTOS REFORÇADOS, QUE PROPORCIONE RIGIDEZ E ESTABILIDADE BORDAS: ARREDONDADAS E REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO CONDUÇÃO TÉRMICA: ADEQUADA PARA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS RESISTÊNCIA: SUPORTA TEMPERATURAS ELEVADAS E USO CONTÍNUO EM FORNO	UNID.	20
10	485588	ASSADEIRA EM ALUMÍNIO 44 X 29 X 6,0 CM (C x L x A)	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO (Nº 04) TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR ALTA DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS: 44 CM (COMPRIMENTO) X 29 CM (LARGURA) X 6,0 CM (ALTURA). MATERIAL: ALUMÍNIO DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE E DURÁVEL ESPESSURA: ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM COMPATÍVEL COM USO FREQUENTE, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES E BOA CONDUÇÃO TÉRMICA ESTRUTURA: CORPO INTEIRIÇO OU COM CANTOS REFORÇADOS, QUE PROPORCIONE RIGIDEZ E ESTABILIDADE BORDAS: ARREDONDADAS E REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES	UNID.	20

			ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO CONDUÇÃO TÉRMICA: ADEQUADA PARA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS RESISTÊNCIA: SUPORTA TEMPERATURAS ELEVADAS E USO CONTÍNUO EM FORNO		
11	324733	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 24 LITROS (FECHAMENTO EXTERNO)	TIPO: PANELA DE PRESSÃO COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 24 LITROS PRESSÃO: 80 KPA DIMENSÕES: 35,5 CM DIÂMETRO X 40,8 CM ALTURA MATERIAL E ESPESSURA: - CORPO: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO - TAMPA: ALUMÍNIO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM (PARÂMETROS DEFINIDOS COM BASE EM PADRÕES DE MERCADO DE FABRICANTES CONSOLIDADOS, GARANTINDO RESISTÊNCIA MECÂNICA E SEGURANÇA OPERACIONAL) SISTEMA DE FECHAMENTO: EXTERNO, COM TRAVAMENTO SEGURO, UNIFORME E DE FÁCIL MANUSEIO TAMPA: COM ENCAIXE PRECISO E VEDAÇÃO EFICIENTE VEDAÇÃO: ANEL DE VEDAÇÃO REMOVÍVEL, EM MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E PRESSÃO SISTEMA DE SEGURANÇA: - VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO (PRINCIPAL) - VÁLVULA(S) DE SEGURANÇA ADICIONAL(IS) CONTRA SOBREPRESSÃO - SISTEMA QUE IMPEÇA A ABERTURA DA TAMPA SOB PRESSÃO CABOS/ALÇAS: EM MATERIAL ANTITÉRMICO OU COM ISOLAMENTO TÉRMICO, RESISTENTES E FIRMEMENTE FIXADOS	UNID.	3

			ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES A GÁS (DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, PRESSÃO ELEVADA E USO CONTÍNUO PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO, CONFORME NORMAS VIGENTES PARA PANEIS DE PRESSÃO.		
12	300083	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 12 LITROS (FECHAMENTO EXTERNO)	TIPO: PANELA DE PRESSÃO COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 12 LITROS MATERIAL E ESPESSURA: ○ CORPO: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO ○ TAMPA: ALUMÍNIO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM SISTEMA DE FECHAMENTO: EXTERNO, COM TRAVAMENTO SEGURO, UNIFORME E DE FÁCIL MANUSEIO TAMPA: COM ENCAIXE PRECISO E VEDAÇÃO EFICIENTE VEDAÇÃO: ANEL DE VEDAÇÃO REMOVÍVEL, EM MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E PRESSÃO SISTEMA DE SEGURANÇA: ○ VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO (PRINCIPAL) ○ VÁLVULA(S) DE SEGURANÇA ADICIONAL (S) CONTRA SOBREPRESSÃO ○ DISPOSITIVO QUE IMPEÇA A ABERTURA DA TAMPA ENQUANTO HOUVER PRESSÃO INTERNA CABOS/ALÇAS: EM MATERIAL ANTITÉRMICO OU COM ISOLAMENTO	UNID.	3

			TÉRMICO, RESISTENTES E FIRMEMENTE FIXADOS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES A GÁS (DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, PRESSÃO ELEVADA E USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO, CONFORME NORMAS VIGENTES PARA PANEIS DE PRESSÃO DEVE SER ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, CONTENDO ORIENTAÇÕES DE USO E SEGURANÇA		
13	405455	BACIA PLÁSTICA 28 LITROS	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 28 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS:	UNID.	10

			PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)		
14	326594	BACIA PLÁSTICA 35 LITROS	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 35 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10
			TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO		

15	292589	BACIA PLÁSTICA 60 LITROS	CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 60 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10
			TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 80 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO		

16	237924	BACIA PLÁSTICA 80 LITROS	FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10
			TIPO: PANELA GRANDE COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 50 LITROS CAPACIDADE OPERACIONAL: ADEQUADA PARA PREPARO APROXIMADO DE ATÉ 15 KG DE ARROZ (REFERÊNCIA) MATERIAL E ESPESSURA: ○ CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO ○ ESPESSURA: MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO ○ FUNDO: REFORÇADO (ESPESSE), PROPORCIONANDO MELHOR DISTRIBUIÇÃO DE CALOR E RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES TAMPA: EM ALUMÍNIO, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (FUNDIDAS OU SOLDADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA		

