



MUNICÍPIO DE REBOUÇAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 143/2026 PARA AQUISIÇÃO DE
UTENSÍLIOS PARA COZINHA E REFEITÓRIO DAS ESCOLAS**

REBOUÇAS – PR
2026

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento conforme decreto 285/2023 com base na nova lei de licitação 14.133/2021 de forma a apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de diversos utensílios destinados às cozinhas e refeitórios das Instituições de Ensino atendidas pela Secretaria Municipal de Educação, visando suprir as necessidades identificadas.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la em observância às normas vigentes, em busca de contratação de serviço de qualidade para melhor atendimento da demanda atual do município.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de diversos utensílios de cozinha destinados às Instituições de Ensino atendidas pela Secretaria Municipal de Educação, visando suprir a necessidade de reposição, complementação e renovação dos materiais utilizados rotineiramente no preparo, manipulação, armazenamento, distribuição e consumo da alimentação escolar. A necessidade decorre do desgaste natural dos utensílios ocasionado pelo uso contínuo, da insuficiência de determinados materiais e da necessidade de disponibilização de equipamentos e utensílios adequados às demandas das cozinhas escolares.

A aquisição mostra-se necessária para assegurar condições adequadas de funcionamento das cozinhas das unidades de ensino, proporcionando melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis pela preparação da alimentação escolar, bem como maior segurança, higiene, organização e eficiência na execução das atividades. A disponibilidade de utensílios apropriados e em quantidade suficiente é fundamental para a adequada execução das rotinas de manipulação e preparo dos alimentos, contribuindo para a observância das boas

práticas de higiene e segurança alimentar e para a qualidade da alimentação ofertada aos alunos.

Dessa forma, a contratação busca garantir a continuidade e a regularidade do serviço de alimentação escolar, evitando prejuízos às atividades das cozinhas decorrentes da falta ou inadequação dos utensílios necessários. A aquisição contribuirá, ainda, para o pleno funcionamento das Instituições de Ensino, assegurando condições materiais compatíveis com a demanda existente e promovendo maior eficiência na prestação dos serviços públicos educacionais.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá cumprir os seguintes requisitos, a serem verificados no ato da assinatura do contrato.

- 1) O licitante deverá comprovar sua regular constituição como pessoa jurídica, mediante apresentação dos documentos de habilitação jurídica exigidos no procedimento licitatório, inclusive registro no órgão competente, conforme a natureza jurídica da empresa;
- 2) A licitante deverá comprovar sua regularidade fiscal, social e trabalhista, mediante apresentação das respectivas certidões e documentos exigidos pela legislação vigente, admitida a certidão positiva com efeitos de negativa nas hipóteses legalmente previstas;
- 3) Responder civil e criminalmente, pelos danos, perdas e prejuízos que, por dolo, culpa ou responsabilidade na execução deste contrato, venha direta ou indiretamente causar, por si ou por seus empregados, à CONTRATANTE ou à terceiros.
- 4) Todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo frete, seguro, transporte, carga, descarga, deslocamento, tributos, encargos, taxas e demais custos necessários à entrega dos produtos correrão integralmente por conta da contratada, devendo estar contempladas nos valores apresentados na proposta;

- 5) A contratada será integralmente responsável pela qualidade, integridade, adequação e conformidade dos produtos fornecidos, bem como pelo cumprimento dos quantitativos, especificações e prazos estabelecidos pela Administração;
- 6) Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, características, unidades de fornecimento, quantidades e demais condições estabelecidas;
- 7) Os produtos devem ser novos, sem qualquer defeito, seguir as medidas e especificações.
- 8) A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho;
- 9) As entregas serão realizadas diretamente na Secretaria, Departamento, setor ou unidade requisitante, conforme endereço indicado pela Administração na respectiva Nota de Empenho ou documento equivalente, acompanhadas da correspondente Nota Fiscal;
- 10) A contratada deverá comunicar à Administração, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que anteceder a data prevista para a entrega, qualquer circunstância que possa impossibilitar o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando a respectiva justificativa e documentação comprobatória, quando aplicável;
- 11) A contratada deverá assegurar a entrega pontual, adequada e integral dos produtos solicitados, responsabilizando-se pela adoção de todas as providências necessárias ao cumprimento das condições estabelecidas na contratação;
- 12) Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações estabelecidas, avarias, defeitos, inadequação para uso ou qualquer outra irregularidade serão recusados pela Administração, devendo ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contado da comunicação da irregularidade;

- 13) Caso houver a substituição dos produtos, a reposição será feita por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.
- 14) O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos vícios, defeitos, inadequações ou prejuízos decorrentes da execução incorreta do objeto, permanecendo asseguradas as responsabilidades previstas na legislação e no instrumento contratual;
- 15) A contratada será responsável por todos os encargos decorrentes da execução do objeto, incluindo obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, tributárias, seguros, multas, taxas, materiais, transporte, deslocamento de pessoal e demais despesas necessárias ao cumprimento integral da contratação;
- 16) A contratada deverá realizar o transporte e a entrega dos produtos até o endereço indicado pela Secretaria requisitante, não podendo transferir à Administração quaisquer custos relacionados à logística de fornecimento;
- 17) A Administração poderá recusar total ou parcialmente os produtos que não atendam às especificações constantes do processo licitatório, da Nota de Empenho ou que não apresentem condições adequadas para utilização, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e contratuais cabíveis;
- 18) A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata/Contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.
- 19) A CONTRATADA não poderá definir valor ou quantidade mínima para entrega, visto que as questões relativas aos custos já estão contabilizadas em sua proposta.
- 20) A CONTRATADA é vedada em qualquer hipótese à subcontratação dos produtos desta licitação.
- 21) A CONTRATADA deverá oferecer garantia de qualidade dos produtos ora licitados.

22)A CONTRATADA prestará todos os esclarecimentos solicitados pelo representante da Secretaria solicitante cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a necessidade de aquisição de utensílios destinados às cozinhas das Instituições de Ensino atendidas pela Secretaria de Educação, foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado, com o objetivo de identificar a alternativa que melhor atenda às necessidades da Administração, observando os princípios da eficiência, economicidade, qualidade, segurança, funcionalidade e continuidade dos serviços públicos. A análise considerou a natureza dos objetos, sua utilização contínua nas cozinhas escolares, a necessidade de reposição dos materiais desgastados ou danificados e a necessidade de complementação dos utensílios atualmente disponíveis nas unidades.

