Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar integra a fase inicial de planejamento da contratação destinada à **AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA, PARA ATENDIMENTO ÀS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À COZINHA PILOTO MUNICIPAL DE CAPELA DO ALTO/SP**. Sua finalidade é identificar a necessidade pública, avaliar alternativas e estabelecer os parâmetros para a solução a ser contratada.

Este estudo apresenta os requisitos essenciais, a estimativa de quantitativos e de custos, o levantamento de mercado e a avaliação de viabilidade, de modo a subsidiar a posterior elaboração do Termo de Referência e os demais atos da fase preparatória, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação decorre da necessidade de manter as cozinhas das unidades escolares e a Cozinha Piloto adequadamente estruturadas para o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição da alimentação escolar. O funcionamento contínuo dessas unidades depende da disponibilidade de utensílios, recipientes e equipamentos compatíveis com o volume de refeições e com as rotinas de higienização e manipulação de alimentos.

Os aventais para manipuladores de alimentos, contemplados entre os itens da aquisição, sofrem desgaste decorrente do uso e das lavagens frequentes, exigindo reposição para a manutenção das boas práticas de higiene e das condições de proteção pertinentes.

Quanto aos utensílios e equipamentos, a demanda resulta da reposição de materiais danificados ou desgastados, da complementação de quantitativos e da adequação às rotinas operacionais. Abrange, entre outros, recipientes para transporte de pães e líquidos, utensílios de preparo e serviço, panelas, tábuas de corte e pequenos equipamentos elétricos.

A insuficiência desses materiais pode prejudicar o fluxo de preparo e distribuição das refeições, elevar riscos sanitários e comprometer a continuidade da alimentação escolar. Assim, a aquisição representa medida necessária, observadas as diretrizes do PNAE quanto à finalidade do serviço e as fontes orçamentárias próprias da compra de bens.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Capela do Alto, conforme planejamento da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2026.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução a ser contratada deverá assegurar qualidade, segurança, durabilidade, higiene e adequação ao uso em cozinhas escolares e na Cozinha Piloto, observados os seguintes requisitos essenciais:

- Todos os bens deverão ser novos, íntegros, de primeiro uso e em condições de funcionamento;
- Materiais destinados ao contato com alimentos deverão ser atóxicos e apropriados a essa finalidade;
- Utensílios plásticos deverão ser livres de Bisfenol A (BPA), quando aplicável;
- Utensílios metálicos deverão possuir acabamento liso, resistência à corrosão e ausência de rebarbas;
- Os aventais deverão apresentar composição, acabamento, costuras e proteção compatíveis com o uso; o avental térmico do item 3 deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido e pertinente aos riscos exigidos;
- Equipamentos elétricos deverão possuir tensão compatível com a solicitação da Administração, manual de instruções e garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Os produtos deverão atender às exigências sanitárias, técnicas, de certificação e de segurança efetivamente aplicáveis a cada item;
- As especificações devem permitir a participação de diferentes fabricantes e fornecedores, sem indicação indevida de marca ou modelo, mediante requisitos mínimos de desempenho e qualidade.

Recomenda-se que o Termo de Referência estabeleça a identificação de marca e modelo na proposta e, quando pertinentes, a apresentação de catálogos, fichas técnicas, manuais ou documentos técnicos do fabricante para conferência da conformidade. Para os itens 2 (avental em brim) e 3 (avental térmico antichama), propõe-se a exigência de amostra física da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, com prazo proposto de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação formal, podendo ser prorrogado por igual período, mediante solicitação formal e devidamente justificada pela licitante, apresentada antes do vencimento do prazo inicial, desde que autorizada pela Administração, observados critérios objetivos de avaliação de composição, material, dimensões e acabamento. Para o item 3, a comprovação da proteção térmica deverá ser documental, mediante CA válido e ficha técnica compatível, sem realização de ensaio de chama pela Administração. A conveniência de amostras para outros itens deverá ser avaliada e justificada na elaboração do instrumento convocatório.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

4. CRONOGRAMA DE ENTREGA

Propõe-se prazo de entrega de até 15 (quinze) dias corridos, contado do recebimento da Nota de Empenho ou da Autorização de Fornecimento. Situações excepcionais de prorrogação deverão ser justificadas e avaliadas pela Administração, com as regras detalhadas no instrumento de contratação.

