

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE SERVIÇO Nº 3154/2025

Município de Espumoso/RS.

Secretaria de Educação, Cultura e Turismo.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de Utensílios de Cozinha, visando atendimento da demanda do Município de Espumoso/RS.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

As cozinhas das escolas da rede municipal de ensino desempenham papel fundamental na preparação da alimentação escolar, que deve atender aos padrões de qualidade nutricional e de segurança alimentar exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela legislação sanitária vigente.

A presente contratação visa suprir a escassez de utensílios de cozinha nas cozinhas escolares da rede municipal, situação que compromete diretamente a qualidade e a eficiência na preparação das refeições destinadas aos alunos.

A insuficiência de equipamentos básicos como panelas, talheres e outros utensílios, tem gerado atrasos no preparo, limitação na variedade de cardápios e aumento do desgaste dos recursos humanos envolvidos.

A necessidade decorre do interesse público em garantir condições adequadas para a execução do Programa de Alimentação Escolar, assegurando que todos os estudantes recebam refeições preparadas de forma segura, nutritiva e dentro dos padrões sanitários exigidos.

O não atendimento desta demanda implica prejuízos à política de alimentação escolar, afetando diretamente o rendimento escolar e o bem-estar dos alunos.

Além disso, a falta de recursos adequados aumenta o tempo de trabalho e o esforço físico dos profissionais da cozinha, podendo gerar afastamentos e sobrecarga de pessoal.

A contratação é, portanto, imprescindível para restabelecer a capacidade operacional das cozinhas escolares, garantindo a continuidade e a melhoria do serviço de alimentação, em consonância com as diretrizes de saúde pública e educação.



Diante disso, faz-se necessária a aquisição de utensílios de cozinha novos, seguros e adequados, de modo a garantir condições adequadas de preparo, armazenamento e distribuição das refeições, assegurando a saúde e o bem-estar dos estudantes.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Plano de Contratação Anual do Município de Espumoso-RS está em fase de elaboração, entretanto, o objeto deste estudo é de extrema importância e necessidade.

A demanda esta alinhada com o planejamento da Administração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá contemplar o fornecimento de utensílios de cozinha novos, originais e de qualidade, com garantia de durabilidade e segurança para uso escolar. Os itens deverão incluir equipamentos adequados ao preparo e disponibilização dos alimentos aos alunos, conforme tabela no item "Estimativo das Quantidades".

Todos os produtos deverão ser confeccionados com materiais duráveis e de qualidade, resistentes ao uso diário e à higienização frequente. Produtos preferencialmente em aço inoxidável, alumínio de alta resistência ou materiais atóxicos, conforme as especificações expressas. A entrega deverá ocorrer de forma organizada e acompanhada de nota fiscal e relação de itens entregues na Secretaria de Educação, Cultura e Turismo, localizada na Praça Arthur Ritter de Medeiros, s/n, Bairro Centro, 3º piso.

A contratação será realizada por meio de PREGÃO PRESENCIAL, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, art. 28, inciso I.

Para a contratação pretendida os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021, sendo eles:

- I Cópia do CNPJ;
- II Contrato Social atualizado;
- III Negativas: municipal, estadual e federal;
- IV Negativa trabalhista;
- V Negativa de insolvência civil; e
- VI Cópia do FGTS.



A contratada deverá fornecer os itens de acordo com as especificações e características expressa no item "Estimativa das Quantidades".

3.1 Obrigações da Contratante:

- 3.1.1. Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento.
 - 3.1.2. Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato.
- 3.1.3. Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não evar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.
- 3.1.4. Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato.
 - 3.1.5. Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.
- 3.1.6. Atestar a Nota Fiscal para o envio da mesma ao setor competente para o pagamento.
- 3.1.7. A CONTRATANTE deverá notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada nos serviços executados.
- 3.1.8. Fornecer as informações necessárias, para que a contratada possa realizar o serviço de maneira adequada.

3.2. Obrigações da Contratada

- 3.2.1. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos utensílios de cozinha, de acordo com as especificações e quantidades definidas;
- 3.2.2. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos para entrega que será em até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da ordem de fornecimento;
- 3.2.3. Assegurar que os utensílios de cozinha sejam entregues diretamente na Secretaria de Educação, Cultura e Turismo de Espumoso, devidamente embalados e organizados conforme a listagem dos itens licitados;
- 3.2.4. Garantir a substituição imediata, sem ônus para a Administração, de quaisquer materiais que apresentem defeitos ou divergências em relação ao pedido;
- 3.2.5. A CONTRATADA deverá adotar todas as providências necessárias para assegurar o transporte adequado e a integridade física dos utensílios até o destino final;



- 3.2.6. A CONTRATADA deverá manter atualizadas as certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a execução do contrato;
- 3.2.7. A CONTRATADA deverá zelar pelo cumprimento da legislação vigente, respondendo integralmente por eventuais danos decorrentes do fornecimento inadequado ou do descumprimento das obrigações assumidas;
- 3.2.8. Os utensílios de cozinha fornecidos, deverão estar de acordo com a descrição no item "Estimativo das Quantidades".