Verificou-se que os utensílios pretendidos possuem ampla disponibilidade no mercado nacional, sendo comercializados por fornecedores de diferentes portes e segmentos, incluindo empresas especializadas em materiais de cozinha, utensílios domésticos e comerciais, distribuidores de produtos para instituições públicas e privadas e estabelecimentos que atuam no fornecimento de materiais destinados a cozinhas institucionais. A existência de diversos fornecedores potencialmente aptos ao fornecimento demonstra a possibilidade de ampla competitividade no procedimento licitatório, desde que as especificações sejam estabelecidas de forma objetiva e compatível com a necessidade administrativa.

Na avaliação das características dos produtos disponíveis, observou-se a existência de utensílios fabricados em diferentes materiais, dimensões, capacidades, formatos e níveis de resistência. Para utilização em cozinhas escolares, deverão ser priorizados produtos que apresentem características compatíveis com o uso frequente e intensivo, facilidade de higienização, resistência, segurança no manuseio, funcionalidade e durabilidade, evitando-se a aquisição de materiais de

qualidade inferior que possam apresentar desgaste prematuro e gerar novas necessidades de reposição em curto período.

Foram consideradas, de forma geral, as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

- a) Aquisição de novos utensílios: consiste na compra dos materiais necessários para reposição e complementação dos utensílios existentes nas cozinhas escolares. Esta alternativa permite que a Administração disponha dos produtos de forma permanente, conforme a necessidade de cada unidade, possibilitando maior autonomia na utilização dos materiais e melhor planejamento das reposições.
- b) Locação ou contratação de utensílios: essa alternativa não se apresenta adequada ao objeto, considerando que os materiais possuem utilização cotidiana e contínua, sendo empregados diretamente nas atividades de preparo e distribuição da alimentação escolar. A locação implicaria custos recorrentes, além de procedimentos adicionais relacionados à disponibilização, substituição, controle e devolução dos materiais, sem apresentar vantagem proporcional à aquisição.
- c) Reutilização exclusiva dos utensílios atualmente disponíveis: embora a manutenção e o aproveitamento dos materiais em condições adequadas devam ser adotados sempre que possível, essa alternativa, isoladamente, não é suficiente para solucionar a necessidade identificada, considerando a existência de utensílios desgastados, danificados, insuficientes ou inadequados para atender integralmente à demanda das unidades de ensino. A manutenção do uso de materiais em condições inadequadas também pode comprometer a eficiência das atividades e as condições de segurança e higiene das cozinhas.
- d) Aquisição parcelada conforme a necessidade: embora possibilite a aquisição gradual dos materiais, essa alternativa pode ocasionar maior número de procedimentos de compra, dificuldades de planejamento e eventual risco de descontinuidade no fornecimento. Assim, a definição das quantidades deverá considerar o levantamento das necessidades das unidades, o consumo, a existência de materiais disponíveis e a necessidade de reposição, buscando estabelecer quantitativos compatíveis com a demanda.

Diante da análise das alternativas, a aquisição dos utensílios de cozinha mediante procedimento licitatório mostra-se como a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico. A aquisição permite que os materiais permaneçam disponíveis para utilização pelas Instituições de Ensino durante sua vida útil, reduzindo a dependência de fornecedores para a utilização cotidiana dos utensílios e possibilitando sua distribuição conforme as necessidades de cada unidade.

Além disso, a contratação por meio de procedimento competitivo possibilita a participação de diferentes fornecedores e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, desde que sejam estabelecidos critérios objetivos de especificação, qualidade e aceitabilidade. A definição dos requisitos técnicos deverá evitar características excessivamente restritivas ou direcionadas a determinada marca ou fornecedor, limitando-se aos atributos efetivamente necessários para garantir a funcionalidade, segurança, resistência e adequação dos produtos às atividades desenvolvidas nas cozinhas escolares.

Quanto à forma de contratação, considerando que se trata de diversos utensílios, com características e quantidades distintas, a Administração deverá avaliar a possibilidade de parcelamento da aquisição por itens, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de fornecedores especializados em determinados produtos. O parcelamento deverá observar, entretanto, a natureza de cada item, a possibilidade de fornecimento independente e a obtenção de condições economicamente vantajosas, evitando-se o agrupamento indevido de produtos que possa restringir a participação de potenciais fornecedores.

A pesquisa de mercado para formação do preço estimado deverá considerar fontes disponíveis e confiáveis, tais como cotações junto a fornecedores, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, bancos de preços e demais fontes admitidas pela legislação aplicável, buscando refletir os valores praticados no mercado e assegurar que o orçamento estimativo represente, tanto quanto possível, as condições efetivamente existentes no momento da contratação.

Assim, a partir das alternativas identificadas e das características do mercado fornecedor, conclui-se que não foram identificadas soluções alternativas capazes de apresentar vantagens superiores à aquisição dos utensílios de cozinha, sendo esta a opção que melhor atende à necessidade da Secretaria de Educação. A solução proporciona condições adequadas para o preparo, manipulação, armazenamento, distribuição e consumo da alimentação escolar, contribuindo para a continuidade dos serviços, a melhoria das condições de trabalho dos profissionais das cozinhas e o adequado funcionamento das Instituições de Ensino.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A presente contratação tem por objetivo o fornecimento de utensílios destinados às cozinhas e refeitórios das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, visando atender às necessidades operacionais relacionadas ao preparo, manipulação, armazenamento, organização, distribuição e consumo da alimentação escolar. A solução decorre da necessidade de reposição de utensílios que apresentam desgastes decorrentes do uso contínuo e intenso, bem como da aquisição de materiais ainda não disponíveis ou existentes em quantidade insuficiente nas unidades, de modo a assegurar condições adequadas para a execução das atividades cotidianas.

A aquisição dos utensílios permitirá a recomposição e complementação dos materiais utilizados nas cozinhas e refeitórios escolares, proporcionando melhores condições de trabalho aos profissionais responsáveis pela preparação e distribuição da alimentação. A disponibilização de utensílios adequados, funcionais e em quantidade compatível com a demanda contribuirá para maior eficiência na execução das atividades, organização dos ambientes, segurança no manuseio dos materiais e observância das condições necessárias de higiene e boas práticas na manipulação dos alimentos.

