

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE:

- Secretaria Municipal de Educação
- Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade decorre da verificação, junto às unidades escolares, bem como da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, da insuficiência, desgaste natural e ausência de utensílios essenciais para o preparo, armazenamento e distribuição de alimentos no âmbito da alimentação escolar e quanto ao adequado funcionamento das atividades de apoio administrativo, especialmente no que se refere à preparação, acondicionamento e fornecimento de alimentos e bebidas durante o expediente de trabalho, reuniões institucionais, capacitações, recepção de autoridades e atendimento aos servidores e munícipes.

A aquisição de utensílios de copa e cozinha mostra-se necessária para garantir condições adequadas de higiene, organização, segurança e eficiência nas rotinas internas da Administração Pública, possibilitando a correta execução das atividades desenvolvidas nos espaços destinados à copa e cozinha.

Muitos itens encontram-se danificados pelo uso contínuo, enquanto outros são inexistentes em algumas unidades, comprometendo a adequada execução das atividades diárias nas cozinhas escolares.

A alimentação escolar constitui política pública fundamental, diretamente relacionada à saúde, ao desenvolvimento e ao desempenho dos alunos, sendo indispensável que as unidades estejam devidamente equipadas com utensílios adequados, seguros e em quantidade suficiente.

A ausência ou precariedade desses materiais pode comprometer:

- a qualidade no preparo dos alimentos;
- as condições de higiene e segurança alimentar;
- a eficiência no atendimento aos alunos;
- o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Além disso, a demanda foi levantada de forma individualizada por unidade escolar, conforme planilha de quantitativos elaborada pela Secretaria, evidenciando a necessidade real e específica de cada local.

Dessa forma, a contratação visa garantir condições adequadas de funcionamento das cozinhas escolares, assegurando eficiência, segurança alimentar e qualidade na prestação do serviço público educacional.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Embora a presente contratação para aquisição de utensílios de copa e cozinha não esteja prevista no Plano de Contratações Anual – PCA, sua realização mostra-se necessária em razão de demanda superveniente identificada no decorrer do exercício administrativo, decorrente da necessidade de reposição e complementação de materiais essenciais ao adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pelos setores da Administração Pública e pela Secretaria Municipal de Educação, especialmente no que se refere à manutenção e melhoria da estrutura das unidades escolares.

3 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa do valor da contratação foi apurada por meio de pesquisa de preços realizada pela internet e fornecedor, resultando no valor estimado de **R\$ 115.043,47 (cento e quinze mil quarenta e três reais e**

quarenta e sete centavos). O montante foi calculado com base nos quantitativos previstos e nos valores unitários praticados no mercado.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e das escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) do Município, contemplando materiais essenciais ao preparo, acondicionamento, servir e organização de alimentos e bebidas, bem como à manutenção das atividades de apoio administrativo desenvolvidas diariamente no órgão, nas escolas e Centros Municipais de Educação Infantil.

A alimentação escolar é um serviço essencial, diretamente vinculado ao direito fundamental à educação e à segurança alimentar dos alunos, exigindo infraestrutura mínima adequada para sua execução.

Nesse contexto, os utensílios de cozinha constituem elementos indispensáveis para assegurar não apenas a operacionalização do serviço, mas também a qualidade, a segurança e a conformidade sanitária dos alimentos oferecidos.

A solução contempla o fornecimento de itens variados, tais como panelas de diferentes capacidades, assadeiras, utensílios de preparo (colheres, conchas, espátulas, facas), recipientes para armazenamento, utensílios de apoio e organização, entre outros, todos compatíveis com o uso contínuo e intensivo característico das cozinhas institucionais.

Os materiais deverão apresentar padrões mínimos de qualidade, resistência e durabilidade, sendo preferencialmente confeccionados em aço inox, alumínio reforçado, polietileno ou outros materiais adequados ao contato com alimentos, de fácil higienização e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Tal exigência visa reduzir riscos de contaminação, aumentar a vida útil dos produtos e evitar custos recorrentes com reposições frequentes.

A contratação será realizada por item, com base em levantamento prévio das necessidades específicas de cada unidade escolar, permitindo o atendimento individualizado e racionalizado, evitando tanto o desabastecimento quanto o excesso de materiais.

A solução abrange, de forma integrada:

- a reposição de utensílios danificados ou inservíveis;
- a complementação de itens inexistentes nas unidades;
- a padronização mínima dos utensílios utilizados nas cozinhas escolares;
- a melhoria das condições de trabalho dos profissionais responsáveis pelo preparo da alimentação;
- o atendimento às normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Destaca-se que a inexistência ou inadequação desses utensílios pode comprometer diretamente a qualidade da alimentação ofertada, gerar riscos à saúde dos alunos e servidores, além de impactar negativamente a eficiência operacional das unidades escolares.

