

INST.FED.DE EDUC.TEC BAHIA/CAMPUS SANTO AMARO

Estudo Técnico Preliminar 32/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23284.003114/2025-34

2. Descrição da necessidade

2.1. O fornecimento da alimentação escolar é responsabilidade institucional prevista na Lei nº 11.947/2009 e regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, devendo ser executado em condições que assegurem regularidade, qualidade higiênico-sanitária e atendimento ao cardápio planejado. Para isso, a infraestrutura da cozinha deve manter utensílios e equipamentos em quantidade suficiente e em adequado estado de conservação, conforme boas práticas de manipulação estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

2.2. O IFBA Campus Santo Amaro atende diariamente estudantes da educação básica no âmbito do PNAE, demandando processos de preparo, cocção, armazenamento e distribuição de refeições para os discentes desta Instituição. A elevação do número de estudantes matriculados aumentou significativamente o fluxo de produção, exigindo maior capacidade operacional e reposição periódica de utensílios essenciais.

2.3. O Serviço de Nutrição (NUTRICA0.STA), vinculado ao Departamento de Administração e Patrimônio (DEPAD.STA), é responsável pela gestão da cozinha institucional e pela garantia das condições materiais para execução das atividades. Durante o ano letivo de 2025, foram identificados desgaste, perda de funcionalidade e insuficiência de itens como garfos, colheres, pratos, recipientes plásticos, tigelas, caixas organizadoras, painéis industriais, utensílios para cocção e equipamentos de apoio, ocasionados pelo uso intensivo e aumento da demanda.

2.4. A atual quantidade disponível tornou-se insuficiente para atender a produção diária, limitando etapas de preparo, manipulação e distribuição das refeições. Considerando esse cenário, torna-se necessária a reposição e complementação de utensílios de cozinha. A medida assegura a continuidade regular do serviço, a execução do cardápio institucional, a prevenção de riscos sanitários e o atendimento seguro e eficiente aos estudantes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Serviço de Nutrição do IFBA Campus Santo Amaro	Tícia Ranessa Santos Campos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação para aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha deverá observar a Lei nº 14.133/2021, as normas pertinentes à aquisição de bens comuns pela Administração Pública Federal e as legislações sanitárias aplicáveis aos materiais destinados ao preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, especialmente a RDC nº 216/2004, a RDC nº 275/2002 e as Portarias Inmetro que regulamentam materiais em

contato com alimentos, como a Portaria Inmetro nº 499/2021, a qual aprova o “Regulamento Técnico da Qualidade e os Requisitos de Avaliação da Conformidade para painéis metálicos” no Brasil.

4.2 Os utensílios deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, bem como às normas de qualidade, segurança e adequação sanitária relativas a materiais destinados ao preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

4.3 Os itens deverão ser entregues de forma integral (**fornecimento único**) após solicitação formal enviada pelo Serviço de Nutrição do IFBA Campus Santo Amaro ou outro setor designado pelo Departamento de Administração e Patrimônio. As solicitações serão realizadas por e-mail institucional ou outro meio que permita comprovação de envio e recebimento.

4.4 Todos os utensílios deverão ser entregues na cozinha institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Santo Amaro, situada na 1ª Travessa São José, s/n, Bonfim, Santo Amaro – BA, CEP 44.200-000.

4.5 Em períodos de recesso escolar, férias, paralisações ou interrupção das atividades acadêmicas, as entregas poderão ser ajustadas, conforme orientação da gestão do Campus, sem prejuízo contratual.

4.6 A contratada deverá garantir que todos os materiais entregues estejam em perfeito estado, novos, sem uso, íntegros, sem avarias, amassados, arranhões, trincas ou lacres violados. Itens que apresentarem inconformidades deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus para a Administração.

4.7 Equipamentos como liquidificadores, balanças e termômetros deverão possuir garantia mínima de 12 meses e assistência técnica autorizada no estado da Bahia. A nota fiscal deve conter marca, modelo e número de série (quando aplicável).

4.8 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, sendo vedada qualquer forma de transferência de responsabilidade a terceiros. A empresa será integralmente responsável pela qualidade, conformidade e especificação técnica dos materiais entregues.

