INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SERGIPE

# Estudo Técnico Preliminar 44/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23289.000481/2025-36

## 2. Descrição da necessidade

A presente aquisição tem por objetivo atender às necessidades operacionais da área de cocção do Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão, visando garantir a segurança alimentar, a eficiência no preparo das refeições e a conformidade com os padrões sanitários exigidos para ambientes institucionais de grande porte.

Os itens solicitados – **fogão industrial, forno industrial, freezer horizontal, liquidificador industrial, máquina de lavar pratos industrial, refresqueira, descascador industrial, multiprocessador de alimentos, batedeira planetária industrial, carrinho plataforma, bancada mesa industrial com prateleira em inox, estante de aço inox, caneca em alumínio, colher, copo de vidro, garfo, faca, prato de porcelana, panela de cuscuz, frigideira, caçarola, peneira, espumadeira, faca, bandeja** – foram definidos com base em critérios técnicos e funcionais, considerando a demanda diária, a quantidade de refeições a serem produzidas e a durabilidade dos materiais frente ao uso intensivo.

A escolha por utensílios e equipamentos de padrão industrial justifica-se pela robustez, resistência e capacidade produtiva superiores às soluções domésticas, garantindo maior produtividade, agilidade nos processos e economia de longo prazo.

Portanto, a aquisição é essencial para a adequada estruturação da cozinha institucional, contribuindo para o bom funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas vinculadas à alimentação escolar e demais ações de assistência estudantil.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---|
| Coordenadoria de Alimentação e Nutrição | Sharlene Santana Dias |
| COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO DA AGROINDÚSTRIA | POLIANE LIMA SANTOS |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os equipamentos e utensílios a serem adquiridos devem possuir finalidade profissional ou industrial, sendo adequados para uso intensivo em cozinhas institucionais. Devem atender às normas sanitárias vigentes, especialmente às exigências da ANVISA e às Boas Práticas de Fabricação (BPF). Sempre que aplicável, é exigido que os produtos possuam certificações de qualidade, como o selo do INMETRO, ISO 9001 ou outras certificações pertinentes.

Quanto aos requisitos administrativos, a entrega dos equipamentos deve ocorrer com instalação e teste funcional no local, quando necessário. A aceitação técnica será realizada somente após conferência dos itens, verificação do funcionamento e vistoria de conformidade com os critérios estabelecidos no edital.

No que diz respeito aos critérios de sustentabilidade, deve-se priorizar a aquisição de equipamentos com maior eficiência energética, preferencialmente com selo Procel (nível A). Além disso, é recomendável que os itens contribuam para a redução de desperdícios de alimentos ou insumos e que sejam compostos, sempre que possível, por materiais recicláveis ou reutilizáveis.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado por meio da análise de contratações similares em órgãos públicos, pesquisa em catálogos e sites especializados, consulta informal a fornecedores locais e regionais, além da verificação da disponibilidade e concorrência por item, visando identificar inovações, condições de oferta e possíveis restrições excessivas.

Durante o levantamento, foram observadas as seguintes alternativas tecnológicas e metodológicas:

- **Existência de modelos com tecnologias mais eficientes**, como equipamentos com menor consumo de energia e maior durabilidade (ex: fogões com queimadores de alto rendimento e multiprocessadores com motores brushless);
- **Variedade de materiais** (ex: aço inox AISI 304 vs 430), o que influencia no custo, resistência à corrosão e vida útil;
- **Oferta de utensílios com certificações de segurança e uso profissional**, mais duráveis que os domésticos;
- **Equipamentos com assistência técnica nacional e garantia estendida**, especialmente importante em regiões com menor cobertura técnica.

A análise de mercado indica que há **oferta razoavelmente ampla** para a maioria dos itens listados. Contudo, **alguns itens especializados** (como máquina de lavar pratos industrial e descascador de alimentos industrial) possuem menor número de fornecedores.

