ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante
Fundo Municipal de Educação e Cultura, 06.080.583/0001-94

Alinhamento com o Planejamento Anual
A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.

Equipe de Planejamento
Evilasio Melo da Silva

Problema Resumido
O Fundo Municipal de educação da municipio de Buriti do Tocantins enfrenta a falta de materiais adequados para copa e cozinha, comprometendo o funcionamento eficiente dos serviços.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Fundo Municipal de Educação de Buriti do Tocantins está enfrentando uma carência significativa de materiais adequados para copa e cozinha. Essa falta de recursos compromete a eficiência dos serviços educacionais, afetando diretamente o suporte necessário para o funcionamento das escolas e a qualidade do ambiente escolar. A ausência de utensílios e equipamentos adequados impacta a capacidade de oferecer refeições e suporte logístico, essenciais para o bem-estar dos alunos e funcionários.

Os principais afetados por essa situação são os alunos e funcionários das escolas municipais. A falta de materiais adequados gera dificuldades na preparação e distribuição de refeições, o que pode afetar a nutrição e o desempenho dos alunos. Além disso, os funcionários enfrentam desafios adicionais em suas rotinas diárias, o que pode levar a um ambiente de trabalho menos produtivo e satisfatório.

Resolver essa questão é de interesse público, pois a melhoria das condições de copa e cozinha nas escolas contribuirá para um ambiente educacional mais saudável e eficiente. Espera-se que a disponibilização adequada de materiais resulte em uma melhor qualidade das refeições, aumento na satisfação dos alunos e funcionários, e, consequentemente, uma melhoria no desempenho acadêmico. Esses benefícios justificam o investimento, alinhando-se ao objetivo de promover uma educação de qualidade e eficiente para a comunidade.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Definir requisitos claros e precisos é essencial para garantir que a contratação atenda às necessidades do Fundo Municipal de Educação de Buriti do Tocantins, assegurando o fornecimento de materiais adequados para copa e cozinha, sem comprometer a competitividade do processo.
- Variedade de Materiais: A solução contratada deve incluir um catálogo abrangente que contemple itens essenciais como talheres, pratos, copos, panelas, utensílios de cozinha, e equipamentos básicos como liquidificadores e micro-ondas.
- Qualidade dos Materiais: Todos os itens devem ser fabricados com materiais duráveis e resistentes, como aço inoxidável para talheres e panelas, e vidro temperado para copos, garantindo longevidade e segurança no uso.
- Conformidade com Normas Técnicas: Os materiais devem estar em conformidade com as normas técnicas vigentes, assegurando segurança e adequação para uso em ambientes de alimentação escolar.
- Capacidade de Armazenamento: Os equipamentos e utensílios devem ser compatíveis com o espaço físico disponível nas instalações das escolas, otimizando o uso do espaço sem comprometer a funcionalidade.
- Facilidade de Limpeza e Manutenção: Todos os materiais devem ser de fácil limpeza e manutenção, permitindo a higienização adequada e frequente, conforme as normas de saúde.
- Prazo de Entrega: Os materiais devem ser entregues no prazo máximo de 30 dias após a assinatura do contrato, garantindo a continuidade dos serviços sem interrupções.
- Garantia e Assistência Técnica: Os equipamentos fornecidos devem incluir garantia mínima de 12 meses e disponibilidade de assistência técnica local ou regional.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Aquisição de Kits de Utensílios de Cozinha

Descrição: Compra de kits completos de utensílios de cozinha, incluindo panelas, talheres, pratos, copos e outros itens essenciais, disponíveis em fornecedores locais e regionais.

Vantagens:

- Facilidade de aquisição em fornecedores locais.
- Redução de custos com transporte.
- Disponibilidade imediata.
- Variedade de opções e marcas.

Desvantagens:

- Possível variação na qualidade dos produtos.
- Menor durabilidade em comparação com produtos de alta qualidade.

- Necessidade de substituição frequente.

Contratação de Serviço de Fornecimento e Manutenção de Equipamentos

Descrição: Contratação de empresas especializadas para fornecer e manter equipamentos de copa e cozinha, garantindo a reposição e manutenção periódica.

Vantagens:

- Manutenção regular incluída no contrato.
- Redução de preocupações com reposição de itens.
- Equipamentos de melhor qualidade e durabilidade.

Desvantagens:

- Custo mensal fixo.
- Dependência do fornecedor para manutenção.
- Possíveis atrasos na reposição de itens.