Indica-se como local de entrega a Cozinha Piloto Municipal, situada na Rua Tiradentes, s/n – Centro – Capela do Alto/SP, em dias úteis e horário previamente agendado. O recebimento poderá ser acompanhado pelo Supervisor de Merenda, Pedro Moraes Neto, ou por servidor formalmente designado.

Recomenda-se recebimento provisório no ato da entrega, para conferência quantitativa, e definitivo após verificação qualitativa e de conformidade, em prazo sugerido de até 05 (cinco) dias úteis. Os bens desconformes deverão ser substituídos sem ônus adicional, mediante condições e prazos a serem definidos no Termo de Referência.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados decorrem do levantamento das necessidades das unidades escolares e da Cozinha Piloto, considerando a reposição de itens desgastados, a complementação dos materiais disponíveis e as rotinas de preparo, armazenamento, transporte e distribuição da alimentação escolar. A motivação e a memória dos quantitativos deverão ser mantidas nos registros de planejamento da unidade requisitante.

A demanda inicialmente dimensionada compreende 77 (setenta e sete) itens, entre aventais, utensílios, recipientes e equipamentos de cozinha. A relação a seguir constitui a estimativa preliminar de bens, quantidades, unidades de fornecimento e características técnicas que servirá de base à elaboração do Termo de Referência.