17	465658	PANELA DE ALUMÍNIO 50 L	BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES EXCESSIVAS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO FORMATO: ADEQUADO PARA PREPARO DE GRANDES VOLUMES, COM BOA ESTABILIDADE DURANTE O USO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES INDUSTRIAIS A GÁS OU SIMILARES RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, USO CONTÍNUO E LAVAGENS FREQUENTES SEM DEFORMAÇÃO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR ALTA DURABILIDADE E RESISTÊNCIA MECÂNICA, COMPATÍVEL COM USO INSTITUCIONAL INTENSIVO FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	5
18	464875	CONCHA - 53 CM	TIPO: CONCHA INDUSTRIAL COMPRIMENTO TOTAL: 53 CM MATERIAL: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES BOJO (CONCHA): FORMATO ARREDONDADO, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA PORCIONAMENTO DE LÍQUIDOS CABO: LONGO, INTEIRIÇO OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO, REBITADO OU FUNDIDO) ERGONOMIA: CABO COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO POSSUIR LEVE CURVATURA OU REFORÇO PARA MELHOR MANUSEIO RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO	UNID.	10

			ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A IMPACTOS E AO USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E AO USO EM AMBIENTES DE COZINHA INDUSTRIAL FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)		
19	485585	ESCUMADEIRA - 53 CM	TIPO: ESCUMADEIRA INDUSTRIAL (PERFURADA) COMPRIMENTO TOTAL: 53 CM MATERIAL: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, PREFERENCIALMENTE ALUMÍNIO BATIDO OU EQUIVALENTE ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES BOJO: FORMATO ARREDONDADO E PERFURADO, COM FUROS UNIFORMES QUE PERMITAM O ESCOAMENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS CABO: LONGO, INTEIRIÇO OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO, REBITADO OU PEÇA ÚNICA) ERGONOMIA: CABO COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO APRESENTAR LEVE CURVATURA PARA MELHOR MANUSEIO RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS (FRITURAS E PREPARAÇÕES QUENTES) ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A IMPACTOS E AO USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	UNID.	10

			DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E AO USO EM COZINHA INDUSTRIAL FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)		
20	465662	COLHER DE ARROZ - 53 CM	TIPO: COLHER INDUSTRIAL DE CABO LONGO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL MACIÇO DE ALTA QUALIDADE COMPRIMENTO TOTAL: MÍNIMO DE 52,50 CM, ADEQUADO PARA USO EM RECIPIENTES DE MAIOR PROFUNDIDADE BOJO: FORMATO ARREDONDADO, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA MANIPULAÇÃO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS CABO: LONGO, INTEIRIÇO (PEÇA ÚNICA) OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO OU EQUIVALENTE) ERGONOMIA: CABO RESISTENTE, COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO POSSUIR LEVE CURVATURA PARA MELHOR MANUSEIO ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, POLIDA OU ESCOVADA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A DEFORMAÇÕES E AO USO CONTÍNUO	UNID.	10
			CANECA EM AÇO INOX COM ALÇA 300 ML TIPO: CANECA COM ALÇA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 300 ML MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO USO CONTÍNUO ALTURA APROXIMADA: 8 CM DIÂMETRO: 8 CM COMPRIMENTO C/ CABO: 11 CM		

21	620993	CANECA EM AÇO INOX COM ALÇA 300 ML	FORMATO: CILÍNDRICO OU LEVEMENTE CÔNICO, COM BASE ESTÁVEL ALÇA: ERGONÔMICA, RESISTENTE, FIRMEMENTE FIXADA AO CORPO DA CANECA (SOLDADA OU EQUIVALENTE) BORDA: ARREDONDADA, SEM ARESTAS CORTANTES, GARANTINDO SEGURANÇA NO USO POR CRIANÇAS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, POLIDA OU ESCOVADA, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES ESTRUTURA: RESISTENTE A QUEDAS LEVES, SEM DEFORMAÇÃO SIGNIFICATIVA EMPILHAMENTO: PREFERENCIALMENTE EMPILHÁVEL, PARA OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE NÃO DEVE LIBERAR RESÍDUOS, ODORES OU ALTERAR O SABOR DOS LÍQUIDOS FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES) APLICAÇÃO: ESCOLA/CRECHE	UNID.	300
			CALDEIRÃO PROFISSIONAL EM AÇO INOX 50 LITROS COM FUNDO TRIPLO TIPO: CALDEIRÃO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 50 LITROS DIÂMETRO APROXIMADO: 40 CM (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%) MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO		

22	622943	CALDEIRÃO AÇO INOX COM TAMPA 50 L	FUNDO: TRIPLO (CAMADAS DE AÇO INOX + ALUMÍNIO + AÇO INOX OU TECNOLOGIA EQUIVALENTE), PROPORCIONANDO MELHOR DISTRIBUIÇÃO E RETENÇÃO DE CALOR ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE TAMPA: EM AÇO INOX, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (SOLDADAS OU REBITADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES COMPATIBILIDADE: ADEQUADO PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E POR INDUÇÃO (QUANDO APLICÁVEL AO FUNDO TRIPLO) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, USO CONTÍNUO E LAVAGENS FREQUENTES COR: ACABAMENTO METÁLICO (PRATEADO NATURAL DO INOX)	UNID.	4
----	--------	-----------------------------------	---	-------	---