A solução contempla, portanto, o fornecimento dos utensílios conforme as especificações, quantidades e características estabelecidas no Termo de Referência, considerando as necessidades identificadas junto às unidades escolares. Os materiais deverão apresentar qualidade, resistência, durabilidade e características compatíveis com o uso frequente em ambiente escolar, possibilitando sua utilização durante toda a vida útil esperada e reduzindo a necessidade de substituições prematuras.

A reposição dos itens desgastados, danificados ou insuficientes, juntamente com a aquisição daqueles que ainda não se encontram disponíveis nas unidades, contribuirá diretamente para evitar a interrupção das atividades rotineiras das cozinhas e refeitórios escolares. Dessa forma, busca-se assegurar a continuidade das práticas diárias relacionadas à alimentação escolar, evitando que a indisponibilidade de utensílios comprometa o preparo e a distribuição das refeições aos alunos.

A solução deverá contemplar, ainda, o fornecimento dos produtos em conformidade com as condições estabelecidas pela Administração, incluindo os requisitos de qualidade, segurança, acondicionamento, entrega e demais especificações técnicas pertinentes. O recebimento dos materiais será realizado mediante conferência das quantidades e das características dos produtos em relação ao estabelecido no instrumento convocatório e na respectiva contratação, garantindo que os utensílios entregues sejam adequados ao uso pretendido.

Dessa forma, a solução proposta consiste na aquisição de utensílios de cozinha e refeitório para as unidades da Rede Municipal de Ensino, constituindo medida necessária para a manutenção da capacidade operacional das cozinhas escolares, a continuidade da alimentação escolar e a melhoria das condições de trabalho e funcionamento das unidades. A contratação apresenta-se como solução adequada e proporcional à necessidade identificada, contribuindo para a eficiência dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Educação e para o regular funcionamento das Instituições de Ensino.

6. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES E VALORES

6.1. Quantitativos

Os quantitativos e as respectivas descrições dos itens a serem adquiridos encontram-se detalhados no quadro abaixo.

Item	Descrição Do Serviço	Unidade De Medida	Quant.
1	Panela de Pressão 20 litros Industrial Polida com Alças. Especificações mínimas: Capacidade: 20 litros; Diâmetro: 30,4 cm; Altura: 40 cm; Espessura: 4,8 mm; Peso: 6,40 Kg. Com aliviador de pressão, Válvulas de segurança se silicone e metálicas. Com guarnições (anéis) em silicone que não ressecam. Tampa Fechamento externo com trava Alças em baquelite – resistentes: Sistemas de Segurança: 2 válvulas, aliviador e janela de segurança. Material: Alumínio (alta qualidade de pureza). Acabamento: Polido de alto brilho. Garantia: contra defeitos de fabricação. Certificação: INMETRO	Unid.	20
2	Panela de Pressão 4,5litros Industrial Polida com Alças. Especificações mínimas: Capacidade: 4,5 litros; Diâmetro: 25 cm; Altura: 18 cm; Espessura: 3,3 mm; Peso: 6,40 Kg. Com aliviador de pressão, Válvulas de segurança se silicone e metálicas. Com guarnições (anéis) em silicone que não ressecam. Tampa Fechamento externo com trava Alças em baquelite – resistentes: Sistemas de Segurança: 2 válvulas, aliviador e janela de segurança. Material: Alumínio (alta qualidade de pureza). Acabamento: Polido de alto brilho; Garantia: contra defeitos de fabricação. Certificação: INMETRO	Unid.	45
3	KIT TÁBUAS PARA CORTE DE ALIMENTOS CRUS E COZIDOS. Kit composto por 03 (três) placas ou tábuas de corte, com padrão de cores, para corte de alimentos crus e cozidos, sendo: 1 (uma) PLACA/TÁBUA na cor vermelha para corte de carne vermelha crua; 01 (uma) placa/tábua na cor verde para corte de frutas, legumes e verduras; 01 (uma) placa/tábua cor amarela para corte	Kit	15

	de aves. Medidas mínimas: Comprimento: 60 cm; Largura: 40 cm; Espessura: 1,50 cm. Construída em polipropileno virgem e inodora. Com aditivo bactericida. Com canaleta para escoamento de líquidos. Fácil higienização e resistente a produtos químicos. Resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isentas de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Com RACK de armazenamento com pés antiderrapantes, que pode armazenar de forma organizada quatro tábuas de corte.		
4	Kit utensílios em inox para mexer e servir alimentos. Descrição / Composição: Kit composto por 15 peças em inox para mexer e servir alimentos, sendo: 3 (três) conchas; 3 (três) escumadeiras; 3 (três) pegadores; 3 (três) garfos grandes; 3 (três) colheres grandes. Medidas: Conchas: Tamanho 01: comprimento 30 cm, espessura 2,5 mm, capacidade de 100ml. Tamanho 02: comprimento 50 cm, espessura 2,5 mm, capacidade de 150 ml. Tamanho 03: comprimento 60 cm, espessura 2,5 mm, capacidade de 200 ml. Escumadeira: Tamanho 01: comprimento 34,5 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 02: comprimento 50 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 03: comprimento 56 cm, espessura 2,5 mm. Garfo: Tamanho 01: comprimento 33 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 02: comprimento 36 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 03: comprimento 51,5 cm, espessura 2,5 mm. Colher: Tamanho 01: comprimento 34,5 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 02: comprimento 50 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 03: comprimento 56 cm, espessura 2,5 mm. Pegador: Tamanho 01: comprimento 21 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 02: comprimento 28 cm, espessura 2,5 mm. Tamanho 03: comprimento 39,5 cm, espessura 2,5 mm. Medidas podem ter variações de +/-10%. Características gerais: Confeccionadas totalmente em aço inox AISI 304 ou 430. Modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Possibilidade de lavagem em máquina de lavar louças. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar	Kit	20