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
1	20	UN	ACENDEDOR MULTIUSO PARA FOGÃO: acendedor a gás para fogões e fornos, recarregável, com trava de segurança, regulagem de chama e haste alongada para permitir acendimento seguro. Comprimento total mínimo de 20 cm. Produto novo, em perfeitas condições de funcionamento.
2	100	UN	AVENTAL EM BRIM PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS: confeccionado em brim 100% algodão, cor branca, tecido encorpado e não transparente, sem bolsos, com alça para sustentação no pescoço e tiras de amarração na cintura. Costuras reforçadas, acabamento sem fios soltos e resistência às lavagens frequentes. Tamanho adulto, com medidas compatíveis com a proteção frontal do tronco.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
3	80	UN	AVENTAL TÉRMICO ANTICHAMA PARA COZINHA INDUSTRIAL: vestimenta de proteção do tronco contra agentes térmicos, confeccionada em material resistente ao calor, com tratamento retardante à propagação de pequenas chamas e, quando cabível, acabamento resistente a respingos de líquidos quentes e umidade. Tiras de ajuste no pescoço e na cintura, costuras reforçadas, tamanho adulto e dimensões mínimas aproximadas de 90 x 70 cm. Deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, cujo escopo de proteção contemple os riscos térmicos exigidos, além de ficha técnica oficial com instruções de uso, conservação e higienização. Não se exige resistência a riscos não abrangidos pelo respectivo CA.
4	5	UN	BACIA PLÁSTICA – 15 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 15 litros, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.
5	10	UN	BACIA PLÁSTICA – 30 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 30 litros, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.
6	5	UN	BACIA PLÁSTICA – 80 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 80 litros, estrutura reforçada, superfície interna lisa e de fácil higienização.
7	20	UN	BANDEJA RETANGULAR RASA EM AÇO INOXIDÁVEL: peça em aço inoxidável apropriado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, com bordas arredondadas e acabamento uniforme, liso, sem rebarbas ou pontos de oxidação. Dimensões aproximadas de 40 x 30 cm, adequada ao serviço e distribuição de alimentos.
8	4	UN	CAÇAROLA INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 81 LITROS: recipiente em alumínio apropriado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 81 litros, espessura mínima de parede de 3 mm, acompanhado de tampa ajustável e duas alças laterais firmemente fixadas. Superfícies lisas, sem deformações ou rebarbas, adequado ao uso em cozinha institucional.
9	5	UN	CAIXA CONTAINER PLÁSTICA COM TAMPA – 180 LITROS: caixa em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 180 litros, destinada ao acondicionamento e transporte de pães. Estrutura reforçada, tampa íntegra com encaixe seguro, paredes internas lisas, sem porosidades, rachaduras ou frestas que dificultem a higienização.
10	10	UN	CAIXA CONTAINER PLÁSTICA COM TAMPA – 250 LITROS: caixa em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 250 litros, destinada ao transporte de pães e outros gêneros alimentícios. Estrutura reforçada, tampa com encaixe seguro, superfície interna lisa, sem rebarbas, frestas ou porosidades e de fácil lavagem e higienização.
11	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 10 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, com capacidade aproximada de 10 litros, tampa com encaixe adequado, superfície lisa e de fácil higienização.
12	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 17 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 17 litros, com tampa de encaixe adequado, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.
13	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 20 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 20 litros, com tampa de encaixe adequado, estrutura resistente ao uso contínuo e superfície lisa de fácil higienização.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
14	12	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 30 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 30 litros, com tampa de encaixe adequado, superfície lisa e de fácil limpeza e higienização.
15	30	UN	CAIXA PLÁSTICA VAZADA PARA HORTIFRUTI – 46 LITROS: em PEAD ou material plástico de resistência equivalente e adequado à finalidade, capacidade aproximada de 46 litros, estrutura reforçada e vazada para circulação de ar e drenagem de líquidos. Cantos arredondados, superfície de fácil higienização e capacidade de carga mínima de 30 kg, declarada pelo fabricante.
16	5	UN	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO – 15 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 15 litros e espessura mínima de parede de 3 mm. Acompanhado de tampa e alças firmes, com superfície lisa e sem rebarbas.
17	2	UN	CALDEIRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 60 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de parede de 3 mm e capacidade aproximada de 60 litros. Acompanhado de tampa e alças laterais reforçadas e firmemente fixadas. Superfícies lisas e de fácil higienização.
18	3	UN	CALDEIRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 68 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de parede de 3 mm e capacidade aproximada de 68 litros. Acompanhado de tampa e alças laterais reforçadas e firmemente fixadas. Superfícies lisas e de fácil higienização.
19	20	UN	COLHER DE SERVIR EM AÇO INOXIDÁVEL: peça inteiriça em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, sem rebites ou frestas na região de contato com os alimentos, resistente à corrosão, com bordas arredondadas. Comprimento total aproximado de 24 a 30 cm e parte côncava de aproximadamente 6 cm de diâmetro.
20	20	DZ	COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, acabamento polido, bordas arredondadas, sem rebarbas ou sinais de corrosão. Tamanho usual para sobremesa. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 colheres idênticas.
21	30	DZ	COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, acabamento polido, bordas arredondadas, sem rebarbas ou sinais de corrosão. Tamanho usual para sopa/refeição. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 colheres idênticas.
22	5	UN	COLHER EM POLIETILENO – 35 CM: colher rígida em polietileno próprio ao contato com alimentos, com aproximadamente 35 cm de comprimento, superfície lisa, não porosa, sem rebarbas, resistente ao uso e à higienização frequente.
23	5	UN	COLHER EM POLIETILENO – 60 CM: colher rígida em polietileno próprio ao contato com alimentos, com aproximadamente 60 cm de comprimento, superfície lisa, não porosa, sem rebarbas, resistente ao uso e à higienização frequente.