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 31.194,36

Com base na pesquisa realizada no Compras.gov, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de R\$ 31.194,36 (Trinta e um mil, cento e noventa e quatro reais e trinta e seis centavos.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	631610	FACA INOX 6" 	MEDIDAS: ALTURA: 01,60 CM LARGURA: 03,80 CM COMPRIMENTO: 27,60 CM PESO: 85 G LÂMINA EM AÇO INOXIDÁVEL CABO DE POLIPROPILENO PRETO	UNID.	20	R\$ 35,90	R\$ 718,00

FIGURA ILUSTRATIVA

			6 POLEGADAS TRATAMENTO TÉRMICO PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA				
02	482919	FACA PARA PÃO PROFISSIONAL 7"  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: FACA PARA PÃO COM LÂMINA SERRILHADA COMPRIMENTO DA LÂMINA: 7 POLEGADAS (APROXIMADAMENTE 18 CM) MATERIAL DA LÂMINA: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE FIO DA LÂMINA: SERRILHADO, COM DENTES UNIFORMES, ADEQUADO PARA CORTE SEM ESMAGAMENTO DO ALIMENTO CABO: FABRICADO EM MATERIAL POLIMÉRICO RESISTENTE (POLIPROPILENO OU EQUIVALENTE) ERGONOMIA: CABO ANATÔMICO, CONFORTÁVEL E SEGURO PARA USO PROLONGADO FIXAÇÃO: CABO FIRMEMENTE FIXADO À LÂMINA, SEM FOLGAS SEGURANÇA: SUPERFÍCIE DO CABO ANTIDERRAPANTE OU COM TEXTURA QUE PROPORCIONE FIRMEZA NO MANUSEIO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO CONTÍNUO, SEM DEFORMAÇÕES OU PERDA PRECOCE DO FIO ACABAMENTO: LÂMINA COM BOM POLIMENTO, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES	UNID.	15	R\$ 44,74	R\$ 671,10
03	224607	PENEIRA MÉDIA INOX  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: PENEIRA MANUAL TIPO FUBÁ DIÂMETRO: 40 CM (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±5%) MATERIAL DA ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL OU MATERIAL METÁLICO EQUIVALENTE, RESISTENTE À CORROSÃO MATERIAL DA MALHA: AÇO INOXIDÁVEL, COM TRAMA FINA E UNIFORME, ADEQUADA PARA PENEIRAMENTO DE PARTÍCULAS FINAS MALHA: FINA, APROPRIADA PARA FUBÁ, FARINHA E SIMILARES BORDA: REFORÇADA, GARANTINDO RESISTÊNCIA ESTRUTURAL E DURABILIDADE CABO: FIXO, RESISTENTE, ERGONÔMICO, QUE PERMITA FIRMEZA NO MANUSEIO	UNID.	10	R\$ 41,98	R\$ 419,80

			FIXAÇÃO DA MALHA: BEM AJUSTADA À ESTRUTURA, SEM FOLGAS OU DEFORMAÇÕES ACABAMENTO: SEM REBARBAS, ARESTAS CORTANTES OU IMPERFEIÇÕES.				
04	631601	CAIXA PLÁSTICA VAZADAS HORTIFRUTIS  FIGURA ILUSTRATIVA	CAIXA PLÁSTICA 46 LITROS HORTIFRUTI VAZADA EMPILHÁVEL TIPO: CAIXA PLÁSTICA VAZADA (COM ABERTURAS LATERAIS E/OU NO FUNDO PARA VENTILAÇÃO) CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 46 LITROS MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL COR: PREFERENCIALMENTE PRETA OU OUTRA COR ESCURA PADRÃO DE MERCADO ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, COMPRESSÃO E USO CONTÍNUO EMPILHAMENTO: PROJETO QUE PERMITA EMPILHAMENTO SEGURO, COM ENCAIXE ESTÁVEL VENTILAÇÃO: ABERTURAS QUE FAVOREÇAM CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS BORDAS: REFORÇADAS, SEM ARESTAS CORTANTES OU REBARBAS ALÇAS: LATERAIS, ANATÔMICAS OU VAZADAS, QUE FACILITEM O TRANSPORTE MANUAL DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPATÍVEIS COM CAPACIDADE DE 46 LITROS (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%) PESO SUPORTADO: COMPATÍVEL COM CARGA MÍNIMA DE 20 KG DISTRIBUÍDOS PRODUTO DEVE SER ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À EXPOSIÇÃO MODERADA AO SOL (RAIOS UV) E VARIAÇÕES DE TEMPERATURA.	UNID.	20	R\$ 52,00	R\$ 1.040,00
			JARRA METÁLICA COM TAMPA E APARADOR DE GELO 2 LITROS TIPO: JARRA COM TAMPA E APARADOR /FILTRO DE GELO INTEGRADO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 2 LITROS				