	da data da expedição da nota fiscal.		
5	Espátula de silicone: livre de BPA e sem odores, não gruda, não mancha, não risca, flexível, suporta temperaturas até 230°C. Tamanho 1,5 x 5 x 40 cm (espessura x largura x comprimento).	Unid.	25
6	Kit composto por 3 (três) bandejas em aço inox, sendo: 1 (uma) bandeja grande; comprimento 48 cm; largura 32 cm; espessura 2,50 mm. 1 (uma) bandeja média; comprimento 40 cm; largura 28 cm; espessura 2,50 mm. 1 (uma) bandeja pequena; comprimento 32 cm; largura 22 cm; espessura 2,50 mm. Produzidas em aço inox AISI 304 ou 430. Design retangular e acabamento liso. O material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza; Procedimentos para acionamento da garantia; Certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	Kit	15
7	Caixa organizadora/ caixa plástica. Material: Plástico. Dimensões mínimas: Comprimento: 487 MM; Largura: 331 MM; Altura: 196 MM; Cor: Branca. Organizador Com Tampa e trava transparente. Capacidade: 20 Litros.	Unid.	40
8	Canecão De Alumínio 6,2 Litros. Com Cabo Baquelite. Dimensões da alça: 19x9 cm; Diâmetro da Boca: 21 cm; Área útil: 21x21 cm; Capacidade Total: 6,2 litros; Altura: 21 cm; Largura: 30 cm; Peso: 0,6 kg Garantia: 6 meses	Unid.	15
9	Frigideira. Material: Alumínio. Diâmetro: 32 cm. Material Cabo: Baquelite. Capacidade mínima 8,5 litros. Espessura de 6 mm.	Unid.	20
10	Panela de alumínio 50 litros. Descrição Caçarola. Material: Alumínio Fundido. Características Adicionais: Com Tampa E Alças Laterais, Nº 10. Descrição Complementar: fabricado em alumínio fundido (batido) grosso; diâmetro 60 cm; alça inteira e fundida; tampa	Unid.	11

	em alumínio leve; alta qualidade e durabilidade.		
11	Caldeirão Industrial de Alumínio 22 Litros. 100% em alumínio. Dimensões mínimas: Boca diâmetro de 32 cm, dispondo de tampa com puxador. Altura: 28,5 cm; Espessura: 4 mm. Peso: 1,80 kg. Garantia: 6 meses	Unid.	11
12	Escorredor De Arroz 16 Litros Em Alumínio. 100% de liga alumínio; 2 alças e base de apoio; com diâmetro da boca de 40,5 cm com alças de alumínio; Micro Furos para escoamento da água. Dimensões mínimas: Dimensão da Boca: 40,5 x 40,5 cm. Dimensões úteis: 19,5 x 40,5. Altura total: 25,5 cm. Largura total: 49,5 cm. Comprimento total: 42 cm. Peso líquido: 1,100 kg. Garantia: 6 meses	Unid.	15
13	Kit de colheres de mesa em inox. Kit composto por 60 (sessenta) colheres de sobremesa, em inox, para uso diário em refeições de crianças. Dimensões mínimas: Altura ou comprimento mínimo: 175 mm. Espessura mínima: 1,80 mm. Produzidas totalmente em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Concha e cabo em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Garantia: Doze meses contra vícios ou defeitos de fabricação. Colher em aço inox, apresentar Laudos de Ensaio Análise Química, Capacidade Volumétrica e Dimensional, junto com as amostras, laudos de ensaios expedido por um laboratório credenciado pelo INMETRO, junto com o certificado de acreditação. Cujas consequências ficará sob inteira responsabilidade dos licitantes;	Kit	15
14	Kit de caçarolas em alumínio. Kit composto por 3(três) caçarolas de alumínio, linha industrial, com dimensões variadas, sendo: 1 (uma) caçarola pequena com capacidade de aprox. 9,5 litros; 1 (uma) caçarola média com capacidade de aprox. 12 litros; 1 (uma) caçarola grande com capacidade de aprox. 17 litros. Dimensões e tolerâncias tamanho capacidade diâmetro altura tolerância Grande 17 litros 36 cm 17 cm +/-5%. Média 12 litros 32 cm 15 cm +/-5%. Pequena 9,5 litros 28 cm 14,5 cm +/-5% Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material. Com alças bilaterais reforçadas em alumínio polido.	Kit	15

	Espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Garantia de doze meses contra vícios ou defeitos de fabricação.		
15	CUMBUCA ACOPLADA - Cumbuca em alumínio de liga 1200 com espessura da parede 1,05 mm, revestido por uma cumbuca em polipropileno virgem com espessura da parede 1,45 mm, acoplado por virola externa em alumínio, parede interna lixada sem reentrâncias ou ressaltos: Capacidade volumétrica: 495 ml, Altura: 68 mm, Diâmetro da boca: 125 mm, Diâmetro da Base: 80 mm, Espessura total da parede do acoplado 5,99 mm, Peso: 105 gramas; Deverão vir acompanhadas de Laudo de Análise Técnico-Dimensional e Capacidade Volumétrica do Referido Material com Laudo expedido por um laboratório credenciado pelo Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial. Acompanhado do certificado de acreditação expedido pelo INMETRO, cuja consecução ficará sob inteira responsabilidade dos licitantes. A fim de verificar se o material polipropileno (copo, cumbuca, prato) a ser acoplado atende as exigências, a licitante deverá apresentar Laudos Resistência à Temperatura, Capacidade volumétrica, Dimensional e Livre de Bisfenol, laudos de ensaios expedido por um laboratório credenciado pelo INMETRO, junto com o certificado de acreditação; Cumbuca acoplado, apresentar Laudos de Análise Química da Resolução DC/ ANVISA no 498 de 20 de maio de 2021, aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos, Norma ABNT NBR NM 300-3:2011, Capacidade Volumétrica, Dimensional, Peso, Espessura do Alumínio e Espessura do Polipropileno, junto com as amostras, Laudos de ensaios expedido por um laboratório credenciado pelo INMETRO, junto com o certificado de acreditação. Cujas consecuições ficarão sob inteira responsabilidade dos licitantes;	Unid.	1000
16	Prato acoplado em alumínio de liga 1200 com espessura da parede 1,05 mm, revestido por um prato em polipropileno virgem com espessura da parede 1,50 mm,	Unid.	200