24	10	UN	CONCHA MÉDIA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, acabamento liso e sem rebarbas, comprimento aproximado de 20 cm, adequada para servir feijão, molhos e preparações similares.
25	10	UN	CONCHA PEQUENA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, acabamento liso e sem rebarbas, comprimento aproximado de 15 cm, adequada para servir feijão, molhos e preparações similares.
26	5	CJ	CONJUNTO PORTA-MANTIMENTOS – 5 PEÇAS: conjunto composto por cinco potes redondos, em polipropileno ou plástico equivalente próprio ao contato com alimentos, com tampas individuais de rosca e capacidades variadas de aproximadamente 600 ml até 4,5 litros. Superfícies lisas, sem porosidades e de fácil higienização. Unidade de fornecimento: CONJUNTO completo, com cinco recipientes e cinco tampas.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
27	30	UN	DESCASCADOR DE LEGUMES: utensílio manual com lâmina de aço inoxidável resistente à corrosão, afiamento apropriado ao descasque de frutas e legumes e cabo anatômico de empunhadura firme, sem pontas expostas fora da região de corte. Peça lavável e de fácil higienização.
28	5	UN	ESCORREDOR DE LOUÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL: estrutura metálica em aço inoxidável resistente à corrosão, estável, apropriada à acomodação e secagem de louças e utensílios de cozinha. Dimensões aproximadas de 53 x 32,5 x 28,5 cm, com acabamento sem pontas ou rebarbas cortantes.
29	5	UN	ESCORREDOR DE MASSAS EM AÇO INOXIDÁVEL – 4 LITROS: recipiente em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 4 litros, com perfurações uniformes para escoamento de água, borda resistente e acabamento sem rebarbas ou deformações.
30	12	UN	ESCORREDOR INDUSTRIAL PARA PRATOS EM AÇO INOXIDÁVEL: estrutura estável e resistente à corrosão, em aço inoxidável, destinada à secagem e acomodação de aproximadamente 40 pratos. Dimensões aproximadas de 80 x 30 x 30 cm, com espaços de encaixe estáveis, sem pontas ou rebarbas que possam danificar os pratos.
31	20	UN	ESCOVA PARA LIMPEZA DE RECIPIENTES: escova de cabo plástico rígido, resistente e lavável, com cerdas de nylon fixadas de modo a evitar desprendimento durante a limpeza. Comprimento total aproximado de 30 cm, adequada a mamadeiras, garrafas, jarras e recipientes similares.
32	15	UN	ESPÁTULA DE SILICONE: utensílio de silicone próprio ao contato com alimentos, flexível e resistente ao uso culinário, com comprimento aproximado de 28 cm e largura aproximada de 7 cm. Superfície lisa, acabamento sem frestas ou pontas cortantes e condições de higienização conforme instruções do fabricante.
33	20	DZ	FACA DE MESA COM SERRA: peça com lâmina serrilhada em aço inoxidável e cabo em polipropileno ou material equivalente resistente, comprimento total aproximado de 20 cm. Cabo firmemente fixado, acabamento sem rebarbas e adequada ao uso em refeições. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 facas idênticas.
34	20	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 10 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 10 polegadas, cabo firme de polipropileno ou outro material resistente e lavável, com empunhadura segura, sem folgas entre cabo e lâmina. Apropriada ao corte e preparo de carnes.
35	10	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 7 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 7 polegadas, cabo firme de polipropileno ou material resistente e lavável, com empunhadura segura e sem folgas entre cabo e lâmina.
36	10	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 8 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 8 polegadas, cabo firme de polipropileno ou material resistente e lavável, com empunhadura segura e sem folgas entre cabo e lâmina.
37	10	UN	FACA PARA LEGUMES – LÂMINA DE 3 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 3 polegadas, cabo resistente, firme, lavável e sem folgas na junção com a lâmina, adequada ao descasque e corte de frutas e legumes.
38	20	UN	FACA PARA PÃO – LÂMINA DE 8 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina serrilhada em aço inoxidável, comprimento nominal de 8 polegadas, cabo firme, resistente e lavável, sem folgas na junção com a lâmina e adequada ao corte de pães.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
39	10	UN	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE Nº 30 – LINHA HOTEL: frigideira de alumínio próprio ao contato com alimentos, diâmetro aproximado de 30 cm e altura aproximada de 7,5 cm, com revestimento interno antiaderente íntegro e apropriado ao uso culinário. Cabo resistente ao calor de manuseio, firmemente fixado, sem folgas ou rebarbas. Apresentar orientação de uso e conservação do revestimento.
40	5	UN	GALÃO TÉRMICO COM TORNEIRA – 12 LITROS: recipiente para bebidas quentes e frias, capacidade aproximada de 12 litros, isolamento térmico, torneira de acionamento funcional e adequada ao contato com bebidas, alça de transporte, tampa de fechamento seguro e base estável. Materiais internos próprios ao contato com alimentos e de fácil higienização.
41	4	UN	GARFO TRINCHANTE: confeccionado integralmente em aço inoxidável, com 2 dentes, cabo firme e comprimento aproximado de 30 cm, resistente à corrosão e adequado ao uso em cozinha institucional.
42	15	UN	GARRAFA TÉRMICA – 1 LITRO: capacidade aproximada de 1 litro, alça, sistema de servir por pressão e bico antigotas. Componentes em contato com bebidas adequados ao uso alimentar; materiais plásticos livres de BPA quando aplicável. Eficiência térmica de referência informada pelo fabricante: aproximadamente 12 horas para bebidas frias e 8 horas para quentes, sob condições de ensaio declaradas na ficha técnica.
43	5	UN	GARRAFÃO TÉRMICO – 5 LITROS: recipiente térmico para líquidos quentes e frios, capacidade aproximada de 5 litros, isolamento térmico, alça resistente para transporte, tampa de fechamento seguro e sistema de servir funcional. Materiais internos próprios ao contato com bebidas, superfície lavável e sem vazamentos.
44	10	UN	JARRA DE VIDRO COM TAMPA – 1,3 LITRO: jarra em vidro apropriado ao contato com bebidas, capacidade aproximada de 1,3 litro, com alça integrada ou firmemente fixada, bico para servir e tampa de encaixe adequado. Acabamento sem trincas, lascas ou bordas cortantes.
45	10	UN	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA – 2 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, capacidade aproximada de 2 litros, com alça, bico para servir e tampa de encaixe adequado.
46	10	UN	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA – 4 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, capacidade aproximada de 4 litros, com alça, bico para servir e tampa de encaixe adequado.