O estudo demonstrou que há **diversidade de soluções disponíveis no mercado**, inclusive com inovações que favorecem a produtividade e a sustentabilidade da operação da cozinha industrial.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução refere-se à compra, via processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, de utensílios e equipamentos industriais para a área de cocção do Campus São Cristóvão, com entrega em remessa única após emissão de nota de empenho, considerando a necessidade demandada ao longo do ano e os quesitos de organização financeira e orçamentária, visando proporcionar uma alimentação variada e de qualidade para os comensais.

| Item | Especificação | Catmat | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unit. | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Fogão industrial em aço inoxidável escovado AISI 304. Apresentando 06 unidades de bocas. Ascendimento manual. Funcionamento a gás. Características adicionais: sem forno. Grelhas: 40x40 cm. Queimadores duplos. Medidas: 1,60 x 1,10 x 80 (cm). Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 331195 | UND | 02 | R$ 2.180,00 | R$ 4.360,00 |
| 2 | Forno Industrial Elétrico 4 Câmaras em Inox AISI 304. 70x50. Forno / I = Industrial / E = Elétrico / C = Câmara. Resistências com controle individual; Equipados com pedra refratária que retém o calor e melhora a uniformidade do assado; Isolamento em lã de vidro; Todos os fornos com lateral, tampo e porta externo em aço inox; Todos os fornos são certificados pelo INMETRO. Medida das 04 câmaras. Medida Interna da Câmara : 70x50x14 Medida Externa : 100x55x132. Altura do Cavalete : 1350 Consumo ( Kw/h ) : 16. Potência Watts : 16000Graus : 0 - 300° C. Peso ( Kg ) : 180. Monofásico. 220V. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 629043 | UND | 01 | R$ 14.091,87 | R$ 14.091,87 |
| 3 | Freezer horizontal. Capacidade: 534 L. Tipo de porta horizontal: sólida. Sistema degelo: Frost Free. Cor: branca. Tensão Alimentação: 110/220. Características adicionais: dupla ação (congelamento e refrigeração). Pintura epóxi. Duas portas. Selo Procel de Eficiência Energética (nível A). Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 627990 | UND | 02 | R$ 3.807,00 | R$ 7.614,00 |
| 4 | **Liquidificador Industrial.** Material do copo: aço inoxidável. Material da base: aço inox. Capacidade: 8 L, Potência do motor: 0,50, Tensão Nominal: 110 V. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 620301 | UND | 02 | R$ 1.060,00 | R$ 2.120,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | **Liquidificador Industrial.** Material do copo: aço inoxidável. Material base: aço inoxidável. Capacidade: 10 L. Potência motor: 0,75, Tensão nominal: 110/220, Material da tampa: alumínio. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 481373 | UND | 04 | R$ 1.225,38 | R$ 4.901,52 |
| 6 | **Liquidificador Industrial.** Material do copo: aço inoxidável. Material da base: aço inox. Capacidade: 25 L. Potência Motor: 1,5, Tensão Nominal: 220 V. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 478094 | UND | 02 | R$ 2.459,00 | R$ 4.918,00 |
| 7 | Máquina de lavar louças industrial. Capacidades mecânica: 60, 40 ou 28 gavetas por hora. Tempos de ciclo (lavagem + enxágue): 60, 90 ou 130 segundos. Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø300 mm) ou 27 pratos (Ø190 mm) ou 36 pires (Ø120 mm) ou 09 bandejas (460 x 330 mm) ou 240 talheres ou 41 copos (Ø67 mm) ou 36 copos (Ø70 mm) ou 49 xícaras de café (Ø60 mm) ou 25 xícaras de chá(Ø85 mm). Operações: lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores.Higieniza: bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Multifásica, preparada para aceitar as tensões: 220V 3~ / 380V 3N~. Aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos. Dotado de termômetros de lavagem e enxágue. Temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65° C. Temperatura da água do enxágue: quente, de 80° a 90° C (o aquecedor e a moto- bomba de enxágue são incorporados à lavadora). Painel de comando: uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção dos tempos de lavagem. Facilidades de operação: Cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como facilitador de limpeza interna. Auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo ao se fechar a porta. Possui beep sonoro de fim de ciclo, que pode ser desativado. Controles automáticos: de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas de lavagem e do enxágue. Consumo de Água: 2,5 litros por ciclo a 100 kPa (1 bar de pressão). Consumo elétrico: 13,5 kWh. Tensões Disponíveis: 220 V 3~ / 380 V 3N. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 16409 | UND | 01 | R$ 46.673,60 | R$ 46.673,60 |
| 8 | **Refresqueira Industrial.** Material Estrutura: aço inoxidável, escovado. Material do depósito: Politereftalato de etileno. Tipo: 3 depósitos. Capacidade: 45 L. Tensão: 127 V. Características adicionais: Termostato Controle de Temperatura: 4° A 10°. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 369685 | UND | 01 | R$ 4.740,50 | R$ 4.740,50 |
| 9 | **Descascador Industrial**. Material: aço inoxidável AISI 304. Capacidade: 10 kg, Produção aproximada: 200 KG/H, Potência motor: 0,5 CV, Tensão alimentação: 220 V. Aplicação: cozinha industrial, Tipo: elétrico. Consumo: 0,52 kW/h. Dimensões: 72 x 48 x 67 cm (AxLxP). PESO: 25 kg. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 239598 | UND | 01 | R$ 3.307,50 | R$ 3.307,50 |
| 10 | **Multiprocessador de alimentos.** Capacidade do Balde Coletor 5 litros. Capacidade de Produção até 350 Kg/h. Motor 1/3 cv - Monofásico<br>Frequência 60 Hz. Consumo 0,40 Kw/h<br>Dimensões (alt x larg x prof) 567 x 241 x 539 mm. Peso Bruto 12,5 Kg. Peso Líquido 12 Kg. Tensão Bivolt. Acompanha 6 discos com 200 mm de diâmetro. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 439373 | UND | 01 | R$ 3.941.00 | R$ 3.941,00 |
| 11 | **Batedeira planetária industrial.** Material corpo: aço inoxidável. Capacidade: 12. Quantidade da velocidade: 6. Potência motor: 1/2, Características adicionais: com três batedores bivolt. Tensão alimentação: bivolt. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 609345 | UND | 01 | R$ 3.284,00 | R$ 3.284,00 |
| 12 | **Carrinho plataforma.** Capacidade. 300 kg. Confeccionado em perfil de chapa e estrutura tubular em ACO INOX 304 .Medidas: 100 x 60 ( comp x larg ) cm. Possui uma aba tubular de 70 cm de altura. Rodagem: possui 4 rodas em borracha termoplástica de 5 (Pol) sendo dois fixos e dois giratórios. Capacidade de carga 300 kgs. | 455090 | UND | 02 | R$ 2.683,00 | R$ 2.683,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | **Bancada mesa industrial cm prateleira em inox.** Medidas: 190x70cm. Características: Dimensão: 190x70x85 mt (C x L x A). Qualidade: Aço Inox 430. Tampo Superior: Liso em chapa 0,80 mm. Pés: Tubo 40 x 40 mm. Prateleira Lisa. | 404504 | UND | 02 | R$ 998,00 | R$ 998,00 |
| 14 | Estante de Aço Inox AISI 304. Medidas: 140x50x180cm Tipo de prateleiras: Planos Gradeados. Acabamento escovado.04 prateleiras. | 422754 | UND | 02 | R$ 1.556,00 | R$ 3.112,00 |
| 15 | **CANECA EM ALUMÍNIO**, CAPACIDADE: 4 L, USO: COPA E COZINHA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CABO EM BAQUELITE. | 616648 | UND | 06 | R$ 78,99 | R$ 473,94 |