05	624239	JARRA INOX 2LT COM TAMPA  FIGURA ILUSTRATIVA	MATERIAL DO CORPO: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO TAMPA: COM ENCAIXE FIRME, PODENDO SER REMOVÍVEL OU ARTICULADA SISTEMA APARADOR DE GELO: DISPOSITIVO QUE RETENHA GELO DURANTE O SERVIÇO DA BEBIDA BICO: PROJETADO PARA FLUXO CONTÍNUO, EVITANDO RESPINGOS E DESPERDÍCIOS CABO/ALÇA: ERGONÔMICO, RESISTENTE, QUE PROPORCIONE FIRMEZA E SEGURANÇA NO MANUSEIO ESTRUTURA: ROBUSTA, COM BOA ESTABILIDADE QUANDO APOIADA VEDAÇÃO: ADEQUADA PARA EVITAR VAZAMENTOS DURANTE O USO NORMAL DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM CAPACIDADE DE 2 LITROS (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%) PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE.	UNID.	6	R\$ 251,00	R\$ 1.506,00
06	278322	BALDE DE PLÁSTICO GRANDE	BALDE/CONTENTOR PLÁSTICO COM TAMPA 100 LITROS TIPO: BALDE OU CONTENTOR PLÁSTICO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 100 LITROS MATERIAL: POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: PREFERENCIALMENTE AZUL OU OUTRA COR SÓLIDA PADRÃO DE MERCADO TAMPA: AJUSTÁVEL AO RECIPIENTE, COM ENCAIXE FIRME, PODENDO SER DE PRESSÃO OU VEDAÇÃO SIMPLES ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, QUE PERMITAM TRANSPORTE SEGURO, PODENDO SER INTEGRADAS OU ACOPLADAS BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES	UNID.	10	R\$ 60,00	R\$ 600,00

		 FIGURA ILUSTRATIVA	VEDAÇÃO: ADEQUADA PARA EVITAR VAZAMENTOS DURANTE O USO NORMAL (QUANDO APLICÁVEL) RESISTÊNCIA: SUPORTA EXPOSIÇÃO A PRODUTOS DE LIMPEZA E VARIAÇÕES MODERADAS DE TEMPERATURA DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE DE 100 LITROS PRODUTO DEVE SER ATÓXICO (QUANDO DESTINADO AO CONTATO COM ALIMENTOS) OU ADEQUADO AO USO PROPOSTO, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
07	631649	TÁBUA DE CORTE  FIGURA ILUSTRATIVA	TÁBUA DE CORTE MATERIAL: PEAD - POLIETILENO VIRGEM MATERIAL DE ALTA QUALIDADE E RESISTENTE LAVÁVEL ATÓXICO MEDIDA: 50 x 30 CM ESPESSURA: 10 CM COM CANALETA E PEGADOR	UNID.	10	R\$ 81,50	R\$ 815,00
08	620944	CALDEIRÃO AÇO INOX COM TAMPA - 17,5 L 	CALDEIRÃO PROFISSIONAL EM AÇO INOX 17,5 LITROS COM TAMPA TIPO: CALDEIRÃO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 17,5 LITROS MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE FUNDO: REFORÇADO, PODENDO SER SIMPLES ESPESSO OU COM TECNOLOGIA MULTICAMADAS, QUE PROPORCIONE DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR; TAMPA: EM AÇO INOX, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR;	UNID.	4	R\$ 700,00	R\$ 2.800,00

		FIGURA ILUSTRATIVA	ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (SOLDADAS OU REBITADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA; BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES; COMPATIBILIDADE: ADEQUADO PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E POR INDUÇÃO; RESISTÊNCIA: SUPORTA USO CONTÍNUO, ALTAS TEMPERATURAS E LAVAGENS FREQUENTES; DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA (ADMITINDO VARIAÇÃO DE ATÉ ±10%).				
09	628905	ASSADEIRA EM ALUMÍNIO 37,5 X 26 X 5,5 CM (C x L x A)  FIGURA ILUSTRATIVA	ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO (Nº 03) TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR ALTA DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS: 37,0 CM (COMPRIMENTO) X 26,5 CM (LARGURA) X 5,6 CM (ALTURA) MATERIAL: ALUMÍNIO DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE E DURÁVEL ESPESSURA: ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM COMPATÍVEL COM USO FREQUENTE, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES E BOA CONDUÇÃO TÉRMICA ESTRUTURA: CORPO INTEIRIÇO OU COM CANTOS REFORÇADOS, QUE PROPORCIONE RIGIDEZ E ESTABILIDADE BORDAS: ARREDONDADAS E REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO CONDUÇÃO TÉRMICA: ADEQUADA PARA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS RESISTÊNCIA: SUPORTA TEMPERATURAS ELEVADAS E USO CONTÍNUO EM FORNO	UNID.	20	R\$ 49,98	R\$ 999,60
			ASSADEIRA RETANGULAR ALTA EM ALUMÍNIO (Nº 04) TIPO: ASSADEIRA RETANGULAR ALTA DIMENSÕES INTERNAS APROXIMADAS: 44 CM (COMPRIMENTO) X 29 CM (LARGURA) X 6,0 CM (ALTURA). MATERIAL: ALUMÍNIO DE BOA QUALIDADE, RESISTENTE E DURÁVEL				

10	485588	ASSADEIRA EM ALUMÍNIO 44 X 29 X 6,0 CM (C x L x A)  FIGURA ILUSTRATIVA	ESPESSURA: ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM COMPATÍVEL COM USO FREQUENTE, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES E BOA CONDUÇÃO TÉRMICA ESTRUTURA: CORPO INTEIRIÇO OU COM CANTOS REFORÇADOS, QUE PROPORCIONE RIGIDEZ E ESTABILIDADE BORDAS: ARREDONDADAS E REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, UNIFORME, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO CONDUÇÃO TÉRMICA: ADEQUADA PARA DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE CALOR DURANTE O PREPARO DOS ALIMENTOS RESISTÊNCIA: SUPORTA TEMPERATURAS ELEVADAS E USO CONTÍNUO EM FORNO	UNID.	20	R\$ 58,00	R\$ 1.160,00
11	324733	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 24 LITROS (FECHAMENTO EXTERNO)  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: PANELA DE PRESSÃO COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 24 LITROS PRESSÃO: 80 KPA DIMENSÕES: 35,5 CM DIÂMETRO X 40,8 CM ALTURA MATERIAL E ESPESSURA: • CORPO: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO • TAMPA: ALUMÍNIO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM (PARÂMETROS DEFINIDOS COM BASE EM PADRÕES DE MERCADO DE FABRICANTES CONSOLIDADOS, GARANTINDO RESISTÊNCIA MECÂNICA E SEGURANÇA OPERACIONAL) SISTEMA DE FECHAMENTO: EXTERNO, COM TRAVAMENTO SEGURO, UNIFORME E DE FÁCIL MANUSEIO TAMPA: COM ENCAIXE PRECISO E VEDAÇÃO EFICIENTE VEDAÇÃO: ANEL DE VEDAÇÃO REMOVÍVEL, EM MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E PRESSÃO SISTEMA DE SEGURANÇA: • VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO (PRINCIPAL) • VÁLVULA(S) DE SEGURANÇA ADICIONAL(IS) CONTRA SOBREPRESSÃO	UNID.	3	R\$ 970,00	R\$ 2.910,00