Com a implementação da solução proposta, busca-se assegurar maior eficiência, segurança e qualidade na prestação do serviço de alimentação escolar, contribuindo para o adequado funcionamento das unidades de ensino e para a promoção do bem-estar dos alunos, em consonância com o interesse público e com as diretrizes das políticas educacionais e de segurança alimentar, bem como adequado atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos.

5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução será parcelada por itens, considerando a natureza diversificada dos utensílios a serem adquiridos, os quais possuem características técnicas distintas, finalidades específicas e são usualmente fornecidos por diferentes tipos de fornecedores no mercado.

O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que não há necessidade de fornecimento conjunto ou interdependência entre os itens, sendo plenamente possível sua aquisição de forma individualizada, sem prejuízo da funcionalidade ou do resultado final pretendido pela Administração.

Além disso, o fracionamento por itens:

- amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive micro e pequenas empresas;
- possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas para cada item, favorecendo a economicidade;
- evita a concentração do fornecimento em um único contratado, reduzindo riscos de desabastecimento;
- assegura maior flexibilidade na gestão contratual.

Destaca-se que a adoção do parcelamento está em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, que orienta a Administração a promover o parcelamento do objeto sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da solução é a medida mais adequada para garantir eficiência, competitividade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

6 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretendida, busca-se assegurar a adequada estruturação das cozinhas das escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e atender as demandas institucionais da Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos, garantindo condições materiais suficientes para o preparo, armazenamento e distribuição da alimentação escolar de forma eficiente, segura e contínua.

Como resultados diretos, pretende-se:

- suprir integralmente a demanda por utensílios de cozinha, conforme levantamento realizado junto às unidades escolares;
- eliminar ou reduzir significativamente a utilização de utensílios danificados, inadequados ou improvisados;
- assegurar melhores condições de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- proporcionar maior agilidade e eficiência no preparo e na distribuição das refeições;
- melhorar as condições de trabalho dos profissionais envolvidos na manipulação de alimentos.

Como resultados indiretos, espera-se:

- elevação da qualidade da alimentação escolar ofertada aos alunos;
- redução de riscos de contaminação alimentar e acidentes nas cozinhas;
- diminuição de custos com reposições emergenciais decorrentes de materiais de baixa durabilidade;
- maior padronização dos utensílios utilizados nas unidades escolares;
- fortalecimento da política pública de alimentação escolar, contribuindo para o desenvolvimento e bem-estar dos alunos;
- garantir melhores condições de funcionamento das atividades de apoio administrativo desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos.

Do ponto de vista da gestão pública, a contratação permitirá maior previsibilidade no abastecimento das unidades, melhor planejamento das aquisições futuras e otimização da aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a solução proposta visa gerar impactos positivos concretos tanto na execução do serviço quanto na qualidade do atendimento prestado à comunidade, atendendo plenamente ao interesse público.

7 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES?

Não há.

8 - DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há.

9 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição de utensílios de cozinha destinados às escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) e Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos é necessária, adequada e plenamente alinhada ao interesse público.

A demanda encontra-se devidamente justificada a partir do levantamento das necessidades das unidades escolares e Secretaria de Administração, evidenciando a insuficiência e, em alguns casos, a inadequação dos utensílios atualmente disponíveis, o que compromete a eficiência, a segurança e a qualidade na execução do serviço.

A solução proposta mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajosa, considerando que o parcelamento por itens possibilita maior competitividade, melhor aproveitamento dos recursos públicos e atendimento específico das demandas de cada unidade.

Ressalta-se que a aquisição dos utensílios contribuirá diretamente para a melhoria das condições de preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, assegurando conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, além de proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores envolvidos.

Ademais, a contratação fortalece a política pública de alimentação escolar, impactando positivamente a qualidade do serviço ofertado aos alunos e, conseqüentemente, seu desenvolvimento e bem-estar.

Dessa forma, este Estudo Técnico Preliminar conclui pela viabilidade da contratação, recomendando o prosseguimento do processo com a adoção das medidas necessárias à formalização do procedimento licitatório, nos termos da legislação vigente.

**SERVIDOR OU EQUIPE RESPONSÁVEL PELA
ELABORAÇÃO:**

Giselle Oliveira Azevedo
MASP nº 5365
Analista do Executivo I - Contabilidade Pública
Secretaria Municipal de Educação

Três Pontas - MG, 18 de maio de 2026.

Giselle Oliveira Azevedo
MASP nº 5365
Analista do Executivo I - Contabilidade Pública
Secretaria Municipal de Educação