	acoplado por virola externa em alumínio, parede interna lixada sem reentrâncias ou ressalto: Capacidade volumétrica: 540 ml, Altura: 35 mm, Diâmetro de Boca (bojo): 175 mm, Diâmetro da base: 111 mm, Espessura total da parede do acoplado: 3,90 mm, Peso: 165 gramas; Deverá apresentar Laudo de Análise Técnico-Dimensional e Capacidade Volumétrica do Referido Material com Laudo expedido por um laboratório credenciado pelo Inmetro – Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial. Acompanhado do certificado de acreditação expedido pelo INMETRO, cuja consecução ficará sob inteira responsabilidade dos licitantes. A fim de verificar se o material polipropileno (copo, cumbuca, prato) a ser acoplado atende as exigências, a licitante deverá apresentar os Laudos Resistência à Temperatura, Capacidade volumétrica, Dimensional e Livre de Bisfenol, laudos de ensaios expedido por um laboratório credenciado pelo INMETRO, junto com o certificado de acreditação; Prato acoplado, apresentar Laudos de Análise Química da Resolução DC/ ANVISA no 498 de 20 de maio de 2021, aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos, Norma ABNT NBR NM 300-3:2011, Capacidade Volumétrica, Dimensional, Peso, Espessura do Alumínio e Espessura do Polipropileno, junto com as amostras, Laudos de ensaios expedido por um laboratório credenciado pelo INMETRO, junto com o certificado de acreditação. Cujas consecuições ficarão sob inteira responsabilidade dos licitantes;		
17	Caneca Escolar Reforçada em Alumínio com Orla. Super Resistente; Excelente Durabilidade; Não Enferruja. Medidas mínimas: Altura: 8 cm; Largura: 8 cm; Diâmetro: 8 cm; Capacidade: 400 ml	Unid.	1000
18	Kit bacias plásticas. Kit composto por 3 bacias plásticas redondas, em tamanhos variados, sendo: 1 (uma) bacia tamanho grande, com capacidade mínima de 27 litros; 1 (uma) bacia tamanho médio, com capacidade mínima de 17 litros; 1 (uma) bacia tamanho pequeno, com capacidade mínima de 8 litros. Dimensões e tolerâncias: dimensões mínimas tamanho capacidade altura diâmetro	Kit	15

	espessura tolerância Grande 27 litros 200 mm 420 mm 1,3 +/- 10% Médio 17 litros 150 mm 380 mm 1,2 +/- 10% Pequeno 8 litros 100 mm 320 mm 1,1 +/- 10%. Fabricado em Polipropileno; Design redondo; Ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Garantia: Seis meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
19	Kit de caixas plásticas para mantimentos/alimentos. KIT composto por 6 caixas plásticas fechadas, com tampa, para mantimentos/alimentos (tamanhos variados), sendo: 2 caixas tamanho grande, com capacidade para 40 litros; altura 200 mm; largura 350 mm; comprimento 550 mm; Espessura parede: 1,2 - Tolerância: +/-10%. 2 caixas tamanho médio, com capacidade para 24,5 litros; Altura: 150 mm – Largura: 270 mm Comprimento: 400 mm – Espessura parede: 01 mm-Tolerância: +/-10%. 2 caixas tamanho pequeno, com capacidade aprox. para 13 litros. Altura: 121 mm – Largura: 270 mm Comprimento: 400 mm – Espessura parede: 01 mm Tolerância: +/-10%. Fabricado em polipropileno, BMC ou SMC; Atóxico para alimentos; Incolor; Empilhável; Com tampa hermética do mesmo material. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do Edital.	Kit	15
20	KIT ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA ALUNO. Descrição e composição: Kit para alimentação escolar de alunos composto pelos seguintes itens: 1 (um) prato; Altura: 32 mm – Espessura: 2,5 mm – Largura: 15 mm – Diâmetro: Boca: 195 mm – Base 127 mm – Capacidade: 600 ml. 1 (uma) caneca; Altura: 85 mm - Espessura: 3 mm - Largura: 1,5 cm (alça) – Diâmetro: Boca: 77 mm - Base: Ext. 200 mm base: 50 mm – capacidade: 300ml. 1 (uma) cumbuca; Altura: 55 mm Espessura: 3 mm - Diâmetro: Boca: 100 mm - Capacidade: 350ml. 1 (uma) colher; Comprimento: Total: 18 cm, Cabo: 13 cm, Concha: 5 cm – Espessura: Cabo 4 mm – Diâmetro: boca: 4 cm – Capacidade: 10ml. Fabricado em polipropileno; Virgem	Kit	500

	de 1º uso; Com abas (prato e cumbuca); Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Empilhável (prato e cumbuca); Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos); Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; Acabamento fosco ou microtexturizado; Resistente à temperatura de 100º Celsius, por no mínimo 20 minutos; Possibilidade de reposição; Possibilidade de lavagem em máquina lava louças; Cor “amarelo escolar” – referência 125Y7/12 (Cartela Munsell (ou similar a ser definida pelo FNDE); Tolerância +/-10%; Durabilidade mínima de 3 anos; Ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Normas técnicas de referência: A fabricação dos produtos deve atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Garantia: Trinta e seis meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
21	Kit alimentação de bebês, composto por: 1 (um) prato com ventosa; 1 (uma) colher; 1 (um) copo. Dimensões e tolerâncias: Prato altura 4 cm, diâmetro 14 cm, tolerância +/-10%. Copo capacidade 200ml, altura 11 cm, diâmetro 7,5 cm, tolerância +/-10%. Colher 15,5 cm +/-10%. Fabricado em polipropileno, BMC ou SMC; Virgem de 1º uso; Prato com abas; Com ventosa na base para manter o prato fixo, sem escorregar;_ Paredes internas e externas lisas; Sem reentrâncias ou ressaltos; Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos); Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da Anvisa quanto a metais pesados; Acabamento fosco ou microtexturizado; Copo com duas alças e válvula antivazamento de silicone para impedir que o líquido saia sem que o bebê sugue; Copo à prova de vazamentos, mesmo se for sacudido ou derrubado; Copo com alças projetadas para serem confortavelmente seguradas por mãos pequenas; bico macio e flexível; Colher anatômica; Resistente à temperatura de 100º Celsius, por no mínimo 20 minutos; Possibilidade de reposição; Possibilidade de lavagem em máquina lava louças; Cor “amarelo escolar” – referência 125Y7/12 (Cartela Munsell (ou similar a ser definida pelo	Kit	100