			• SISTEMA QUE IMPEÇA A ABERTURA DA TAMPA SOB PRESSÃO CABOS/ALÇAS: EM MATERIAL ANTITÉRMICO OU COM ISOLAMENTO TÉRMICO, RESISTENTES E FIRMEMENTE FIXADOS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES A GÁS (DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, PRESSÃO ELEVADA E USO CONTÍNUO PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO, CONFORME NORMAS VIGENTES PARA PANEIS DE PRESSÃO.				
12	300083	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 12 LITROS (FECHAMENTO EXTERNO)  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: PANELA DE PRESSÃO COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 12 LITROS MATERIAL E ESPESSURA: ○ CORPO: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO ○ TAMPA: ALUMÍNIO COM ESPESSURA MÍNIMA DE 3,0 MM SISTEMA DE FECHAMENTO: EXTERNO, COM TRAVAMENTO SEGURO, UNIFORME E DE FÁCIL MANUSEIO TAMPA: COM ENCAIXE PRECISO E VEDAÇÃO EFICIENTE VEDAÇÃO: ANEL DE VEDAÇÃO REMOVÍVEL, EM MATERIAL RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS E PRESSÃO SISTEMA DE SEGURANÇA: ○ VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO (PRINCIPAL) ○ VÁLVULA(S) DE SEGURANÇA ADICIONAL(IS) CONTRA SOBREPRESSÃO ○ DISPOSITIVO QUE IMPEÇA A ABERTURA DA TAMPA ENQUANTO HOUVER PRESSÃO INTERNA CABOS/ALÇAS: EM MATERIAL ANTITÉRMICO OU COM ISOLAMENTO TÉRMICO, RESISTENTES E FIRMEMENTE FIXADOS	UNID.	3	R\$ 416,17	R\$ 1.248,51

			ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES A GÁS (DOMÉSTICOS OU INDUSTRIAIS) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, PRESSÃO ELEVADA E USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO, CONFORME NORMAS VIGENTES PARA PANEIS DE PRESSÃO DEVE SER ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS, CONTENDO ORIENTAÇÕES DE USO E SEGURANÇA				
13	405455	BACIA PLÁSTICA 28 LITROS  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 28 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE	UNID.	10	R\$ 44,00	R\$ 440,00

			FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)				
14	326594	BACIA PLÁSTICA 35 LITROS  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 35 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10	R\$ 45,00	R\$ 450,00
		BACIA PLÁSTICA 60 LITROS	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 60 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO				

15	292589	 FIGURA ILUSTRATIVA	FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10	R\$ 54,30	R\$ 533,00
16	237924	BACIA PLÁSTICA 80 LITROS 	TIPO: BACIA PLÁSTICA MULTIUSO CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 80 LITROS MATERIAL: POLIETILENO (PE) OU POLIPROPILENO (PP), RESISTENTE, DURÁVEL E RECICLÁVEL COR: VARIADAS (PODENDO SER FORNECIDA EM CORES SORTIDAS OU CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE) ESTRUTURA: REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTOS, DEFORMAÇÕES E USO CONTÍNUO FORMATO: ARREDONDADO OU OVAL, COM PROFUNDIDADE ADEQUADA À CAPACIDADE INDICADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES SUPERFÍCIE: LISA, NÃO POROSA, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO RESISTÊNCIA: ADEQUADA AO USO COM ÁGUA, ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA DOMÉSTICOS DIMENSÕES: COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE INDICADA REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	UNID.	10	R\$ 75,90	R\$ 759,00

			DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E BOA DURABILIDADE FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)				
17	465658	PANELA DE ALUMÍNIO 50 L  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: PANELA GRANDE COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 50 LITROS CAPACIDADE OPERACIONAL: ADEQUADA PARA PREPARO APROXIMADO DE ATÉ 15 KG DE ARROZ (REFERÊNCIA) MATERIAL E ESPESSURA: ○ CORPO: ALUMÍNIO FUNDIDO ○ ESPESSURA: MÍNIMA DE 3,0 MM, COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO ○ FUNDO: REFORÇADO (ESPESO), PROPORCIONANDO MELHOR DISTRIBUIÇÃO DE CALOR E RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES TAMPA: EM ALUMÍNIO, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (FUNDIDAS OU SOLDADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA BORDAS: REFORÇADAS, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES EXCESSIVAS, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO FORMATO: ADEQUADO PARA PREPARO DE GRANDES VOLUMES, COM BOA ESTABILIDADE DURANTE O USO COMPATIBILIDADE: USO EM FOGÕES INDUSTRIAIS A GÁS OU SIMILARES RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, USO CONTÍNUO E LAVAGENS FREQUENTES SEM DEFORMAÇÃO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR ALTA DURABILIDADE E RESISTÊNCIA MECÂNICA, COMPATÍVEL COM USO INSTITUCIONAL INTENSIVO FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	5	R\$ 662,90	R\$ 3.314,50