Parceria com Cooperativas Locais

Descrição: Estabelecimento de parcerias com cooperativas locais para fornecimento de utensílios de cozinha produzidos artesanalmente.

Vantagens:

- Apoio à economia local.
- Produtos personalizados e únicos.
- Possibilidade de negociação direta de preços.

Desvantagens:

- Limitação na variedade de produtos.
- Possível variação na qualidade e acabamento.
- Prazo de entrega mais longo.

Locação de Equipamentos de Cozinha

Descrição: Aluguel de equipamentos de cozinha, como fogões, geladeiras e micro-ondas, de empresas especializadas.

Vantagens:

- Redução do investimento inicial.

- Atualização constante dos equipamentos.
- Manutenção incluída no contrato de locação.

Desvantagens:

- Custos recorrentes de aluguel.
- Dependência do fornecedor para reparos.
- Possíveis restrições contratuais.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução escolhida para a aquisição de kits de utensílios de cozinha pelo Fundo Municipal de Educação de Buriti do Tocantins busca resolver a carência de materiais adequados, essencial para o funcionamento eficiente dos serviços de copa e cozinha nas unidades educacionais. Tecnicamente, os utensílios selecionados são projetados para oferecer alto desempenho, com durabilidade e resistência adequadas ao uso frequente em ambientes escolares. A compatibilidade com a infraestrutura existente é assegurada, pois os utensílios são de uso universal, eliminando a necessidade de adaptações complexas. A implementação é simples e rápida, permitindo que as unidades escolares integrem os novos materiais sem interrupções significativas nas atividades. A solução também é escalável, possibilitando a aquisição de mais kits conforme a necessidade futura.
No aspecto operacional, a manutenção dos utensílios é mínima, com suporte facilmente disponível no mercado local, garantindo confiabilidade e continuidade no uso. A adaptabilidade ao contexto educacional é alta, considerando as especificidades das escolas e as condições de uso. Os kits foram cuidadosamente selecionados para atender às necessidades específicas das unidades educacionais, assegurando que os serviços de alimentação sejam realizados de forma eficiente e segura.
Economicamente, a solução apresenta um excelente custo-benefício em comparação com outras alternativas. A escolha por kits padronizados permite a obtenção de preços mais competitivos e facilita a reposição de peças. O retorno sobre o investimento é significativo, pois a melhoria na eficiência operacional contribui para a redução de custos indiretos, como tempo de preparo e desperdício de materiais. A aquisição dos kits impacta positivamente na eficiência administrativa, otimizando os recursos humanos e materiais disponíveis nas escolas. Por fim, a solução atende de forma eficaz o interesse público, garantindo que os serviços de alimentação escolar sejam executados com qualidade e eficiência, beneficiando diretamente os alunos e, indiretamente, toda a comunidade escolar. Esta alternativa se mostra mais adequada em relação às demais opções levantadas no mercado devido à sua combinação de qualidade, custo acessível e facilidade de implementação, alinhando-se aos objetivos estratégicos do Fundo Municipal de Educação.

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Quant.**	**R$ Unid.**	**R$ Total**