	FNDE); Durabilidade mínima de 3 anos; Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital.		
22	KIT SALADEIRAS. Descrição e composição: Kit composto por 6 saladeiras plásticas de servir, em tamanhos variados, sendo: 2 (duas) saladeiras grandes, com capacidade para 7,6 litros; Diâmetro: 35,2 cm – Altura: 15,1 cm – Tolerância: +/-10%. 2 (duas) saladeiras médias, com capacidade para 5,2 litros; Diâmetro: 31 cm – Altura: 13,8 cm – Tolerância: +/-10%. 2 (duas) saladeiras pequenas, com capacidade para 3,3 litros. Diâmetro: 26,3 cm – Altura: 12,2 cm – Tolerância: +/-10%. Características: Fabricadas em polipropileno; Design redondo; Incolor; Empilhável; Acabamento fosco ou microtexturizado; Ser passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender às especificações técnicas e normas relativas a fabricação de utensílios plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	Kit	15
23	Kit chaleiras de alumínio. Kit composto por 2 chaleiras em alumínio polido, tipo hotel, sendo: 1 (uma) chaleira grande, com capacidade para 5 litros; 1 (uma) chaleira média, com capacidade para 3 litros. Grande (n° 22) capacidade de 5 litros, diâmetro 35, 2 cm, altura 15,1 cm, tolerância +/- 10 %. Média capacidade 3 litros, diâmetro 19 cm, altura 12 cm, tolerância entre 5 e 10%. Fabricadas em alumínio polido industrial, linha hotel; Com alça em madeira que proporcione segurança para o manuseio; Espessura de 2 mm; Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	Kit	15
24	Kit assadeiras de alumínio. Kit composto por 3 assadeiras em alumínio polido, tipo hotel, sendo: 1 (uma)	Kit	15

	assadeira tamanho grande; 1 (uma) assadeira tamanho médio; 1 (uma) assadeira tamanho pequeno. Dimensões e tolerâncias: Tamanho espessura comprimento largura altura tolerância Grande (n°7) 2,5 mm 60 cm 40 cm 8 cm +/- 10% Média (n°6) 2,5 mm 50 cm 35 cm 7 cm +/- 10% Pequena (n°4) 2,5 mm 41 cm 29 cm 5 cm +/- 10%. Fabricado em alumínio polido; Design retangular; Com alças resistentes nas laterais; Para uso em fornos a gás e elétrico. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
25	Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. 1 Dimensões e tolerância: Largura: 240. Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. Com quatro níveis de velocidade. Movimento planetário. Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. Manipula trava/destrava. Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz. Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220 V (monofásica).	Unid.	5
26	Cortador de legumes com tripé, tamanho médio. Cortador de legumes e frutas, manual, de mesa, linha industrial. Altura: 45 cm, Largura: 40 cm, Comprimento: 60 cm, Tolerância: +/- 5%. Corpo em alumínio fundido. Macho em plástico polipropileno. Acompanhadas de facas/navalhas de cortes em aço inox nos tamanhos 6, 8, 10 e 12 mm, com borda plástica. Colunas em aço	Unid.	15

	maciço. Com duas molas. Pintura eletrostática (a pó). Com acabamento perfeito, isento de cantos vivos ou rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização		
27	Liquidificador industrial de 8 litros. Copo com capacidade volumétrica de 8 litros. Altura: 750 mm (máximo), com tolerância de $\pm 5\%$; Largura: 460 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$; Profundidade: 380 mm (máximo) com tolerância de $\pm 5\%$. Rotação: no mínimo 4.500 rpm. Potência do motor: no mínimo 0,5 CV. Selo INMETRO. Selo Ruído ⁹ (com classificação máxima de Classe 2). Conformidade com a Norma Regulamentadora NR-12, no que couber. Copo removível em aço inoxidável, sem solda. Tampa do copo em material atóxico, exceto acrílico, com boa vedação. Flange do copo em material plástico. Facas em aço inoxidável. Duas alças fixadas ao copo. Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante. Corpo/gabinete em aço inoxidável. Interruptor liga/desliga. Tensão (voltagem): monovolt – 127V / 220V (conforme demanda) ou bivolt. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Cordão de alimentação com 1,2 m de comprimento, como mínimo. Os equipamentos devem possuir grau máximo de ruído de 92dB (A	Unid.	5
28	Luva de segurança anti corte para cozinha, material em tecido e fibra de vidro, com estrutura reforçada, formato que adere em ambas as mãos; altura: 1 cm; largura: 12 cm; comprimento: 22 cm.	Par	60
29	Termômetro digital para geladeira e freezer máxima e mínima - 50° a 70°; cabo de 0,50 -2,30m; certificado que atenda as portarias rdc 21/2004 para serviço de alimentação; visor em cristal líquido; função °C/f°; prova d'água e possui função °C/°f. Com ímã para fixação; Dados técnicos: faixa de medição sonda: - 50°C a 70°C; faixa de medição ambiente: -20 a 70°C (ambiente); Alimentação: 1 pilha de 1,5v - aaa (inclusa)	Unid.	20
30	Caixa Plástica Vazada. Ombreiras para facilitar o transporte; Espaço para gravação personalizada (Sec. M. De Educação de Rebouças). Sem Tampa; Dimensões externas mínimas: 36,5 cm (largura) x 55 cm (comprimento) x 31 cm (altura); Dimensões internas: 33	Unid.	50

	cm (largura) x 51 cm (comprimento) x 30 cm (altura); Peso do Produto máximo: 1,6 kg; Capacidade Volumétrica mínima: 50,49 litros; Capacidade de Carga por Caixa mínimo: 20 kg; Empilhamento: até 11 Caixas; Cubagem por volume: 0,124 m³.Cores: Polipropileno: Preta		
--	---	--	--

6.2. Valores

O valor estimado da contratação é de R\$ 350.000,00 (trezentos e cinquenta mil reais), tratando-se de montante preliminar e meramente estimativo, definido com base em pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo, na Plataforma BLL e no Banco de Preços, servindo exclusivamente como referência para o planejamento da contratação, sendo que a composição detalhada dos valores, com os respectivos quantitativos e preços unitários, será apresentada no Termo de Referência, no qual será consolidada a estimativa definitiva para fins do procedimento de contratação.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Destaca-se que não há outra contratação similar a essa, porém haverá necessidade de outra contratação para execução do serviço.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto da contratação trata-se da contratação de empresa para a aquisição de equipamentos, com isso, poderá o fornecimento previsto no certame ser atendido de forma parcelado, desta forma o parcelamento do objeto será aplicado, sendo assim, a secretaria realizará o pagamento em até 30 dias após envio da nota de empenho.

9. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO DO PLANO ANUAL

O presente objeto de contratação não está previsto no Plano Anual de Contratações da Secretaria de Educação para o exercício de 2026. Contudo, a

necessidade de aquisição foi identificada no decorrer do exercício, em razão da necessidade de reposição de utensílios desgastados ou danificados, bem como da complementação de materiais necessários ao adequado funcionamento das cozinhas e refeitórios das Instituições de Ensino. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade e a eficiência das atividades relacionadas à alimentação escolar.

10. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretendida, busca-se assegurar a disponibilidade de utensílios adequados e em quantidade suficiente para atender às necessidades das cozinhas e refeitórios das unidades da Rede Municipal de Ensino, proporcionando condições materiais apropriadas para a execução contínua e eficiente das atividades relacionadas à alimentação escolar.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- Reposição dos utensílios desgastados, danificados ou inutilizados, decorrentes do uso contínuo nas cozinhas e refeitórios escolares, mantendo os ambientes devidamente equipados para o desenvolvimento de suas atividades;
- Aquisição de utensílios ainda não disponíveis ou existentes em quantidade insuficiente, permitindo complementar a estrutura das cozinhas escolares e adequá-la às necessidades de cada unidade;
- Garantia da continuidade das atividades de preparo, manipulação, armazenamento, distribuição e consumo da alimentação escolar, reduzindo o risco de interrupções ocasionadas pela falta de utensílios essenciais;
- Melhoria das condições de trabalho dos profissionais responsáveis pela alimentação escolar, mediante a disponibilização de materiais adequados, funcionais e compatíveis com as atividades desempenhadas;

- Maior segurança e eficiência na execução das atividades, mediante utilização de utensílios apropriados às rotinas de cozinha, contribuindo para a adequada organização e operacionalização dos serviços;
- Melhoria das condições de higiene e organização das cozinhas e refeitórios, mediante a utilização de utensílios em condições adequadas de uso e compatíveis com as práticas de manipulação e preparo dos alimentos;
- Redução da necessidade de substituições frequentes, mediante a aquisição de produtos que apresentem qualidade, resistência e durabilidade compatíveis com a intensidade de utilização nas unidades escolares;
- Padronização e melhor organização dos materiais disponíveis, facilitando o controle, a distribuição e o planejamento das necessidades de reposição das unidades de ensino;
- Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, buscando a aquisição de produtos compatíveis com a necessidade administrativa, com preços adequados às condições de mercado e qualidade suficiente para atender à finalidade pretendida;
- Manutenção do pleno funcionamento das cozinhas e refeitórios escolares, contribuindo para que as atividades relacionadas à alimentação escolar sejam desenvolvidas de forma regular, segura e eficiente.

Assim, espera-se que a contratação resulte na melhoria da estrutura operacional das cozinhas escolares, assegurando a disponibilidade dos utensílios necessários ao cotidiano das unidades e contribuindo para a continuidade e qualidade da alimentação oferecida aos alunos. A solução deverá proporcionar benefícios de natureza operacional, funcional e econômica, promovendo melhores condições para a execução dos serviços e o adequado funcionamento das Instituições de Ensino atendidas pela Secretaria Municipal de Educação.

11. PROVIDENCIA A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Previamente à contratação, a Administração deverá realizar o levantamento e a consolidação das necessidades das Instituições de Ensino, definindo os quantitativos e as especificações técnicas dos utensílios de acordo com a demanda das cozinhas e refeitórios escolares. Deverão ser elaborados os documentos necessários à contratação, incluindo o Termo de Referência e a pesquisa de preços, observando-se os critérios que assegurem a qualidade, durabilidade, funcionalidade e adequação dos produtos ao uso pretendido.

Após a contratação, a Administração deverá acompanhar e fiscalizar o fornecimento, realizando a conferência das quantidades, características e condições dos utensílios entregues, de modo a assegurar sua conformidade com as especificações estabelecidas. Deverá também organizar a distribuição dos materiais entre as unidades escolares conforme as necessidades previamente identificadas, manter o adequado controle dos itens recebidos e adotar as providências administrativas cabíveis diante de eventuais atrasos, divergências, avarias ou demais irregularidades verificadas durante a execução do fornecimento.

12. MAPA DE RISCO

O gerenciamento de riscos tem por finalidade identificar, avaliar e tratar possíveis eventos que possam comprometer o planejamento, a contratação e o fornecimento dos utensílios destinados às cozinhas e refeitórios das Instituições de Ensino. A identificação antecipada desses riscos permite estabelecer medidas preventivas e corretivas capazes de reduzir sua probabilidade de ocorrência e seus possíveis impactos sobre a continuidade das atividades de alimentação escolar.

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas
Especificação inadequada dos utensílios, com características insuficientes para atender às necessidades das cozinhas	Média	Alto	Elaborar especificações técnicas claras e objetivas, considerando material, dimensões, capacidade, resistência, funcionalidade e finalidade de uso.

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas
escolares.			
Estimativa inadequada dos quantitativos, ocasionando insuficiência ou excesso de materiais.	Média	Alto	Realizar levantamento das necessidades das unidades escolares, considerando os utensílios existentes, seu estado de conservação, a necessidade de reposição e complementação e a demanda de cada unidade.
Estimativa de preços incompatível com os valores praticados no mercado, comprometendo a economicidade da contratação.	Média	Alto	Realizar pesquisa de preços utilizando fontes adequadas e diversificadas, de modo a obter valores compatíveis com as condições de mercado.
Baixa participação de fornecedores ou ocorrência de itens desertos ou fracassados.	Baixa	Médio	Utilizar especificações usuais de mercado, evitando exigências excessivamente restritivas e características que possam limitar indevidamente a competitividade.
Fornecimento de utensílios com qualidade inferior à especificada, comprometendo sua durabilidade e funcionalidade.	Média	Alto	Estabelecer requisitos mínimos de qualidade, resistência e durabilidade compatíveis com o uso frequente em cozinhas escolares.
Entrega de produtos em desacordo com as especificações, tais como dimensões, capacidade, material ou características diferentes das contratadas.	Média	Alto	Realizar conferência quantitativa e qualitativa dos produtos no momento do recebimento, verificando sua conformidade com o Termo de Referência.
Atraso na entrega dos materiais, prejudicando a reposição dos utensílios	Média	Alto	Estabelecer prazo de entrega compatível com a necessidade administrativa, acompanhar o