| 16 | COLHER PARA REFEIÇÃO. MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, APLICAÇÃO: SOPA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISA E POLIDA COM 1,50 MM DE ESPESSURA. COMPRIMENTO: 20 CM. | 337384 | UND | 200 | R$ 6,90 | R$ 1.380,00 |
| 17 | COPO DE VIDRO. CAPACIDADE: 200, DIÂMETRO BOCA: 64, ALTURA: 96, COR: TRANSPARENTE, TIPO USO: ÁGUA/SUCO/REFRIGERANTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FUNDO REFORÇADO COM NO MÍNIMO 15 MM | 321629 | UND | 500 | R$ 1.99 | R$ 995,00 |
| 18 | GARFO DE MESA. MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: MESA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO E POLIDO, COMPRIMENTO: 20 CM. | 477872 | UND | 500 | R$ 8,75 | R$ 4.375,00 |
| 19 | FACA REFEIÇÃO. MATERIAL LÂMINA ARREDONDADA: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 18/10, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: LISO, POLIDO, COMPRIMENTO 21,6CM, ESPESSURA 4MM. | 320289 | UND | 500 | R$ 3,50 | R$ 1.750,00 |
| 20 | PRATO PARA REFEIÇÃO. MATERIAL: PORCELANA, APLICAÇÃO: REFEIÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TIPO RASO, FORMATO CIRCULAR, DIÂMETRO: 22, COR: BRANCA | 242638 | UND | 500 | R$ 14,65 | R$ 7.325,00 |
| 21 | PANELA DE CUSCUZ EM ALUMÍNIO. MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 35 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 12 CM DIAMETRO | 384237 | UND | 02 | R$ 186,32 | R$ 372,64 |
| 22 | FRIGIDEIRA. MATERIAL: ALUMÍNIO, TIPO: FUNDA, DIÂMETRO: 50, REVESTIMENTO: ANTIADERENTE, APLICAÇÃO: COPA E COZINHA. CABO EM BANQUELITE. | 442943 | UND | 02 | R$ 126,00 | R$ 252,00 |
| 23 | CAÇAROLA. MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 73, ALTURA: 26, ESPESSURA: 5, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, Nº 60, DIÂMETRO: 60. | 319838 | UND | 04 | R$ 805,00 | R$ 3.220,00 |
| 24 | CAÇAROLA. MATERIAL: ALUMÍNIO, CAPACIDADE: 52, ALTURA: 22, ESPESSURA: 5, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM TAMPA E ALÇAS REFORÇADAS, Nº 55, DIÂMETRO: 52. | 319837 | UND | 04 | R$ 627,00 | R$ 2.508,00 |
| 25 | CAÇAROLA. MATERIAL: ALUMÍNIO REFORÇADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM 2 ALÇAS E TAMPA, DIÂMETRO: 45. | 295921 | UND | 02 | R$ 426,00 | R$ 852,00 |
| 26 | PENEIRA. MATERIAL: ARAME ESTANHADO, APLICAÇÃO: RESTAURANTE, DIÂMETRO: 30. | 333020 | UND | 02 | R$ 110,71 | R$ 221,42 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | ESPUMADEIRA. MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO: AÇO INOXIDÁVEL, TAMANHO: 35 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 12 CM DIAMETRO | 464881 | UND | 06 | R$ 35,34 | R$ 212,04 |
| 28 | Bandeja Plástica Retangular self service para refeitório. Cor: verde. Dimensões: 47.5 cm x 32.7 cm x 2.3 cm. Material: Polipropileno. Encaixável, empilhável. Alta resistência. Permite fácil higienização e esterilização inclusive em máquinas de lavar. | 3309 | UND | 400 | R$ 24,90 | R$ 9.960,00 |
| 29 | Faca para legumes e frutas. 4 polegadas. Cabo em polipropileno texturizado na cor branca com proteção antimicrobiana que inibem o crescimento de fungos e bactérias, proporcionando benefícios em higiene e redução de micro-organismos que causam contaminação. Lâmina lisa em aço inoxidável. Borda da lâmina em fio. | 397163 | UND | 20 | R$ 26,08 | R$ 521,60 |
| 30 | Faca para carnes. 8 polegadas. Cabo em polipropileno texturizado na cor branca com proteção antimicrobiana que inibem o crescimento de fungos e bactérias, proporcionando benefícios em higiene e redução de micro-organismos que causam contaminação. Lâmina lisa em aço inoxidável. Dimensões do produto: 34,2x5,4x0,5cm. | 455573 | UND | 12 | R$ 51,55 | R$ 309,30 |