1	BACIA GRANDE DE PLÁSTICO PARA USO GERAL COM CAPACIDADE PARA 16 LITROS.	Unidades	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
2	BACIA PLÁSTICA PEQUENA PARA USO DOMÉSTICO COM CAPACIDADE 9 LITROS.	Unidades	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
3	BANDEJA AÇO INOX RETANGULAR RASA 30 X 40	Unidades	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
4	BANDEJA PLÁSTICA AÇOUGUE MULTIUSO CAPACIDADE 03 LITROS 30 X 22 X 7 CM	Unidades	60,00	R$ 0,00	R$ 0,00
5	CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE; CAPACIDADE 50 LITROS; EM MATERIAL RESISTENTE E ATÓXICO BPA FREE. DIMENSÕES: 56X38,5X34,5CM; PESO: 1,585KG.	Unidades	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
6	CAIXA ORGANIZADORA TRANSPARENTE; CAPACIDADE 25 LITROS; EM MATERIAL RESISTENTE E ATÓXICO BPA FREE. DIMENSÕES 17X59X38CM	Unidades	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
7	CAIXA PLÁSTICA, PARA USO PROFISSIONAL COM TAMPA DE ALTA RESISTÊNCIA A IMPACTOS, EXCLUSIVAS PARA FREEZER E CÂMARAS FRIAS, MATERIAL: POLIPROPILENO, RETANGULAR, 40 CM X 29 CM X 12 CM	Unidades	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
8	CESTO DE PLÁSTICO GRANDE COM TAMPA PARA LIXO, 100 LITROS.	Unidades	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
9	MALETA PLASTICA PRIMEIROS SOCORROS 36X42X22CM	UND	20,00	R$ 0,00	R$ 0,00
10	CESTO DE PLÁSTICO PEQUENO COM TAMPA PARA LIXO, 50 LITROS.	Unidades	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
11	COADOR DE CAFÉ MÉDIO EM ALGODÃO	Unidades	30,00	R$ 0,00	R$ 0,00
12	COLHER DE AÇO INOXIDÁVEL GRANDE ESTILO CONCHA PARA COZINHA.	Unidades	60,00	R$ 0,00	R$ 0,00
13	COLHER ESCOLAR DE 7ML, DESENVOLVIDA EM PP (POLIPROPILENO); MATERIAL VIRGEM, ATÓXICO E INODORO	UND	600,00	R$ 0,00	R$ 0,00
14	COLHER GRANDE EM AÇO INOX 48CM. CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E DURABILIDADE PROLONGADA. POSSUI CABO INTEIRIÇO TAMBÉM EM AÇO INOX, COM 48 CM DE COMPRIMENTO, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO NO - COLHER GRANDE EM AÇO INOX 48CM. CONFECCIONADA EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE À CORROSÃO, FÁCIL HIGIENIZAÇÃO E DURABILIDADE PROLONGADA. POSSUI CABO INTEIRIÇO TAMBÉM EM AÇO INOX, COM 48 CM DE COMPRIMENTO, GARANTINDO SEGURANÇA E CONFORTO NO MANUSEIO. ÁREA ÚTIL MEDINDO APROXIMADAMENTE 13 CM X 9 CM. INDICADA PARA USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS E ESCOLARES, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E HIGIENE, CONFORME RDC Nº 216/2004 E RDC Nº 275/2002 DA ANVISA.	Unidades	40,00	R$ 0,00	R$ 0,00
15	COPO ESCOLAR, CAPACIDADE: 300 MLDIÂMETRO: 8,5 CM; ALTURA: 8,7 CMCOR: AZUL; MATERIAL: POLIPROPILENO	Unidades	600,00	R$ 0,00	R$ 0,00
16	COPOS DE VIDROS TRANSPARENTE; CAPACIDADE 300ML	Unidades	80,00	R$ 0,00	R$ 0,00
17	CUSCUZEIRA GRANDE DE ALUMÍNIO; CAPACIDADE 05 LTS	Unidades	15,00	R$ 0,00	R$ 0,00
18	EMBALAGEM PARA PIPOCA, SACO BRANCO, MEDINDO: 12 CM X 14CM, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES	Pacotes	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
19	EMBALAGEM PLÁSTICA PARA FREEZER 3KG - PACOTE COM 100 UNIDADES	Pacotes	35,00	R$ 0,00	R$ 0,00
20	EMBALAGEM PLÁSTICA PARA FREEZER 5KG - PACOTE COM 100 UNIDADES	Pacotes	35,00	R$ 0,00	R$ 0,00
21	FACA GRANDE PARA COZINHA EM AÇO INOXIDÁVEL, CABO BRANCO	Unidades	30,00	R$ 0,00	R$ 0,00
22	FORMA EM ALUMÍNIO RETANGULAR; TAMANHO: MÉDIO	Unidades	50,00	R$ 0,00	R$ 0,00
23	GARRAFA TÉRMICA PARA CAFÉ, EM AÇO INOXIDÁVEL DE PRESSÃO COM CAPACIDADE DE 1.8 LITROS.	Unidades	20,00	R$ 0,00	R$ 0,00