18	464875	CONCHA - 53 CM  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: CONCHA INDUSTRIAL COMPRIMENTO TOTAL: 53 CM MATERIAL: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES BOJO (CONCHA): FORMATO ARREDONDADO, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA PORCIONAMENTO DE LÍQUIDOS CABO: LONGO, INTEIRIÇO OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO, REBITADO OU FUNDIDO) ERGONOMIA: CABO COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO POSSUIR LEVE CURVATURA OU REFORÇO PARA MELHOR MANUSEIO RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A IMPACTOS E AO USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E AO USO EM AMBIENTES DE COZINHA INDUSTRIAL FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10	R\$ 61,67	R\$ 616,70
		ESCUMADEIRA - 53 CM	TIPO: ESCUMADEIRA INDUSTRIAL (PERFURADA) COMPRIMENTO TOTAL: 53 CM MATERIAL: ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, PREFERENCIALMENTE ALUMÍNIO BATIDO OU EQUIVALENTE ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA A DEFORMAÇÕES BOJO: FORMATO ARREDONDADO E PERFURADO, COM FUROS UNIFORMES QUE PERMITAM O ESCOAMENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS				

19	485585	 FIGURA ILUSTRATIVA	CABO: LONGO, INTEIRIÇO OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO, REBITADO OU PEÇA ÚNICA) ERGONOMIA: CABO COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO APRESENTAR LEVE CURVATURA PARA MELHOR MANUSEIO RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS (FRITURAS E PREPARAÇÕES QUENTES) ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A IMPACTOS E AO USO CONTÍNUO REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE E AO USO EM COZINHA INDUSTRIAL FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES)	UNID.	10	R\$ 59,56	R\$ 595,64
20	465662	COLHER DE ARROZ - 53 CM  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: COLHER INDUSTRIAL DE CABO LONGO MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL MACIÇO DE ALTA QUALIDADE COMPRIMENTO TOTAL: MÍNIMO DE 52,50 CM, ADEQUADO PARA USO EM RECIPIENTES DE MAIOR PROFUNDIDADE BOJO: FORMATO ARREDONDADO, COM CAPACIDADE ADEQUADA PARA MANIPULAÇÃO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS CABO: LONGO, INTEIRIÇO (PEÇA ÚNICA) OU FIRMEMENTE FIXADO AO BOJO (SOLDADO OU EQUIVALENTE) ERGONOMIA: CABO RESISTENTE, COM EMPUNHADURA SEGURA, PODENDO POSSUIR LEVE CURVATURA PARA MELHOR MANUSEIO ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, POLIDA OU ESCOVADA, SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES RESISTÊNCIA TÉRMICA: ADEQUADA AO USO EM ALTAS TEMPERATURAS ESTRUTURA: ROBUSTA, RESISTENTE A DEFORMAÇÕES E AO USO CONTÍNUO	UNID.	10	R\$ 48,90	R\$ 489,00
			CANECA EM AÇO INOX COM ALÇA 300 ML				

21	620993	CANECA EM AÇO INOX COM ALÇA 300 ML  FIGURA ILUSTRATIVA	TIPO: CANECA COM ALÇA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 300 ML MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO USO CONTÍNUO ALTURA APROXIMADA: 8 CM DIÂMETRO: 8 CM COMPRIMENTO C/ CABO: 11 CM FORMATO: CILÍNDRICO OU LEVEMENTE CÔNICO, COM BASE ESTÁVEL ALÇA: ERGONÔMICA, RESISTENTE, FIRMEMENTE FIXADA AO CORPO DA CANECA (SOLDADA OU EQUIVALENTE) BORDA: ARREDONDADA, SEM ARESTAS CORTANTES, GARANTINDO SEGURANÇA NO USO POR CRIANÇAS ACABAMENTO: SUPERFÍCIE LISA, POLIDA OU ESCOVADA, SEM REBARBAS OU IMPERFEIÇÕES ESTRUTURA: RESISTENTE A QUEDAS LEVES, SEM DEFORMAÇÃO SIGNIFICATIVA EMPILHAMENTO: PREFERENCIALMENTE EMPILHÁVEL, PARA OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO PRODUTO DEVE SER ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA À LAVAGEM FREQUENTE NÃO DEVE LIBERAR RESÍDUOS, ODORES OU ALTERAR O SABOR DOS LÍQUIDOS FABRICADO CONFORME NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS (ABNT OU EQUIVALENTES) APLICAÇÃO: ESCOLA/CRECHE	UNID.	300	R\$ 18,99	R\$ 5.697,00
			CALDEIRÃO PROFISSIONAL EM AÇO INOX 50 LITROS COM FUNDO TRIPLO TIPO: CALDEIRÃO COM TAMPA CAPACIDADE VOLUMÉTRICA: MÍNIMO DE 50 LITROS DIÂMETRO APROXIMADO: 40 CM MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE (PREFERENCIALMENTE AISI 304 OU EQUIVALENTE), RESISTENTE À CORROSÃO E AO DESGASTE				