4.9 Todas as despesas diretas e indiretas relativas ao fornecimento — incluindo transporte, carga, descarga, embalagem adequada, impostos, seguros e demais custos operacionais — serão de inteira responsabilidade da contratada, sem ônus adicional ao IFBA Campus Santo Amaro.

4.10 O transporte deverá ocorrer em veículos adequados e com equipe habilitada, observando as normas de higiene, acondicionamento e proteção dos utensílios, de modo a evitar danos durante o deslocamento.

4.11 Não serão aceitos utensílios que apresentem qualquer condição que comprometa a segurança alimentar, o manuseio adequado, a durabilidade ou a integridade física dos estudantes, devendo ser observadas as boas práticas de fabricação e materiais apropriados ao uso em ambientes de preparo de alimentos.

4.12. A contratada deverá apresentar, quando solicitado, ficha técnica, certificado de conformidade, declaração do fabricante, laudo de segurança do material, número de lote ou outras informações que garantam a rastreabilidade dos itens.

4.13 A contratada deverá atender integralmente às condições previstas no Termo de Referência e às exigências deste Estudo Técnico Preliminar para o adequado atendimento da demanda institucional.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Os itens objeto desta aquisição possuem correspondência no Catálogo Unificado de Materiais – CATMAT /SIASG, seguindo a padronização adotada pela Administração Pública Federal para bens comuns. As especificações técnicas utilizadas no Termo de Referência foram elaboradas com base na descrição padronizada dos códigos CATMAT aplicáveis a utensílios e materiais empregados no preparo e manipulação de alimentos.

5.2. Para fins de análise de viabilidade e identificação de práticas de mercado, foram observadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos da Administração Pública, por meio do banco de dados do Comprasnet, destacando-se que utensílios de cozinha são bens amplamente adquiridos por instituições federais de ensino, unidades de alimentação escolar e cozinhas institucionais públicas. A recorrência desses itens nas compras governamentais confirma ampla disponibilidade no mercado e demonstra que a solução mais eficiente é a aquisição direta de bens padronizados.

5.3. As pesquisas de preços realizadas para fins de valor estimado seguiram os procedimentos estabelecidos pela Instrução Normativa nº 73/2020 e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, considerando:

- a) consultas a fornecedores especializados em utensílios e equipamentos de cozinha industrial;
- b) registro de preços praticados por outros órgãos públicos;
- c) valores obtidos em plataformas eletrônicas de compras;
- d) consultas diretas a sítios eletrônicos especializados na comercialização de utensílios de cozinha, equipamentos industriais e materiais destinados ao preparo e manipulação de alimentos, visando obter valores atualizados e representativos do mercado atual;
- e) compatibilidade com as especificações técnicas exigidas;
- f) exclusão de preços manifestamente discrepantes ou sem lastro mercadológico.

5.4. Para equipamentos elétricos de pequeno porte (liquidificador, termômetro infravermelho e balança digital), verificou-se oferta ampla no mercado, com variações principalmente relacionadas à capacidade, potência, tipo de material e garantia. Optou-se por especificações que atendem ao uso institucional e apresentam disponibilidade no mercado.

5.5. As pesquisas evidenciaram que a aquisição direta no mercado é a alternativa mais vantajosa, uma vez que:

- a) os itens são padronizados e amplamente comercializados;
- b) há concorrência significativa entre fornecedores;
- c) existem marcas consolidadas e certificadas para uso em serviços de alimentação.

5.6. O levantamento de mercado confirma que os itens necessários apresentam ampla oferta, diversidade de fornecedores, preços compatíveis e características técnicas padronizadas, legitimando a aquisição como solução tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para o IFBA Campus Santo Amaro.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução adotada neste Estudo Técnico Preliminar é a aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha em quantidades compatíveis com a demanda operacional da cozinha institucional do IFBA Campus Santo Amaro, garantindo condições adequadas para o preparo, a manipulação, o armazenamento e a distribuição das refeições servidas aos discentes da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6.2. A necessidade decorre do aumento do número de alunos atendidos, do desgaste natural provocado pelo uso contínuo dos utensílios existentes e da insuficiência de itens necessários para manter o fluxo produtivo diário. A adoção desta solução contempla a reposição e complementação de materiais necessários ao funcionamento seguro

e eficiente da cozinha, observando os parâmetros de boas práticas estabelecidos pela ANVISA (RDC nº 216 /2004), normas técnicas aplicáveis e a estrutura física atualmente disponível.