3.4. Das hipóteses de sanções e extinção contratual:

- 3.3.1 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:
- I multa de 1% sobre o valor total atualizado do contrato, se dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II multa de 3% sobre o valor total atualizado do contrato, se dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
- III multa de 10% sobre o valor total atualizado do contrato, se dar causa à inexecução total do contrato;
- IV Advertência ou suspensão do direito de participar em licitação do CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos, e ainda, declará-lo inidôneo para contratar ou ransacionar com o Município.

3.4 Da extinção do contrato:

As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

A extinção do contrato poderá ser:

- I determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.



4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro o número de escolas da Rede Municipal de Ensino. Sendo assim:

Item	Quant	Un	Item
1.	32	un	Assadeira de alumínio retangular com bordas, medindo 30x45x4,5 cm, alumínio polido resistente.
2.	32	un	Assadeira redonda em alumínio(furo no meio) capacidade aproximada 3,1 litros dimensões: 30 cm de diâmetro e 5 cm de altura.
3.	32	un	Assadeira Retangular fabricada em alumínio possui as seguintes dimensões: 30cm de comprimento; 20 cm de largura e 5 cm de altura.
4.	14	un	Bacia Extra Grande em aço inox N° 60 - 20 Litros
J.	14	un	Bacia redonda em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâm. 46,3 cm e alt 17,4 cm. Capacidade mínima 19,5 litros.
6.	12	un	Bacia redonda em plástico polipropileno resistente, medindo aproximadamente, diâm. 54,6 cm e alt 22,8 cm. Capacidade mínima 34 litros
7.	16	un	Bacia/bandeja retangular em polipropileno branco, resistente, capacidade para 7,5 litros, medindo alt. 7,5 cm x larg. 29,6 cm x comp. 43,5 cm
8.	14	un	Bandeja de carne com no mínimo 17 lt, branca, produzida em plástico polipropileno, um material atóxico e reciclável, material leve e prático. Dimensões: comprimento de 60,5 x largura de 40,0 x altura de 9,2 cm (C x L x A)
9.	420	un	Caneca de vidro temperado. Capacidade de 300 ml. Dimensões: 8,9 cm x 8 cm x 11,1 cm (CxLxA).
10.	1240	un	Colher de chá totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 14,5 cm, largura 34mm.
11.	30	un	Colher para servir arroz, totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 30cm, largura 62mm.
12.	1230	un	Colher para sopa totalmente em aço inox, cabo liso, comprimento aproximado 20,5 cm, largura 48mm.
13.	24	un	Concha grande, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 55cm, largura mínima de 13cm e capacidade para até 0.48lts.
14.	340	un	Copo de vidro incolor capacidade de 300ml dimensões: 6,5 cm de diâmetro e 13cm de altura.
15.	430	un	Copos em aço Inox Borda Fina capacidade 300 ml
16.	1270	un	Faca de serra sem ponta, com lâmina em aço inox 4 polegadas, com fio serrilhado, cabo de polipropileno, comprimento aproximado 21,5cm, largura 21mm
17.	22	un	Faca para carne, com lâmina em aço inox 8 polegadas com tratamento térmico, com fio liso, com cabo de polipropileno. Comprimento aproximado 45cm, largura 85mm.
18.	38	un	Forma de pão em alumínio. Dimensões aproximadas: 30L x 12,5P x 7A cm
19.	18	un	Frigideira funda, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente. Diâmetro de 28 cm. Altura mínima de 6,5 litros. Capacidade mínima de 3,3 litros. Cabo fabricado
20.	28	un	Jarra de vidro ou aço inox. Capacidade de 2 litros. Possuir tampa.
21.	18	uni	Lixeira plástica em polipropileno, reforçado, com tampa e pedal para abri- lá, capacidade mínima 10 litros.
22.	15	uni	Panela de alumínio polido nº 28, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 8 litros, medindo aproximadamente 28cm de diâmetro e 15cm de altura.
23.	8	uni	Panela de alumínio polido nº 36, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçado em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no Mínimo 1,80mm de espessura.
24.	8	uni	Panela de pressão polida fabricada em alumínio, equipada com duas alças, capacidade para 10 litros, possui válvula de segurança, diâmetro de 24cm.
25.	120	uni	Prato fundo (para sopa) em vidro liso temperado, transparente, resistente, que suporte temperaturas variadas, com no mínimo 19,6 de diâmetro X 3,7cm de altura.