47	5	KT	KIT DE CAÇAROLAS EM ALUMÍNIO – 3 PEÇAS: conjunto de três caçarolas tipo hotel em alumínio próprio ao contato com alimentos, com espessura mínima de 1,8 mm e tampa individual para cada peça. Capacidades aproximadas: primeira de 2,5 a 2,8 litros; segunda de 3,2 a 3,5 litros; terceira de 3,6 a 4 litros. Cada caçarola com duas alças laterais resistentes e acabamento interno liso, sem rebarbas. Unidade de fornecimento: KIT completo de três caçarolas e três tampas.
48	10	KT	KIT DE TÁBUAS PARA CORTE DE ALIMENTOS – 6 PEÇAS: kit composto por seis tábuas profissionais de polietileno próprio ao contato com alimentos, com dimensões aproximadas de 50 x 30 cm e espessura aproximada de 1,5 cm CADA, em material não poroso, resistente e de fácil higienização. Deverá conter uma tábua de cada cor: vermelha (carnes vermelhas cruas), verde (hortifrutis), azul (peixes e frutos do mar), bege (assados/embutidos), amarela (aves) e branca (laticínios), conforme padronização de uso adotada pela Administração. Unidade de fornecimento: KIT COM SEIS TÁBUAS, e não tábua avulsa. Exigir conferência de quantidade, espessura e dimensões no recebimento.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
49	10	UN	LEITEIRA EM ALUMÍNIO – 3 LITROS: leiteira em alumínio apropriado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 3 litros e diâmetro aproximado de 16 cm. Borda reforçada, acabamento interno liso e cabo resistente com empunhadura antitérmica em baquelite ou material equivalente, firmemente fixado.
50	4	UN	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO: potência nominal mínima de 550 W, copo com capacidade total mínima de 2 litros, pelo menos três velocidades e função pulsar. Lâminas em aço inoxidável, tampa com encaixe seguro, base estável antiderrapante e componentes do copo adequados ao contato com alimentos. Alimentação em 127 V ou 220 V, conforme tensão indicada na Autorização de Fornecimento. Fornecer manual em português, garantia mínima de 12 meses e identificação de conformidade/certificação compulsória aplicável do Inmetro.
51	5	UN	PÁ/REMO EM POLIETILENO – 100 CM: utensílio monobloco ou com montagem firme, em polietileno rígido próprio ao contato com alimentos, comprimento total aproximado de 100 cm, com haste e pá resistentes para manuseio de preparações alimentícias. Superfície lisa, sem porosidades, rebarbas, rachaduras ou componentes que possam se desprender. Lavável e de fácil higienização.
52	5	UN	PANELA DE PRESSÃO – 20 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 20 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, alças resistentes, válvula de funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável à categoria, incluindo marcação de conformidade quando exigível.
53	6	UN	PANELA DE PRESSÃO – 4,5 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 4,5 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, cabo resistente, válvula de funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável, inclusive marcação de conformidade quando exigível.
54	6	UN	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 7 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, cabo resistente, válvula de funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável, inclusive marcação de conformidade quando exigível.
55	5	UN	PANELA EM ALUMÍNIO TIPO HOTEL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 3,9 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de 1,8 mm, capacidade mínima de 3,9 litros, tampa ajustável e duas alças laterais firmemente fixadas. Acabamento liso, sem rebarbas ou deformações, apta ao preparo de alimentos.
56	10	UN	PEGADOR DE MACARRÃO EM AÇO INOXIDÁVEL: utensílio tipo concha/pegador, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com dentes apropriados para servir massas e comprimento aproximado entre 30 e 35 cm.
57	10	UN	PEGADOR DE SALADA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com estrutura firme e formato adequado para servir saladas, comprimento aproximado de 24 cm.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
58	5	UN	PENEIRA GRANDE EM AÇO – TIPO ARO, SEM CABO: peneira tipo aro, sem cabo, confeccionada em material metálico resistente e adequado ao contato com alimentos, com aro reforçado e tela de trama uniforme, firmemente presa ao aro. Diâmetro aproximado de 55 cm, estrutura sem pontos cortantes e de fácil higienização.
59	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – GRANDE: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 24 x 45 x 9,5 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.
60	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – MÉDIA: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 33 x 18 x 6,5 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.
61	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – PEQUENA: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 22 x 10 x 4 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.
62	10	UN	PINÇA/PEGADOR UNIVERSAL EM AÇO INOXIDÁVEL: utensílio para servir frios, salgados, doces e alimentos similares, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com abertura e pressão adequadas ao manuseio dos alimentos.
63	10	UN	PINO/VÁLVULA REGULADORA PARA PANELA DE PRESSÃO: componente novo de reposição, próprio para o conjunto de pressão ao qual se destina, resistente ao calor e à pressão de operação, destinado a regular a saída de vapor. A compatibilidade deverá ser verificada por fabricante, modelo e referência da panela existente. A Administração deverá identificar os modelos e referências das panelas antes da disputa, para que os licitantes possam ofertar a peça correta; não será aceita peça genérica incompatível ou adaptação improvisada. A instalação e utilização deverão observar as instruções do fabricante.
64	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 1,2 A 2,1 LITROS: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,2 litro e máxima de 2,1 litros.
65	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 550 A 750 ML: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 550 ml e máxima de 750 ml.
66	10	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 750 ML A 1,2 LITRO: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 750 ml e máxima de 1,2 litro.
67	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – APROXIMADAMENTE 5 LITROS: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado, capacidade aproximada de 5 litros.
68	300	UN	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO: prato fundo confeccionado em vidro temperado transparente, próprio para servir refeições, com dimensões aproximadas de 22,2 x 22,2 x 3,1 cm, conforme referência da Cotação nº 05272/26. Bordas lisas e acabamento uniforme, sem trincas, lascas ou arestas cortantes, adequado ao uso em alimentação escolar.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