6.3. A adoção desta solução permite manter a regularidade da oferta da alimentação escolar, assegurar conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos, reduzir riscos operacionais e aprimorar a eficiência do trabalho da cozinha. Considerando o levantamento de mercado realizado, e a ampla disponibilidade dos itens no mercado, a aquisição direta configura a alternativa tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa para a Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A quantidade dos utensílios foi estimada considerando o fluxo diário de produção da cozinha institucional, o número de alunos atendidos nos turnos matutino e noturno, a rotina de preparo e distribuição das refeições e o desgaste decorrente do uso contínuo ao longo do tempo. Também foram observados a capacidade operacional da equipe terceirizada, o volume de refeições servidas por turno e a necessidade de reposição de itens danificados, insuficientes ou incompatíveis com a demanda atual.

7.2 A relação completa dos itens, acompanhada das respectivas quantidades previstas para aquisição, encontra-se apresentada na tabela abaixo, conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência:

RELAÇÃO DE ITENS DA CONTRATAÇÃO						
ITEM	DESCRIÇÃO PORMENORIZADA DOS MATERIAIS / SERVIÇOS A SEREM ADQUIRIDOS / CONTRATADOS	CATMAT	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	OBJETO: garfo mesa em aço inoxidável, com cabo em polipropileno LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: garfo de mesa, material do corpo em aço inoxidável, material do cabo em polipropileno, cor do cabo preta, com comprimento total de 18,5 cm.	219016	und	300	R\$ 2,97	R\$ 891,00
2	OBJETO: colher sopa em aço inoxidável, com cabo em polipropileno LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: colher de sopa, material do corpo em aço inoxidável, material do cabo em polipropileno, cor do cabo preta, com comprimento total de 18,6 cm.	219000	und	300	R\$ 3,04	R\$ 912,00
3	OBJETO: caneca em polipropileno, cor azul, capacidade para 300 ml LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: caneca escolar, em polipropileno, capacidade para 300 ml, cor azul, modelo liso nas partes interna externa (sem frisos), com formato interno arredondado, com aba, empilhável. Resistência a temperatura de 100°C por 20 minutos. Medidas externas: 78 x 78 x 86 mm (C x L x A). Espessura: 2,5 mm. Peso: 55 gramas.	278458	und	300	R\$ 2,92	R\$ 876,00
4	OBJETO: prato escolar em polipropileno, capacidade 600 ml LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: prato escolar azul, em polipropileno, capacidade 600 ml, modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos); formato interno arredondado e empilhável; material virgem, atóxico e inodoro; livre de BPA, ausência de elementos nocivos à saúde; temperatura mínima e máxima de uso contínuo: 0 °C e 100 °C; temperatura máxima de uso em curto período: 120 °C. Medidas (CxLxA): 21,0 x 21,0 x 4cm. Peso: 0,050 kg.	631713	und	300	R\$ 5,95	R\$ 1.785,00
	OBJETO: cuscuzeiro industrial nº 30 (14 litros) LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.					