26.	370	uni	Prato raso fabricado em vidro transparente. Diâmetro entre 23 a 27 cm.
27.	16	un	Tábua para corte de alimentos, fabricada em vidro temperado. Dimensões de 40 x 30 cm.
28.	14	uni	Balança de cozinhadigital , com capacidade para 10 kg, com divisão de pesagem de 1 grama. Visor de cristal LCD. Material: Aço inoxidável, com acabamento à prova de impressões digitais. Calibração automática. Desligamento automático. Sensor de alta precisão. Função Tara. Fonte de alimentação: 2 pilhas AAA (inclusas). Deve acompanhar manual de instruções em português. Medidas aproximadas: 22 cm x 16 cm. Apresentar catálogo.
29.	16	uni	Chaleira Elétrica, com Capacidade mínima de 1,7 litro; Desligamento automático após iniciar a fervura; Luz indicadora de funcionamento ; Jarra removível; Botão para abertura da tampa.
30.	12	un	Escumadeira grande, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 56cm, largura 16,2cm.
31.	12	un	Escumadeira, totalmente em aço inox, comprimento aproximado 33,5cm, largura 10,3cm.
32.	12	uni	Forno elétrico, aplicação cozinha, corpo externo em aço pintado na cor branca, parte frontal em material termoplástico, capacidade mínima de 44 litros; voltagem 220 V; lâmpada interna, luz piloto; potência de 1750 W; forno com revestimento autolimpante, com 01 grade removível em material aço cromado, estrutura interna com 03 posições para a prateleira; com grill, janela da porta em vidro temperado, termostato com regulagem de temperatura, timer de no máximo 120 minutos e com alarme sonoro - Marca Venax modelo Luxo
33.	1270	un	Garfo de mesa totalmente em inox, cabo liso, 4 dentes, comprimento aproximado 18,5cm, por 22 mm.
34.	20	uni	Garrafa térmica de pressão, corpo em aço inox, com ampola aço inox ou vidro, com sistema anti pingo, com capacidade mínima para 1,8 litros, com sistema de pressão para servir, alça resistente. Dimensões aproximadas do produto (AxL) 38,5x14,7cm.
35.	8	uni	Panela de alumínio polido nº 34, tipo caçarola com tampa, em alumínio 100% puro, com tampa, pegadores laterais reforçados em alumínio, com capacidade de aproximadamente 23 litros, medindo aproximadamente 40cm de diâmetro e 18cm de altura. E no Mínimo 1,80mm de espessura.
36.	12	uni	ROLO MASSA ROLO DE ABRIR MASSA EM AÇO INOX, TAMANHO APROXIMADO 36 CM
37.	14	uni	Liquidificador uso doméstico, capacidade 2 litros; 3 velocidades com pulsar; auto-limpante; cor branca; copo em acrílico com tampa; lâminas de aço inox; sistema de trava de segurança; portafio; bivolt, 220v. Acompanha manual de instrução. Garantia mínima de 01 ano.

^{*} Observação: As especificações são mínimas e devem ser levadas em consideração, pois os materiais devem ser de boa qualidade.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Foi realizada pesquisa de mercado junto a fornecedores locais e regionais de utensílios domésticos e industriais, e em sites de amplo acesso. O levantamento evidenciou ampla disponibilidade de itens como panelas, assadeiras, colheres, conchas, escumadeiras, pratos, copos, talheres, tábuas de corte e demais utensílios necessários ao preparo e à distribuição da alimentação escolar.

Verificou-se que existem diferentes faixas de preços, diretamente relacionadas ao material de fabricação (aço inox, alumínio de alta resistência, vidro temperado, plásticos atóxicos) e à durabilidade dos produtos. O mercado apresenta ampla concorrência, contando tanto com fornecedores regionais de pequeno porte quanto com empresas nacionais especializadas em atender demandas de órgãos públicos.