24	GARRAFA TÉRMICA PARA CAFÉ, EM POLIPROPILENO COM CAPACIDADE DE 1 LITRO.	Unidades	35,00	R$ 0,00	R$ 0,00
25	GARRAFÃO TÉRMICO EM PLÁSTICO COM ABA PARA SEGURAR, PRÓPRIO PARA ARMAZENAR ÁGUA, COM CAPACIDADE DE MÉDIA DE 9 LITROS.	Unidades	20,00	R$ 0,00	R$ 0,00
26	JARRA DE PLÁSTICO CAPACIDADE 5 LT	Unidades	55,00	R$ 0,00	R$ 0,00
27	JARRA DE VIDRO 2LT	Unidades	40,00	R$ 0,00	R$ 0,00
28	LEITEIRA CANECÃO EM ALUMÍNIO; CABO DE BAQUELITE; CAPACIDADE 3 A 4 LITROS.	Unidades	10,00	R$ 0,00	R$ 0,00
29	PAPEIRO DE ALUMÍNIO REFORÇADO CAPACIDADE 1.5 LTS	Unidades	30,00	R$ 0,00	R$ 0,00
30	PAPEIRO DE ALUMÍNIO REFORÇADO CAPACIDADE 2,5 LTS	Unidades	20,00	R$ 0,00	R$ 0,00
31	PAPEL ALUMÍNIO 45 CM X 7,5 MT	Rolos	200,00	R$ 0,00	R$ 0,00
32	PAPEL FILME BOBINA 28CCX50MT	Rolos	200,00	R$ 0,00	R$ 0,00
33	PENEIRA DE ARAME; COM ARO DE PLÁSTICO; PARA PENEIRAR MASSA PARA BEIJU.	Unidades	10,00	R$ 0,00	R$ 0,00
34	PLÁSTICO TÉRMICO ESTAMPADO PARA MESA MEDINDO 1.40M DE LARGURA, ROLO COM 50 METROS.	Rolos	10,00	R$ 0,00	R$ 0,00
35	PRATO DESCARTÁVEIS GRANDE PACOTE COM 10 UN.	Caixas	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
36	PRATO FUNDO ESCOLAR EM POLIPROPILENO PARA LANCHE, CAPACIDADE: 600ML; MEDIDAS (CXLXA): 21,0 X 21,0 X 4CM.	Unidades	600,00	R$ 0,00	R$ 0,00
37	PRATOS FUNDOS; VIDRO TEMPERADO; INCOLOR; DIMENSÕES: 22,0x3,2.	Unidades	30,00	R$ 0,00	R$ 0,00
38	SACO PLÁSTICO X-SALADA, COM 50 UNIDADES, TAMANHO: 14CM X 19 CM	Pacotes	40,00	R$ 0,00	R$ 0,00
39	Placa corte - PLACA CORTE, MATERIAL: POLIPROPILENO , TIPO: Tábua para corte de carnes , COMPRIMENTO: 50 CM, LARGURA: 30 CM, COR: BRANCA , ESPESSURA: 1,5 CM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapant	Unidades	25,00	R$ 0,00	R$ 0,00
40	TIGELAS TIGELA BOWL; CUMBUCA 450ML; MATERIAL: PLÁSTICO RESISTENTE	Unidades	100,00	R$ 0,00	R$ 0,00
41	XÍCARAS EM VIDRO CRISTALINO; CAPACIDADE 240ML.	Unidades	30,00	R$ 0,00	R$ 0,00
Valor Total				**R$ 0,00**	

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A escolha pelo parcelamento formal, com a realização de uma única licitação e adjudicação em lotes distintos, é a mais adequada para o Fundo Municipal de Educação de Buriti do Tocantins adquirir kits de utensílios de cozinha. Essa abordagem permite atender de forma específica às diversas necessidades das unidades educacionais, garantindo que cada tipo de item seja adquirido de fornecedores especializados, assegurando a qualidade e adequação dos materiais. Além disso, facilita a gestão do processo, permitindo um controle mais eficaz sobre a entrega e a conformidade dos produtos.

Optar por lotes distintos também promove a competitividade entre os fornecedores, permitindo a participação de empresas de diferentes portes e especializações, o que pode resultar em melhores preços e condições. Isso gera economia de escala, pois a concorrência tende a reduzir os custos unitários dos itens adquiridos. Assim, o Fundo pode otimizar os recursos públicos, garantindo que os materiais de copa e cozinha sejam adquiridos de maneira econômica e eficiente.