5	<p>DESCRIÇÃO DETALHADA: cuscuzeiro grande hotel industrial, nº 30, material em alumínio, com base, tampa e peneira interna. Capacidade para, no mínimo, 14 litros. Medidas aproximadas: Altura :35cm e diâmetro: 30cm. Peso: 1,2 kg.</p>	391985	und	3	R\$ 225,63	R\$ 676,89
6	<p>OBJETO: liquidificador com potência de 1.400 W e 12 velocidades</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: liquidificador com corpo em aço inoxidável, com copo em material Tritan, com 12 velocidades, capacidade total mínima de 3 litros e capacidade útil mínima de 2 litros, livre de bisfenol A e motor com potência mínima de 1.400 W. Tensão: 110V. Marcas: Mondial, Philco, Britânia, Oster ou equivalentes. Garantia mínima recomendada: 12 meses.</p>	611587	und	1	R\$ 301,44	R\$ 301,44
7	<p>OBJETO: termômetro laser digital infravermelho</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: termômetro laser digital infravermelho, para medir temperaturas sem contato, alta precisão, desligamento automático. Faixa de medição entre: -50°C a 400°C (-58°F a 752°F). Emissividade: 0.95 fixa. Precisão: +/- 1.5°C ou +/- 1.5% da leitura. Tempo de resposta: 500ms. Resolução: 0.1 °C/°F. Repetibilidade: 1°C ou 1% da leitura. Unidades de temperatura: Celsius / Fahrenheit. Temperatura de trabalho: 0 a 40°C. Alimentação: 2 Pilhas AAA 1.5 V (inclusas). Dimensões: 14,5 x 8 cm. Peso: 120g. Garantia mínima recomendada: 12 meses.</p>	631686	und	2	R\$ 97,37	R\$ 194,74
8	<p>OBJETO: balança de cozinha digital de mesa para pesagem de alimentos</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: balança de cozinha, digital, para pesagem de alimentos, com precisão de 1 g e capacidade máxima de 10 kg. Tipo de visor: Display Digital LCD, com plataforma de pesagem circular. Alimentação via 2 pilhas AA. Dimensões Totais: Comprimento: 23 cm Largura: 16 cm Altura: 4 cm (aproximadamente). Peso: 217 g. Garantia mínima recomendada: 12 meses.</p>	453684	und	1	R\$ 27,13	R\$ 27,13
9	<p>OBJETO: coador de café para cafeteira industrial, tipo flanela, número 7</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: coador de café, tipo flanela, confeccionado em algodão 100%, número 7, Diâmetro de 45 cm. Altura de 50 cm.</p>	376509	und	20	R\$ 18,61	R\$ 372,20
10	<p>OBJETO: faca para legumes e frutas 4"</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: faca para legumes e frutas 4", lâmina em aço inoxidável e material do cabo de polipropileno texturizado. Dimensões aproximadas do produto: 20,7 x 2,3 x 1,4 cm.</p>	631610	und	5	R\$ 38,21	R\$ 191,03
11	<p>OBJETO: colher polietileno 45 cm</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: colher côncava no material de polietileno, suporta temperaturas de ate 160 °C. Medidas do produto: 5,5 x 45 cm.</p>	455638	und	5	R\$ 26,60	R\$ 133,00
12	<p>OBJETO: peneira de aço inoxidável, 24 cm de diâmetro</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: peneira com aro e malha em aço inoxidável, para alimentos, com alça e suporte para acomodação em utensílios. Dimensões aproximadas de: 9 x 24 x 45 cm.</p>	431338	und	2	R\$ 32,25	R\$ 64,50
13	<p>OBJETO: bacia com material plástico resistente, capacidade para 8 litros</p> <p>LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro.</p>	285215	und	10	R\$ 16,91	R\$ 169,10