Além disso, constatou-se que várias empresas já possuem experiência consolidada em processos de fornecimento para escolas, creches e órgãos municipais, demonstrando capacidade técnica, logística e regularidade fiscal para atendimento das exigências legais. Essa variedade de fornecedores demonstra que há plena viabilidade de realização de procedimento licitatório competitivo, assegurando a economicidade, a isonomia entre os licitantes e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se o custo total da contratação pretendida o valor de R\$ 104.145,25 (cento e quatro mil, cento e quarenta e cinco reais com vinte e vinco), que serão pagos em até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e apresentação da nota fiscal.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de utensílios de cozinha destinados às escolas da rede municipal de ensino de Espumoso, com posterior distribuição conforme as demandas de cada unidade escolar, coordenadas pela nutricionista da Secretaria de Educação. Essa medida garantirá a reposição de materiais danificados, assegurando que todas as cozinhas escolares disponham dos utensílios necessários para o preparo adequado da alimentação colar.

Os itens a serem adquiridos contemplam panelas, assadeiras, colheres, conchas, escumadeiras, talheres de grande porte, pratos, copos, tábuas de corte, bacias, escorredores, peneiras e demais utensílios indispensáveis para o preparo, a manipulação e a distribuição das refeições. Todos deverão atender aos requisitos de segurança alimentar, durabilidade e resistência, priorizando materiais em aço inoxidável, alumínio de alta qualidade e plásticos atóxicos.

A aquisição em conjunto permitirá a padronização dos utensílios utilizados em todas as escolas, garantindo uniformidade no processo de preparo e manipulação da alimentação, além de simplificar a gestão e a fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Educação. O parcelamento da licitação por itens permitirá que diferentes fornecedores possam concorrer, ampliando a competitividade e possibilitando a obtenção de melhores preços.



Com a adoção dessa solução, o município atenderá às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da legislação sanitária, ao mesmo tempo em que assegurará condições adequadas de trabalho às merendeiras e melhor qualidade na oferta das refeições, promovendo saúde, bem-estar e desenvolvimento integral dos estudantes.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a diversidade dos utensílios, entende-se que é vantajoso proceder ao parcelamento da contratação por itens. A divisão do objeto em itens distintos favorece a competitividade, amplia o número de potenciais fornecedores e possibilita que empresas especializadas em determinados tipos de materiais possam participar do certame, em consonância com o disposto no art. 40, §1º da Lei nº 14.133/2021.

O parcelamento por item permitirá maior economicidade, já que cada fornecedor poderá apresentar sua proposta específica de acordo com sua área de atuação, resultando em preços mais vantajosos para a Administração. Além disso, a medida garante maior isonomia entre os licitantes, possibilitando que tanto fornecedores de grande porte quanto micro e pequenas empresas possam concorrer em condições equilibradas.

Dessa forma, o parcelamento da contratação em itens não compromete a execução do objeto e, ao contrário, contribui para a eficiência do processo, para a transparência e para a btenção da proposta mais vantajosa ao interesse público.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição dos utensílios de cozinha, a Administração Municipal de Espumoso pretende assegurar condições adequadas para a preparação, manipulação e distribuição da alimentação escolar em todas as unidades da rede municipal de ensino. Espera-se, com isso, promover melhorias diretas na qualidade do serviço prestado, fortalecendo tanto a segurança alimentar quanto a eficiência do trabalho das equipes responsáveis.

Assim, garantirá a qualidade e a segurança da alimentação escolar, atendendo às exigências do PNAE e da legislação sanitária vigente, substituirá utensílios desgastados ou insuficientes, evitando riscos à saúde e dificuldades no preparo das refeições, proporcionará melhores condições de trabalho às serventes que atuam como merendeiras, por meio da disponibilização de instrumentos adequados, ergonômicos e duráveis, assegurará maior



eficiência e agilidade na rotina das cozinhas escolares, favorecendo a preparação de refeições em maior quantidade e qualidade, promoverá equidade entre as escolas da rede municipal, garantindo que todas disponham de utensílios padronizados e adequados às suas demandas e valorizará a política de alimentação escolar como ação estratégica de saúde pública e de apoio pedagógico, reconhecendo que a merenda é parte fundamental no processo de aprendizagem e de desenvolvimento dos estudantes.

Em síntese, o resultado esperado é a melhoria da qualidade da alimentação escolar e das condições de trabalho nas cozinhas, assegurando a efetividade do direito dos alunos a uma nutrição adequada, que contribua para seu bem-estar, rendimento escolar e formação integral.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não há.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Este estudo não identificou possíveis impactos ambientais.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Espumoso, 26 de setembro de 2025.

Dania Nicolini Borghetti



Secretária de Educação, Cultura e Turismo

VIABILIDADE DECRETADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR:

29/09/2025

resoundedo

Gerson Lopes Rodrigues Machado

Prefeito Municipal