22	622943	CALDEIRÃO AÇO INOX COM TAMPA 50 L  FIGURA ILUSTRATIVA	ACABAMENTO: POLIDO OU ESCOVADO, COM SUPERFÍCIE LISA, SEM POROSIDADES E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO FUNDO: TRIPLO (CAMADAS DE AÇO INOX + ALUMÍNIO + AÇO INOX OU TECNOLOGIA EQUIVALENTE), PROPORCIONANDO MELHOR DISTRIBUIÇÃO E RETENÇÃO DE CALOR ESPESSURA: COMPATÍVEL COM USO PROFISSIONAL INTENSIVO, GARANTINDO RESISTÊNCIA E DURABILIDADE TAMPA: EM AÇO INOX, COM ENCAIXE ADEQUADO E PEGADOR RESISTENTE AO CALOR ALÇAS: LATERAIS, REFORÇADAS, FIRMEMENTE FIXADAS (SOLDADAS OU REBITADAS), COM RESISTÊNCIA TÉRMICA ADEQUADA BORDAS: SEM REBARBAS OU ARESTAS CORTANTES COMPATIBILIDADE: ADEQUADO PARA USO EM FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E POR INDUÇÃO (QUANDO APLICÁVEL AO FUNDO TRIPLO) RESISTÊNCIA: SUPORTA ALTAS TEMPERATURAS, USO CONTÍNUO E LAVAGENS FREQUENTES COR: ACABAMENTO METÁLICO (PRATEADO NATURAL DO INOX)	UNID.	4	R\$ 830,00	R\$ 3.320,00
----	--------	--	---	-------	---	------------	--------------

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação deverá ser dividida em tantas parcelas (itens) quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto em 22 itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação não possui previsão em Plano de Contratações Anual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de itens de copa e cozinha destinados à Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e ao CMEI Santa Clara proporcionará uma série de benefícios diretos e indiretos à Administração Pública e à coletividade, especialmente no contexto da oferta de educação em tempo integral.

Sob a perspectiva da eficácia, a solução permitirá o adequado aparelhamento das unidades escolares, garantindo condições apropriadas para o preparo, armazenamento e distribuição da alimentação escolar, assegurando o pleno atendimento das necessidades dos estudantes ao longo da jornada ampliada.

No que se refere à eficiência, a aquisição integral dos itens, com base em levantamento prévio de necessidades, possibilita maior organização logística, padronização dos utensílios e redução de retrabalhos, evitando aquisições fragmentadas e descontinuadas. Isso contribui para a otimização das rotinas nas cozinhas escolares e para a melhoria dos fluxos operacionais.

Em termos de economicidade, a contratação por meio de pregão com fornecimento integral tende a proporcionar melhores condições comerciais, em razão do ganho de escala, reduzindo custos unitários e despesas administrativas associadas a múltiplos processos de compra. Além disso, o planejamento prévio reduz o risco de desperdícios e aquisições desnecessárias, promovendo o uso racional dos recursos públicos.

Quanto ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, a disponibilização de utensílios adequados contribui para melhores condições de trabalho dos profissionais envolvidos na manipulação de alimentos, reduzindo improvisações, aumentando a produtividade e minimizando riscos operacionais. Isso reflete diretamente na qualidade do serviço prestado e na segurança alimentar dos estudantes.

No tocante aos recursos materiais e financeiros, a padronização e a aquisição de itens de qualidade favorecem maior durabilidade dos utensílios, reduzindo a necessidade de reposições frequentes e, conseqüentemente, promovendo maior sustentabilidade econômica da contratação.

Sob o aspecto dos impactos ambientais positivos, a aquisição de utensílios adequados tende a reduzir a geração de resíduos, evitando substituições constantes e o descarte prematuro de materiais. Ademais, a organização dos processos de preparo e distribuição de alimentos pode contribuir para a redução de desperdícios alimentares, alinhando-se a práticas sustentáveis.

No que se refere à melhoria da qualidade dos serviços prestados à sociedade, a contratação contribuirá diretamente para a oferta de alimentação escolar em condições adequadas de higiene, segurança e qualidade, impactando positivamente a saúde, o bem-estar e o desempenho dos estudantes, além de favorecer sua permanência nas unidades de ensino em tempo integral.

Por fim, quanto à contribuição para o desenvolvimento nacional sustentável, a contratação estimula a participação de fornecedores do mercado nacional, fomenta a economia local e regional e incentiva a adoção de práticas sustentáveis na produção e fornecimento de utensílios, em consonância com os princípios da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

Dessa forma, a solução proposta apresenta-se como medida necessária e vantajosa, alinhada aos princípios da Administração Pública e voltada à promoção do interesse público, com impactos positivos diretos e indiretos para a comunidade escolar e para a gestão pública.

13. Providências a serem Adotadas

Para que a contratação de empresa especializada para fornecimento de itens de copa e cozinha produza os efeitos pretendidos pela Administração, faz-se necessária a adoção de medidas prévias de natureza administrativa, logística e operacional, especialmente no âmbito da Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e do CMEI Santa Clara.

Considerando a natureza do objeto, não se vislumbram adequações estruturais complexas. Contudo, são necessárias providências relacionadas à organização dos espaços físicos, planejamento logístico para recebimento dos materiais e designação de responsáveis pela gestão e fiscalização contratual.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação para fornecimento de itens de copa e cozinha destinados à Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e ao CMEI Santa Clara, embora classificada como de baixo impacto ambiental direto, pode gerar efeitos relacionados principalmente à produção, transporte, uso e descarte dos materiais adquiridos.