	DESCRIÇÃO DETALHADA: bacia de material plástico resistente, multiuso para cozinha, capacidade para 8 litros, cor azul. Diâmetro: mínimo de 37 cm.					
14	OBJETO: tigelas bowls em aço inox 22 cm LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: tigela inox mixing bowl, redonda, 22 cm, em aço inoxidável, sem tampa. Capacidade para aproximadamente 2,5 litros. Dimensões do produto: 22 x 21,8 x 11,8 cm. Peso: 300 g.	473446	und	5	R\$ 29,80	R\$ 149,00
15	OBJETO: caçarola reta com tampa nº 50 LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: caçarola tipo industrial, em material alumínio, com tampa em alumínio, nº 50, com capacidade para aproximadamente 46,6 L. Dimensões do produto: Diâmetro: 50 cm e altura: 19 cm.	295923	und	3	R\$ 345,18	R\$ 1.035,54
16	OBJETO: frigideira hotel industrial, nº 40, antiaderente LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: frigideira hotel industrial, antiaderente, nº 40, em material alumínio e cabo de baquelite. Especificações do produto: Diâmetro: 40 cm. Altura: 8 cm. Tamanho do Cabo: 28 cm. Capacidade: mínima de 5,9 litros.	631613	und	3	R\$ 242,04	R\$ 726,12
17	OBJETO: caixa agrícola vazada, cor branca LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: caixa plástica agrícola, vazada, empilhável, sem tampa, na cor branca, para armazenamento de hortifrutí. Comprimento x Largura x Altura: 55 cm x 36.5 cm x 31 cm. Peso do Produto: 2 kg. Capacidade volumétrica: 48,2 litros. Capacidade de carga por caixa: 30 kg.	631598	und	5	R\$ 59,89	R\$ 299,45
18	OBJETO: tesoura inox para cozinha 8" LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: tesoura inox para cozinha 8", tamanho de 20 cm. Com cabo em polipropileno e material da lâmina em aço inoxidável. Dimensões do produto: 26 x 11 x 1,5 cm; 90 g.	624252	und	2	R\$ 31,17	R\$ 62,34
19	OBJETO: pote de alimentos, em polipropileno, transparente, com tampa, capacidade para 5 litros LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: pote para armazenamento de alimentos, em material de polipropileno, transparente, BPA Free, com tampa e com capacidade para 5 litros.	238805	und	5	R\$ 27,85	R\$ 139,25
20	OBJETO: caixa organizadora plástica com tampa transparente, 2,5 litros LOCAL DE ENTREGA IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: caixa organizadora transparente, em material plástico polipropileno, com tampa plástica transparente e com trava para proteção e organização segura, com capacidade para 2,5 litros. Dimensões aproximadas: Comprimento x Largura x Altura: 27 cm x 18 cm x 9 cm.	372045	und	10	R\$ 26,01	R\$ 260,10
21	OBJETO: caixa organizadora plástica com tampa transparente, 6 litros LOCAL DE ENTREGA IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: caixa organizadora transparente, em material plástico polipropileno, com tampa plástica transparente, com capacidade para 6 litros. Dimensões aproximadas: Largura máx. 23cm x Comprimento máx. 32cm x Altura 13cm.	482925	und	2	R\$ 25,66	R\$ 51,32
	OBJETO: pegador de massas em aço inoxidável					

22	LOCAL DE ENTREGA: IFBA - campus Santo Amaro. DESCRIÇÃO DETALHADA: pegador de massas, em aço inoxidável, cabo longo.	344681	und	5	R\$ 17,61	R\$ 88,05
TOTAL DO FORMULÁRIO						R\$ 9.405,20

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.405,20

8.1.A estimativa do valor da contratação é de **R\$ 9.405,20 (nove mil, quatrocentos e cinco reais e vinte centavos)**.

8.2 A metodologia utilizada para compor o preço de referência dos itens seguiu os procedimentos definidos pela Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, contemplando:

- a) pesquisa em sítios eletrônicos especializados na comercialização de utensílios e equipamentos de cozinha;
- b) consulta a fornecedores do segmento de cozinha industrial;
- c) análise de contratações similares registradas no Comprasnet;
- d) avaliação de preços representativos, com exclusão de valores destoantes ou inconsistentes.

8.3 Os valores estimados consideram a realidade atual do mercado de utensílios e equipamentos de cozinha, podendo sofrer variações em razão de oscilações econômicas, disponibilidade de estoque, custo dos insumos, custos logísticos e de frete aplicados por fornecedores situados em diferentes regiões do país, variação cambial e condições comerciais praticadas pelos fornecedores.

8.4 Após análise comparativa das fontes consultadas, esta Administração conclui que o valor estimado para esta contratação encontra-se compatível com os preços praticados pelo mercado, apresentando adequação técnica e econômica para o atendimento das necessidades da cozinha institucional do IFBA Campus Santo Amaro.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto de contratação não deverá ser parcelado, uma vez que os utensílios e equipamentos de cozinha previstos neste Estudo Técnico Preliminar constituem bens permanentes ou de consumo durável, cuja natureza não exige entregas sucessivas ou fornecimento continuado. Por se tratar de materiais com especificações técnicas definidas e destinados ao funcionamento integrado da cozinha institucional, o parcelamento não traria ganho operacional, logístico ou econômico para a Administração.