ITEM	QTDE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO
69	2	UN	PROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO: potência nominal mínima de 1.400 W, recipiente com capacidade mínima de 1,2 litro, lâminas e/ou discos em aço inoxidável e, no mínimo, seis tipos ou funções distintas de corte e processamento, demonstráveis pelo conjunto de acessórios e/ou pelo manual do fabricante. Tampa com travamento seguro e base estável. Alimentação em 127 V ou 220 V, conforme tensão indicada na Autorização de Fornecimento. Acompanhar acessórios necessários às funções ofertadas, manual em português, garantia mínima de 12 meses e identificação de conformidade/certificação compulsória aplicável do Inmetro.
70	5	UN	RECIPIENTE PLÁSTICO PARA TRANSPORTE DE LÍQUIDOS – 50 LITROS: recipiente rígido com capacidade aproximada de 50 litros, em plástico próprio ao contato com alimentos e bebidas, com tampa rosqueável ou sistema de fechamento equivalente que evite vazamentos durante o transporte de sucos e bebidas. Estrutura resistente, alças ou pontos de manuseio adequados ao peso transportado, superfície interna lisa e lavável.
71	15	UN	TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL EM POLIETILENO – 40 x 30 CM: tábua retangular, cor branca, em polietileno próprio ao contato com alimentos, dimensões aproximadas de 40 x 30 cm e espessura aproximada de 10 mm. Superfície lisa e não porosa, sem fissuras ou deformações, resistente às rotinas de corte e higienização.
72	15	UN	TERMÔMETRO DIGITAL PARA EQUIPAMENTOS: termômetro digital para monitoramento de temperatura de geladeiras, freezers e equipamentos similares, com display legível, indicação de temperatura atual e memória de valores mínimo e máximo. Medição interna e externa, mediante sensor interno e sensor externo/cabo ou sistema equivalente. Faixas aproximadas: interna de -10 °C a +50 °C e externa de -50 °C a +70 °C; precisão nominal de ±1 °C ou melhor. Alimentação por pilha, incluída, com manual em português.
73	15	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1 LITRO: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 920 ml e máxima de 1 litro.
74	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1,1 A 1,5 LITRO: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,1 litro e máxima de 1,5 litro.
75	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1,85 A 2,2 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,85 litro e máxima de 2,2 litros.
76	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 3,4 A 3,6 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 3,4 litros e máxima de 3,6 litros.
77	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 4,4 A 5 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 4,4 litros e máxima de 5 litros.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O objeto compreende bens comuns, com características usuais de mercado, adquiríveis junto a fornecedores de utensílios domésticos, materiais para cozinhas institucionais, recipientes plásticos,