| 31 | Faca para carnes. 10 polegadas. Cabo em polipropileno texturizado na cor branca com proteção antimicrobiana que inibem o crescimento de fungos e bactérias, proporcionando benefícios em higiene e redução de micro-organismos que causam contaminação. Lâmina lisa em aço inoxidável: 25 cm. | 334673 | UND | 12 | R$ 66,33 | R$ 397,98 |
| 32 | Moedor de carnes industrial. Material do corpo em aço inoxidável. Capacidade de moagem 150 kg/h. Bivolt. Boca 70 mm e sacador em polipropileno. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 323314 | UND | 01 | R$ 2.000,00 | R$ 2.000,00 |
| 33 | Freezer Vertical. Sistema degelo frost free. Capacidade igual ou superior a 300 L. Cor branca. Porta reversível e rodízios com regulagem e travas. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. Selo Procel de Eficiência Energética (nível A). | 436863 | UND | 03 | R$ 2.400,00 | R$ 7.200,00 |
| 34 | Refrigerador duplex vertical com sistema de degelo frost free. Capacidade de refrigeração: 450 L. Adicionais: etiqueta eficiência energética "A". Tensão: 220 V. | 620945 | UND | 03 | R$ 3.800,00 | R$ 11.400,00 |
| 35 | Forno microondas. Material em aço inoxidável. Capacidade 27 L. Funções. Alarme, temporizador, auto aquecimento e descongela. Características adicionais: painel digital, trava de segurança. Relógio digital. Potência: 1500. Voltagem 220 V. | 399105 | UND | 03 | R$ 750,00 | R$ 2.250,00 |
| 36 | Seladora de embalagem. Material em aço inoxidável. Aplicação vedação de embalagens plásticas. Funcionamento automático. Características adicionais: controle eletrônico de temperatura. Potência: 280 . Velocidade: 10. Voltagem: 220 V. | 9358 | UND | 02 | R$ 2.100,00 | R$ 2.100,00 |
| 37 | Despolpadeira de frutas em aço inoxidável. Material escova em nylon. Capacidade de produção: 300. A x L x C: 50 x 90 x 20. Diâmetro furo: 2. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 219156 | UND | 01 | R$ 6.000,00 | R$ 6.000,00 |
| | Forno elétrico. Aplicação: convecção com vapor. 10 esteiras, visor de vidro e fecho | | | | | R$ |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 38 | reforçado. Voltagem: 220 V. | 481355 | UND | 02 | R$ 1.500,00 | 3.000,00 |
| 39 | Batedeira doméstica planetária. Apresentando trava automática, disco e regulagem de altura. Capacidade: 3,900. Características adicionais: 05 velocidades e batedores para massas leve e média. Selo de Certificação do INMETRO obrigatória. | 275024 | UND | 01 | R$ 400,00 | R$ 400,00 |
| 40 | Serra fita. Altura: 1.650. Material mesa: aço inoxidável. Frequência: 60. Com mesa fixa, tensão de alimentação: 220 V. Potência do motor: 1. | 258163 | UND | 01 | R$ 2.000,00 | R$ 2.000,00 |
| 41 | Balança eletrônica. Sensibilidade: 5. Capacidade de pesagem: 15. Tipo: digital. Características adicionais: teclado policarbonato de alta resistência. Frequência: 50/60. Tipo de painel: LCD. Voltagem: 110/220. | 399559 | UND | 01 | R$ 900,00 | R$ 900,00 |
| 42 | Balança analítica. Frequência: 50/60. Capacidade: 220 V. Características adicionais: desvio padrão menor que 0,1 mg. Linearidade +0,2mg. Resolução: 0,01/0,1. Tipo painel digital. Diâmetro do prato:80. Voltagem: 110/220. | 422626 | UND | 01 | R$ 7.000,00 | R$ 7.000,00 |
| 43 | Balança eletrônica. Capacidade de pesagem: 5. Características adicionais: digital/contadora /visor de cristal. Líquido/sensível. Voltagem: 110/220 V. | 14489 | UND | 01 | R$ 900,00 | R$ 900,00 |
| 44 | Balança eletrônica industrial com coluna e base em aço inox AISI 304. Capacidade: 300 kg. Bivolt: 110/220 V. Display LED de alta visibilidade. Coluna de 88 cm. Plataforma resistente: 500 x 500 mm. **Peso Bruto:** 16,300 kg. **Peso Líquido:** 14,900 kg. **Dimensões: Altura: 21 cm Largura: 50 cm Comprimento: 88 cm. Volume: 0,0924 m3.** | 14489 | UND | 01 | R$ 1.277,00 | R$ 1.277,00 |