9.2 A entrega em lote único assegura a padronização dos itens, a uniformidade dos materiais adquiridos, a coerência entre os modelos especificados e a imediata disponibilidade de todos os elementos necessários ao pleno funcionamento da cozinha. Ademais, o fracionamento da solução poderia resultar em riscos de incompatibilidade, divergência de padrões ou variações de fornecedores, o que contraria o princípio da eficiência e poderia caracterizar fracionamento indevido da despesa.

9.3 Dessa forma, a entrega integral **em uma única remessa** configura-se como a alternativa mais técnica, economicamente adequada e alinhada ao interesse público, garantindo atendimento uniforme e tempestivo às necessidades operacionais do IFBA Campus Santo Amaro.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não foram identificadas contratações em execução ou previstas que mantenham relação de dependência técnica, funcional ou operacional com a aquisição dos utensílios e equipamentos de cozinha objeto deste Estudo Técnico Preliminar. Ressalta-se que o IFBA Campus Santo Amaro já dispõe de infraestrutura, equipe de apoio terceirizada, contrato de fornecimento de gás de cozinha (GLP) e demais insumos necessários ao funcionamento da cozinha institucional, não havendo necessidade de contratações adicionais para viabilizar o uso dos materiais previstos. Dessa forma, a presente solução não depende de serviços complementares, contratos correlatos ou ajustes operacionais, nos termos do inciso VIII do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 40/2020.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFBA, que estabelece como diretriz o fortalecimento das condições de infraestrutura para apoio às atividades de ensino, pesquisa, extensão e assistência estudantil. A aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha contribui diretamente para a manutenção da oferta da alimentação escolar, assegurando condições adequadas para o preparo e a distribuição das refeições servidas aos discentes da educação básica.

11.2. A demanda encontra-se devidamente registrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC /2025), anexado ao processo nº 23284.003114/2025-34, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021. A previsão no PGC reforça o alinhamento estratégico da contratação com o planejamento anual de aquisições da instituição, demonstrando aderência ao planejamento orçamentário e às necessidades operacionais do Campus.

11.3. A contratação também se harmoniza com as políticas institucionais de assistência estudantil, especialmente no que se refere ao apoio às ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ao cumprimento das normas sanitárias vigentes e à manutenção da infraestrutura essencial ao atendimento dos estudantes. Dessa forma, a solução atende às prioridades institucionais e está compatível com o planejamento de médio e longo prazo do IFBA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A aquisição dos utensílios de cozinha permitirá a manutenção das condições adequadas de infraestrutura necessárias ao preparo, manipulação, armazenamento e distribuição das refeições servidas aos discentes da educação básica do IFBA Campus Santo Amaro, assegurando a continuidade das ações de alimentação escolar no âmbito do PNAE.

12.2. A reposição e complementação dos itens contribuirão diretamente para a melhoria do fluxo operacional da cozinha institucional, prevenindo interrupções do serviço e garantindo que a equipe terceirizada disponha dos meios materiais adequados para desempenhar suas atividades com segurança, precisão e eficiência.

12.3. A contratação possibilitará o cumprimento das normas sanitárias vigentes, especialmente no que se refere às boas práticas de manipulação de alimentos, ao uso de utensílios atóxicos, higienizáveis e adequados ao contato com alimentos e que favoreçam o controle higiênico-sanitário das preparações.

12.4. A aquisição de equipamentos de apoio, como termômetro digital, balança e liquidificador, ampliará a qualidade, a padronização e a eficiência dos processos de cocção, mensuração e preparo, contribuindo para refeições mais seguras, consistentes e nutricionalmente adequadas.

12.5. A solução adotada trará ganhos institucionais em termos de economicidade, durabilidade e racionalização do uso de recursos públicos, evitando improvisações, retrabalho, compras emergenciais e substituições frequentes. A

uniformidade dos utensílios também padroniza procedimentos, facilita o controle de estoque e melhora a organização das rotinas da cozinha.