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

vestimentas de proteção e pequenos equipamentos elétricos. A participação de diferentes segmentos de fornecedores pode ser ampliada pelo julgamento individualizado dos itens.

Entre as alternativas passíveis de avaliação estão o aproveitamento de contratação vigente, quando cabível, aquisições isoladas conforme a necessidade e a realização de licitação específica. Considerando a diversidade e a divisibilidade dos bens, recomenda-se a licitação por Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item, como solução capaz de permitir disputa individualizada e adjudicação a fornecedores distintos.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa preliminar do custo da contratação deverá considerar a natureza dos materiais, as características técnicas necessárias, os quantitativos identificados no levantamento da demanda e os valores praticados no mercado para bens de natureza semelhante.

Para subsidiar a análise de viabilidade econômica, poderão ser utilizadas referências de contratações anteriores, aquisições similares realizadas por órgãos públicos, bancos de preços e outras fontes idôneas disponíveis durante a fase de planejamento.

A estimativa preliminar de valor deverá ser acompanhada dos respectivos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, permitindo avaliar a compatibilidade econômica da solução proposta com as necessidades da Administração.

A pesquisa formal de preços e a consolidação dos valores referenciais para a licitação serão realizadas em etapa posterior do procedimento preparatório, observando-se os parâmetros estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição dos 77 itens individualizados neste estudo, com possibilidade de adjudicação a fornecedores distintos, preferencialmente por Pregão Eletrônico e julgamento pelo menor preço por item. A entrega centralizada na Cozinha Piloto Municipal tende a facilitar o recebimento, a conferência e a posterior distribuição interna às unidades escolares.