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas
nas unidades escolares.			cumprimento dos prazos e adotar as medidas previstas na contratação em caso de descumprimento injustificado.
Danos aos utensílios durante o transporte, resultando na entrega de produtos avariados.	Baixa	Médio	Exigir acondicionamento adequado dos produtos e realizar inspeção no recebimento, com recusa ou solicitação de substituição dos materiais danificados.
Entrega de quantidade inferior à contratada, ocasionando insuficiência de materiais.	Baixa	Alto	Conferir as quantidades efetivamente entregues antes do recebimento definitivo e do atesto da documentação fiscal.
Distribuição inadequada dos utensílios entre as unidades escolares, ocasionando insuficiência em determinadas unidades.	Baixa	Médio	Planejar previamente a distribuição conforme o levantamento das necessidades de cada unidade e manter controle dos materiais destinados a cada Instituição de Ensino.
Fiscalização insuficiente do fornecimento, dificultando a identificação de irregularidades.	Baixa	Alto	Estabelecer procedimentos de conferência dos materiais entregues, com registro das eventuais divergências e adoção das providências necessárias à sua regularização.
Aquisição de produtos de baixa durabilidade, gerando necessidade de reposição prematura e aumento dos custos.	Média	Médio	Definir requisitos mínimos de resistência, qualidade e durabilidade compatíveis com a utilização contínua e intensiva dos utensílios.
Descontinuidade das atividades das cozinhas escolares em razão da falta de utensílios essenciais.	Baixa	Alto	Planejar a contratação antecipadamente, acompanhar os prazos de fornecimento e priorizar a reposição dos itens

Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas Preventivas
			indispensáveis ao funcionamento das cozinhas.

De forma geral, os riscos identificados podem ser mitigados mediante adequado planejamento da contratação, definição precisa dos quantitativos, elaboração de especificações técnicas compatíveis com a finalidade dos produtos, realização de pesquisa de preços, manutenção da competitividade do certame e fiscalização adequada do fornecimento. A adoção dessas medidas contribuirá para assegurar que os utensílios adquiridos apresentem condições adequadas de qualidade, funcionalidade e durabilidade, reduzindo a possibilidade de prejuízos à continuidade das atividades de alimentação escolar.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de utensílios destinados às cozinhas e refeitórios das Instituições de Ensino apresenta, em princípio, baixo potencial de impacto ambiental, considerando a natureza e a finalidade dos materiais. Entretanto, devem ser observados os possíveis impactos decorrentes da fabricação, transporte, utilização e descarte dos utensílios ao longo de seu ciclo de vida, buscando-se adotar medidas que promovam o uso racional dos recursos e a destinação ambientalmente adequada dos materiais.

Durante o processo de fabricação, podem ocorrer impactos relacionados ao consumo de matérias-primas, água e energia, bem como à geração de resíduos industriais. Embora tais etapas estejam sob responsabilidade dos fabricantes e fornecedores, a Administração poderá contribuir para a redução desses impactos mediante a especificação de produtos com qualidade, resistência e durabilidade compatíveis com o uso pretendido, evitando aquisições de materiais de baixa qualidade que apresentem desgaste ou necessidade de substituição em curto período.

No transporte e na entrega dos produtos, poderá ocorrer a geração de resíduos decorrentes das embalagens utilizadas para acondicionamento, tais como papelão, plástico, isopor e outros materiais. Dessa forma, recomenda-se que as embalagens sejam reduzidas ao necessário para garantir a proteção dos produtos durante o transporte, priorizando-se, sempre que tecnicamente possível, materiais recicláveis ou reutilizáveis e evitando-se o excesso de embalagens.

Durante a utilização dos utensílios, os principais impactos ambientais estão relacionados ao consumo de água, energia e produtos utilizados nos processos de higienização. Considerando que os materiais serão empregados nas cozinhas escolares de forma frequente, a escolha de utensílios resistentes, funcionais e de fácil higienização poderá contribuir para o uso eficiente dos recursos e para o aumento da vida útil dos produtos.

Ao final da vida útil, utensílios danificados ou inutilizados poderão gerar resíduos sólidos. A destinação deverá considerar a natureza do material que compõe cada produto, priorizando-se, quando tecnicamente viável, a reutilização, recuperação, reciclagem ou outra forma de aproveitamento antes do descarte definitivo. Os resíduos deverão ser encaminhados para destinação ambientalmente adequada, observadas as normas e os procedimentos aplicáveis à gestão de resíduos sólidos.

Como medidas de sustentabilidade e mitigação dos impactos ambientais, poderão ser consideradas, sempre que compatíveis com a finalidade e as condições de mercado: a aquisição de produtos com maior durabilidade e resistência; a preferência por materiais recicláveis ou passíveis de reciclagem; a redução de embalagens excessivas; a reutilização dos utensílios enquanto permanecerem em condições adequadas de uso; a separação dos resíduos gerados e a destinação adequada dos materiais descartados.

Assim, embora a contratação apresente baixo potencial de impacto ambiental direto, a adoção de critérios relacionados à durabilidade, qualidade, redução de desperdícios, racionalização de recursos e destinação adequada dos resíduos contribuirá para minimizar os impactos ambientais associados ao ciclo de vida dos

utensílios, promovendo uma contratação mais eficiente e alinhada aos princípios da sustentabilidade e do interesse público.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante dos estudos realizados, conclui-se pela viabilidade da contratação para aquisição de diversos utensílios destinados às cozinhas e refeitórios das Instituições de Ensino da Rede Municipal, considerando que a solução identificada se mostra adequada, necessária e compatível com o interesse público. A aquisição permitirá a reposição de materiais desgastados ou danificados, bem como a complementação dos utensílios atualmente insuficientes ou inexistentes, assegurando melhores condições de trabalho, higiene, segurança e eficiência na execução das atividades relacionadas ao preparo, manipulação, armazenamento, distribuição e consumo da alimentação escolar. Dessa forma, a contratação contribuirá para a continuidade das atividades cotidianas das unidades escolares, evitando interrupções decorrentes da indisponibilidade de utensílios essenciais e promovendo o adequado funcionamento dos serviços de alimentação escolar.

Rebouças, 21 de julho de 2026.

Regina Mara Mathias Cordeiro
Secretária de Educação

Édina C. Faganeli Borges
Departamento de Licitação

Serli Ap. C. Gonçalves
Setor de Compras



Assinado por: SERLI APARECIDA CIPRIANO GONÇALVES -
07425413981 28/08/2026 16:37:09 DOCUMENTO ASSINADO
ELETRONICAMENTE - DECRETO MUNICIPAL 110/2023



Assinado por: Édina Faganeli - 06751947925 31/08/2026
08:25:01 DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE - DECRETO
MUNICIPAL 110/2023



Assinado por: Regina Mathias - 08162950931 31/08/2026
11:41:13 DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE - DECRETO
MUNICIPAL 110/2023