12.6. Em síntese, a contratação assegurará a manutenção da qualidade dos serviços prestados à comunidade estudantil, contribuindo para o ambiente escolar saudável, para a permanência dos alunos e para o cumprimento das funções institucionais do IFBA com eficiência, eficácia e responsabilidade administrativa.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há providências adicionais a serem adotadas para viabilizar a presente contratação, tendo em vista que o IFBA Campus Santo Amaro já dispõe da infraestrutura necessária para o funcionamento da cozinha institucional, incluindo equipe terceirizada em atividade, contrato vigente de fornecimento de GLP, instalações adequadas e demais recursos operacionais essenciais.

13.2. A aquisição dos utensílios e equipamentos objeto deste Estudo Técnico Preliminar é autônoma e não depende de ajustes estruturais, adequações físicas, novos contratos complementares ou qualquer ação prévia adicional por parte da Administração.

13.3. Após a conclusão do procedimento de contratação, caberá ao Serviço de Nutrição, em conjunto com o Departamento de Administração e Patrimônio, realizar o recebimento dos materiais, conferência das especificações técnicas, registro patrimonial quando aplicável e disponibilização dos itens à equipe da cozinha, garantindo sua imediata integração às rotinas operacionais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os itens objeto desta contratação são utensílios e equipamentos de uso durável, cujo impacto ambiental direto é reduzido, uma vez que não envolvem consumo energético contínuo nem possuem potencial significativo de emissão de poluentes durante sua utilização. Os impactos ambientais associados concentram-se, predominantemente, nos processos de fabricação e descarte final, caracterizando efeitos indiretos e de baixa magnitude no contexto da rotina da cozinha institucional.

14.2. A utilização de utensílios duráveis em aço inoxidável, alumínio e polipropileno contribui positivamente para a redução de resíduos descartáveis, diminuindo a geração de lixo sólido e favorecendo práticas mais sustentáveis no serviço de alimentação escolar. Além disso, o uso de equipamentos como balança digital e termômetro infravermelho colabora para maior precisão no preparo, reduzindo desperdícios e promovendo eficiência no consumo de alimentos.

14.3. A produção de resíduos gerados durante o preparo das refeições (principalmente resíduos orgânicos) decorre da atividade inerente à cozinha e não do objeto em si, sendo tratada em conformidade com as práticas de manipulação e sustentabilidade já adotadas pelo Campus. O adequado treinamento da equipe terceirizada e a aplicação de técnicas de pré-preparo e corte reduzem o desperdício de alimentos e minimizam a geração de resíduos.

14.4. O IFBA Campus Santo Amaro poderá adotar, quando pertinente, ações educativas e campanhas de conscientização para redução do resto-ingestão e melhor aproveitamento dos alimentos, contribuindo para práticas ambientais responsáveis no âmbito das refeições servidas aos estudantes. Tais medidas reforçam o compromisso institucional com sustentabilidade, eficiência e uso racional dos recursos públicos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha mostra-se tecnicamente viável, necessária e adequada para assegurar o pleno funcionamento da cozinha institucional do IFBA Campus Santo Amaro, garantido condições apropriadas para o preparo, a manipulação, a higienização e a distribuição das refeições servidas aos discentes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A demanda decorre do desgaste natural dos materiais utilizados diariamente, da insuficiência dos itens atualmente disponíveis e da ampliação do número de estudantes atendidos, o que exige reposição e complementação imediata para evitar prejuízos ao fluxo produtivo, às rotinas operacionais da cozinha e à oferta da alimentação escolar.

Os utensílios previstos apresentam ampla disponibilidade no mercado, com fornecedores diversos, preços compatíveis e especificações técnicas padronizadas, o que torna a contratação economicamente vantajosa, simples de executar e de baixo risco para a Administração. Ademais, a solução não demanda contratações acessórias, obras, adequações físicas ou manutenção adicional, uma vez que o Campus já dispõe de infraestrutura, equipe terceirizada e insumos necessários ao uso dos materiais.

Assim, a presente contratação é viável, oportuna e alinhada ao interesse público, contribuindo para a qualidade da alimentação escolar, para a segurança alimentar e para a continuidade das atividades essenciais do Campus.

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](#).

TICIA RANESSA SANTOS CAMPOS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/11/2025 às 09:04:33.