Os bens a serem adquiridos deverão ser novos e cumprir os parâmetros essenciais de capacidade, material, dimensão, composição, segurança, higienização e desempenho aqui identificados. Os critérios detalhados de aceitação, rejeição e substituição deverão ser especificados posteriormente no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

Recomenda-se estabelecer garantia mínima de 90 (noventa) dias para utensílios, aventais e demais bens sem prazo superior específico, e de 12 (doze) meses para equipamentos elétricos, sem prejuízo de garantia mais ampla oferecida pelo fabricante. Os marcos de contagem e as condições de atendimento deverão ser detalhados na etapa seguinte do planejamento.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Os itens são divisíveis, com características próprias e possibilidade de fornecimento independente por diferentes empresas. Assim, o parcelamento por item e o julgamento pelo menor preço por item são adequados para ampliar a competitividade e evitar agrupamentos desnecessários, preservando a verificação individual de qualidade, preço e conformidade.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- Disponibilizar aventais de uso profissional em condições adequadas de higiene e proteção;
- Repor utensílios e equipamentos danificados, desgastados ou insuficientes nas cozinhas escolares;
- Assegurar higiene, segurança alimentar e organização dos materiais utilizados no serviço;
- Apoiar as rotinas de preparo, armazenamento, transporte, distribuição e serviço das refeições;
- Reduzir riscos de descontinuidade operacional e de desperdício decorrente de materiais inadequados;
- Buscar melhor relação custo-benefício mediante competição por item, especificações claras e conferência de preços.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA, PARA ATENDIMENTO ÀS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À COZINHA PILOTO MUNICIPAL DE CAPELA DO ALTO/SP, é uma atividade que não demanda ações complexas ou significativas de adaptação do ambiente organizacional. Não exigindo modificações nas estruturas físicas ou procedimentais da organização, dispensando providências prévias à celebração do contrato, como capacitação específica ou adaptações significativas no ambiente organizacional (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso XI da IN 40/2020).

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto. A distribuição interna dos materiais e a operação da alimentação escolar são atividades próprias da Secretaria Municipal de Educação e não constituem condição para o fornecimento dos bens.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A escolha de materiais duráveis, resistentes, reutilizáveis e de fácil higienização tende a reduzir substituições e geração de resíduos. O acondicionamento e as embalagens deverão proteger os bens, evitando desperdícios e danos no transporte, com destinação adequada após o recebimento.

Equipamentos elétricos e componentes inservíveis deverão receber destinação ambientalmente adequada quando aplicável. Os produtos sujeitos a regras específicas de descarte ou logística reversa deverão observá-las, nos termos da legislação pertinente.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conclui-se pela viabilidade técnica e administrativa da solução proposta, considerando a necessidade identificada, a possibilidade de caracterização objetiva dos 77 itens, a existência de mercado fornecedor e a conveniência do parcelamento por item. A confirmação da viabilidade econômica e orçamentária dependerá da análise da pesquisa de preços e da disponibilidade de recursos pelo setor competente, antes da consolidação do Termo de Referência.

Capela do Alto, 29 de outubro de 2026.

_____

Elaine de Lourdes Corrêa Santos
Coordenadora Geral de Educação
Prefeitura Municipal de Capela do Alto

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D



MUNICÍPIO DE CAPELA DO ALTO
PRACA SÃO FRANCISCO, Nº 26 - CENTRO - CNPJ: 46.634.077/0001-14
CAPELA DO ALTO/SP - CEP 18.195-000
FONE: (15) 3267-8800



CÓDIGO DE ACESSO
EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Assinante: ELAINE DE LOURDES CORREA SANTOS em 04/11/2026 15:25:34
CPF:***.***-.408-03
Certificadora: MUNICÍPIO DE CAPELA DO ALTO - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/EB01B91DABE343008D4E365941CCBE7D