Nesse contexto, identificam-se os seguintes impactos ambientais potenciais, bem como as respectivas medidas mitigadoras:

1. Geração de resíduos sólidos (embalagens e materiais descartados)

Impacto:

A entrega dos produtos pode resultar na geração de resíduos, especialmente embalagens plásticas, papelão e materiais de proteção.

Medidas mitigadoras:

- Priorizar, sempre que possível, o fornecimento de produtos com embalagens recicláveis ou reutilizáveis;
- Orientar a correta segregação dos resíduos nas unidades escolares;
- Destinar os resíduos para coleta seletiva, quando disponível no município;
- Incentivar fornecedores a reduzirem o uso de embalagens excessivas.

2. Descarte de utensílios inservíveis

Impacto:

Substituição de utensílios antigos pode gerar descarte inadequado de materiais como plástico, alumínio e inox.

Medidas mitigadoras:

- Promover o descarte ambientalmente adequado dos itens substituídos;
- Priorizar a destinação para reciclagem, quando possível;
- Avaliar a possibilidade de reaproveitamento interno de itens ainda utilizáveis;

3. Consumo de recursos naturais na fabricação dos produtos

Impacto:

A produção de utensílios demanda matérias-primas e energia, podendo contribuir para a exploração de recursos naturais.

Medidas mitigadoras:

- Priorizar a aquisição de produtos fabricados com materiais duráveis e de maior vida útil, reduzindo a necessidade de reposição frequente;
- Sempre que possível, exigir que os produtos atendam a normas de qualidade e sustentabilidade;
- Estimular a aquisição de itens produzidos por fabricantes que adotem boas práticas ambientais.

4. Impactos relacionados ao transporte

Impacto:

A logística de entrega pode gerar emissões de gases de efeito estufa.

Medidas mitigadoras:

- Estabelecer entrega única dos itens, reduzindo a quantidade de deslocamentos;
- Incentivar fornecedores a adotarem práticas logísticas mais eficientes;
- Priorizar, quando viável, fornecedores com atuação regional, reduzindo distâncias de transporte.

5. Uso e conservação dos materiais

Impacto:

Uso inadequado pode reduzir a vida útil dos utensílios, aumentando a necessidade de substituição e, consequentemente, o consumo de recursos.

Medidas mitigadoras:

- Orientar os usuários quanto ao uso adequado e conservação dos itens;
- Promover boas práticas de manuseio e higienização;
- Garantir armazenamento adequado para evitar danos.

Considerações Finais

A adoção das medidas mitigadoras acima contribui para a redução dos impactos ambientais associados à contratação, promovendo o uso racional de recursos naturais, a diminuição da geração de resíduos e o incentivo a práticas sustentáveis.

A solução proposta está alinhada aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável, previstos na Lei nº 14.133/2021, ao buscar conciliar a eficiência da contratação com a responsabilidade ambiental, ainda que se trate de objeto de natureza comum e de baixo impacto ambiental direto.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de empresa especializada para fornecimento de itens de copa e cozinha destinados à Escola Municipalizada Jerônimo José da Silva e ao CMEI Santa Clara mostra-se viável sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, atendendo plenamente ao interesse público e às necessidades das unidades escolares em tempo integral.

Do ponto de vista técnico, o objeto é classificado como comum, amplamente disponível no mercado, não demandando soluções complexas ou customizadas. Há diversidade de fornecedores aptos a atender às especificações mínimas de qualidade, o que assegura competitividade ao certame e viabilidade de execução contratual dentro dos prazos estabelecidos. Além disso, os itens a serem adquiridos possuem características padronizadas, o que facilita a definição de requisitos e a verificação de conformidade no recebimento.

Sob o aspecto econômico, a solução adotada — aquisição por meio de pregão com fornecimento integral e quantitativo previamente definido — apresenta-se vantajosa, pois possibilita ganho de escala, melhores condições comerciais e redução de custos administrativos associados a múltiplas aquisições. O planejamento prévio dos quantitativos contribui para o uso racional dos recursos públicos, evitando desperdícios e aquisições desnecessárias.

No que se refere à viabilidade administrativa, a contratação está alinhada às diretrizes do Município, que prioriza processos licitatórios com quantitativos definidos, afastando o uso do Sistema de Registro de Preços (SRP) e mitigando riscos como a contratação de volumes superiores à real necessidade. Ademais, a estrutura administrativa existente é suficiente para condução do certame, gestão e fiscalização do contrato, não sendo necessárias adequações estruturais relevantes.

Quanto à execução, o prazo de entrega única em até 30 dias é compatível com a capacidade operacional do mercado fornecedor e com a urgência moderada da demanda, sendo plenamente exequível. As unidades escolares dispõem de condições para recebimento e armazenamento dos itens, conforme providências previamente estabelecidas.

Por fim, a contratação contribui diretamente para a melhoria das condições de oferta da alimentação escolar, impactando positivamente a saúde, o bem-estar e o desempenho dos estudantes, além de garantir o adequado funcionamento das atividades nas unidades de ensino em tempo integral.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é plenamente viável, adequada e necessária, apresentando compatibilidade entre a demanda da Administração, as soluções disponíveis no mercado e os recursos orçamentários previstos, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LEANDRO IVO DIAS

Auxiliar de Secretaria



Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 14:50:44.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - DFD_989403-000362-2026.pdf (85.64 KB)
- Anexo II - cotação-resumido-269-2026 (1).pdf (106.54 KB)