Por fim, essa modalidade de parcelamento atende ao interesse público ao assegurar que cada lote seja adjudicado ao fornecedor mais capacitado, minimizando riscos de falhas na entrega e no uso dos utensílios. A responsabilidade técnica é melhor distribuída, pois cada fornecedor é responsável apenas pelos itens que fornece, facilitando a resolução de eventuais problemas e assegurando a continuidade dos serviços educacionais.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de kits de utensílios de cozinha pela Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins visa alcançar resultados significativos em diversas áreas:
Economicidade:
A compra em lote dos kits permite a obtenção de preços mais competitivos, reduzindo o custo unitário dos itens. Isso maximiza o custo-benefício ao evitar compras fragmentadas e mais caras.
Otimização de recursos:
A padronização dos utensílios facilita a gestão de inventário, reduzindo o tempo e esforço necessários para controle e reposição.
A aquisição planejada evita compras emergenciais, que geralmente são mais onerosas e menos eficientes.
Eficiência e eficácia:
A disponibilidade constante de materiais adequados melhora a qualidade e a agilidade dos serviços de copa e cozinha.
A racionalização dos processos de aquisição e controle de estoque contribui para um fluxo de trabalho mais eficiente.
Indicadores ou metas mensuráveis:
Redução de 20% no tempo médio de preparação e serviço nas cozinhas municipais.
Diminuição de 15% nos custos anuais com compras emergenciais de utensílios.
Aumento de 25% na satisfação dos usuários dos serviços de copa e cozinha, medido por meio de pesquisas de opinião.
Esses resultados esperados permitirão à Prefeitura de Buriti do Tocantins melhorar significativamente a gestão e a prestação dos serviços de copa e cozinha, garantindo maior eficiência e satisfação dos usuários.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A implementação da solução escolhida requer algumas providências técnicas e operacionais. Primeiramente, é necessário avaliar o espaço físico disponível nas áreas de copa e cozinha para garantir que os novos utensílios possam ser armazenados adequadamente. Isso pode incluir a reorganização de prateleiras ou a instalação de novos armários, se necessário, para acomodar os kits de forma eficiente e segura. Além disso, deve-se verificar a adequação das instalações elétricas, caso os kits incluam equipamentos que demandem energia, assegurando que a capacidade elétrica seja suficiente para suportar o uso simultâneo dos utensílios.

Outra providência essencial é a capacitação dos servidores que irão manusear os novos utensílios. Isso pode incluir treinamentos específicos sobre o uso seguro e eficiente dos equipamentos, especialmente se houver itens tecnológicos ou que exijam manuseio especializado. Essa capacitação é fundamental para garantir que os utensílios sejam utilizados de forma correta, prolongando sua vida útil e evitando acidentes.
Por fim, é importante verificar a necessidade de licenças ou autorizações específicas para a utilização de determinados equipamentos, caso sejam exigidas por normas de segurança ou saúde. Além disso, deve-se assegurar que todos os materiais adquiridos estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar, garantindo que os utensílios sejam apropriados para o uso pretendido e não representem riscos à saúde dos usuários.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A aquisição de Kits de Utensílios de Cozinha é uma solução autossuficiente, pois envolve a compra de itens que são diretamente utilizáveis sem a necessidade de contratações adicionais. Os utensílios adquiridos são produtos acabados, prontos para uso imediato nas atividades de copa e cozinha da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins.
Não há necessidade de serviços de manutenção específicos, aquisição de insumos adicionais ou peças de reposição para o funcionamento básico dos utensílios. Além disso, não são necessárias adequações prediais ou outras contratações para que os kits desempenhem sua função prevista. Assim, a solução atende plenamente à necessidade identificada sem depender de contratações correlatas ou interdependentes.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados
Consumo de Recursos Naturais
A produção de utensílios de cozinha pode demandar recursos naturais, como metais e plásticos, impactando o meio ambiente.
Resíduos Sólidos
O descarte inadequado de utensílios ao final de sua vida útil pode gerar resíduos sólidos.
Transporte e Logística
A logística de transporte dos kits pode resultar em emissões de carbono.
Medidas Mitigadoras Propostas
Priorizar a aquisição de utensílios fabricados com materiais reciclados ou sustentáveis.
Implementar um programa de logística reversa para garantir o descarte adequado e a reciclagem dos utensílios.
Escolher fornecedores locais ou regionais para reduzir as emissões de carbono associadas ao transporte.
Avaliar a possibilidade de consórcio com municípios vizinhos para otimizar a gestão de resíduos e a logística.
Incluir cláusulas contratuais que exijam dos fornecedores práticas sustentáveis e a responsabilidade pelo descarte adequado dos produtos.

CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

HONNY CAYRES DE BRITO:97256161115

Assinado de forma digital por HONNY CAYRES DE BRITO:97256161115
Dados: 2026.11.13 11:29:05 -03'00'

Buriti do Tocantins - TO, 13 de Novembro de 2026

_____

HONNY CAYRES DE BRITO
Diretor de Compras 28/2023