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade de equipamentos e utensílios foi estimada com base na necessidade de garantir a eficiência operacional, a segurança sanitária e a qualidade da produção alimentar, além de facilitar as rotinas de trabalho e aumentar a produtividade na área de cocção do Instituto Federal de Sergipe – Campus São Cristóvão.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 188.088,87

Conforme orçamentos realizados em sítios eletrônicos, o valor total da aquisição será em média R$ 188.088,87 (cento e oitenta e oito mil oitenta e oito reais e oitenta e sete centavos.)

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que o objeto em questão é divisível, entende-se que a licitação deverá ser realizada por item, de forma a possibilitar o parcelamento da contratação. Essa estratégia visa promover a competitividade entre os licitantes, permitindo a participação de um maior número de fornecedores especializados em itens específicos, o que pode resultar em propostas mais vantajosas para a Administração.

Além disso, o parcelamento possibilita a obtenção de economia de escala em cada item licitado, uma vez que fornecedores podem ofertar melhores preços ao concentrarem sua proposta em um único produto ou serviço no qual detenham expertise e capacidade operacional. Dessa forma, busca-se assegurar o atendimento eficiente do interesse público, com melhores condições comerciais e maior eficiência na execução contratual.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2024.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de equipamentos e utensílios em uma cozinha industrial são essenciais para garantir a eficiência, a segurança e a qualidade da produção alimentar, além de facilitar o trabalho e aumentar a produtividade. Além disso, facilitam o preparo em larga escala, garantem a conservação dos alimentos e o cumprimento de normas sanitárias, pois equipamentos de qualidade, como geladeiras, freezers e equipamentos de cozimento que mantenham a temperatura adequada, são essenciais para garantir a segurança dos alimentos, evitando a proliferação de bactérias e a contaminação cruzada

## 13. Providências a serem Adotadas

Atuação conjunta com outros setores, como a Coordenação de Almoxarifado, Coordenadoria de contratos e Coordenadoria de compras. Receber, avaliar e atestar o recebimento do material, através da nota fiscal e conforme o empenho. Fiscalizar e gerenciar o contrato. Prestar esclarecimentos quando necessário, para garantir o cumprimento integral do contrato.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Essa medida contribui para o bom funcionamento operacional e conformidade legal.

## 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.

**SHARLENE SANTANA DIAS**

Nutricionista

*Assinou eletronicamente em 01/10/2025 às 14:38:15.*

**KARINE LESSA DANTAS CERQUEIRA**

Pregoeiro

**MARY LOURDES SANTOS**

Agente de contratação

*Assinou eletronicamente em 01/09/2025 às 10:57:22.*