

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania	
Objeto da licitação:	Aquisição de equipamentos e materiais para o Programa Prato Gaúcho , que tem por finalidade a implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas comunitárias para oferta de refeições a famílias vulneráveis. CONVÊNIO FPE Nº 4441/2025
Modalidade de Licitação:	Pregão
Forma de contratação:	Ata de Registro de Preços

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O objeto da presente licitação é a aquisição de equipamentos e materiais para o Programa Prato Gaúcho que tem por finalidade a implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas comunitárias para oferta de refeições a famílias vulneráveis em Santo Ângelo, através de empresa que forneça o produto conforme especificações técnicas descritas no Edital. A contratação é necessária para atender ao Plano de Trabalho apresentado ao Estado, CONVÊNIO FPE Nº 4441/2025.

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os equipamentos e materiais, que serão os objetos da licitação, têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões serão definidos objetivamente em edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1 DESCRIÇÃO DO OBJETO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
1	Balcão Distribuição Frio c/ 2 Cubas Inox	UND	1	R\$ 7.878,99
2	Balcão Distribuição Quente c/ 6 Cubas Inox	UND	1	R\$ 4.033,97
3	Batedeira Industrial 6L	UND	1	R\$ 5.127,00

4	Refrigerador Industrial 4 portas	UND	2	R\$ 6.611,67
5	Multiprocessador de vegetais 250kg/h	UND	1	R\$ 339,91
6	Coifa Industrial De Inox Com Filtros E Dutos Industriais	UND	1	R\$ 3.314,71
7	Descascador de batata industrial	UND	1	R\$ 2.547,48
8	Estante De Aço C/ 06 Prateleira(S)	UND	3	R\$ 353,37
9	Forno Industrial	UND	1	R\$ 3.413,79
10	Freezer Horizontal 02 Portas	UND	2	R\$ 3.918,70
11	Freezer Vertical 550 L, Degelo Automático	UND	1	R\$ 5.245,55
12	Fritadeira Industrial	UND	1	R\$ 696,79
13	Liquidificador Industrial (2 a 6 litros)	UND	1	R\$ 437,17
14	Mesa De Aço Inox tam (1.20 a 2.50 mts)	UND	1	R\$ 2.100,04
15	Torneira cromada, aplicação: copa e cozinha, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo:metal, tipo: bico alta	UND	3	R\$ 555,97
16	Mesa para Refeitório (6 a 10 lugares)	UND	5	R\$ 1.858,05
17	Pass-Through 02 Portas quente e frio	UND	1	R\$ 5.813,98
18	Refrigerador - (400 a 500) Litros	UND	2	R\$ 4.651,54
19	Gerador de Energia a Diesel com potência mínima de Saída de 6,5 VA	UND	1	R\$ 8.635,27
20	Impressora	UND	1	R\$ 4.551,70
21	Bebedouro	UND	1	R\$ 1.333,57
22	Estabilizador	UND	1	R\$ 244,00
23	Sanducheira Elétrica	UND	1	R\$ 130,08
24	HD externo	UND	1	R\$ 370,00
25	Máquina de lavar louças insdustrial	UND	1	R\$ 19.129,60
26	Aquecedor de água a gás vazão: 32,5l/min., tipo do gás: glp, potência nominal: 46.143	UND	1	R\$ 4.721,20

Obs: os que estão em destaque laranja será adquirido com o recurso de contrapartida, conforme projeto.

DESCRITIVOS

1. **Balcão de distribuição Frio Inox** – Buffet frio para exposição e distribuição de alimentos frios, tais como saladas, frutas, frios e sobremesas, destinado ao uso profissional em cozinhas institucionais, restaurantes e refeitórios. Deverá possuir capacidade mínima para 2 (duas) e máxima para 6 (seis) cubas gastronômicas, padrão GN 1/1 ou GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, com tampas inclusas, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de conservação deverá operar a frio, destinado à manutenção da temperatura adequada dos alimentos durante a exposição, admitindo-se refrigeração mecânica ou sistema térmico equivalente por meio de elementos térmicos reutilizáveis (tipo Gelo-X ou equivalente), compatível com uso contínuo em serviço de buffet e devendo possuir **controle de temperatura por termostato**, com ajuste conforme necessidade operacional. A estrutura, tanques, reservatório e moldura deverão ser fabricados em aço inoxidável, com vedação adequada e acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura inferior deverá ser reforçada e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir tampo em vidro temperado com espessura mínima de 8 mm ou aço inoxidável, protetor salivar em vidro temperado com espessura mínima de 5 mm. O protetor salivar deverá ser instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. Equipamento novo, sem uso, de alto padrão construtivo, próprio para operação contínua, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes.

2. **Balcão De Distribuição Quente Com 6 Cubas Inox** - Balcão de distribuição quente, destinado à exposição e serviço de alimentos aquecidos, para uso profissional em cozinhas institucionais, refeitórios e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade mínima para 6 (seis) cubas gastronômicas com tampas, padrão GN 1/2, confeccionadas em aço inoxidável, removíveis, próprias para uso em banho-maria, devendo acompanhar o equipamento. O sistema de aquecimento deverá ser do tipo banho-maria, com resistência elétrica, operando em 220V, dotado de controle de temperatura por termostato, com faixa de ajuste aproximada de 20 °C a 100 °C, garantindo a manutenção adequada da temperatura dos alimentos durante a exposição. O corpo, reservatório e área de banho-maria deverão ser fabricados em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento próprio para uso alimentar. A estrutura de sustentação deverá ser tubular metálica com pintura anticorrosiva, com acabamento resistente, e se dotada de rodízios giratórios, deve possuir no mínimo dois com travamento. A base do

equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. Deverá possuir protetor salivar em vidro temperado, transparente e resistente a altas temperaturas, instalado em ambos os lados do equipamento. Na face frontal destinada à circulação dos usuários, o protetor deverá ser ampliado, cobrindo a maior parte da área de exposição dos alimentos, mantendo abertura livre aproximada de 15 (quinze) centímetros na parte inferior para a passagem de pratos e bandejas. Deverá possuir, em ambos os lados, suportes contínuos e resistentes para apoio e passagem de pratos e bandejas durante o serviço. O equipamento deverá estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, com selo de conformidade, quando aplicável, sendo novo, sem uso, e atendendo às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes.

3. **Batedeira Industrial 6L** - Capacidade mínima da tigela: 6 litros. Velocidades: Controle eletrônico ou por polias com múltiplos níveis (ex: 6 a 10 níveis de velocidade) para diferentes tipos de massa. Alimentação: 220 V ou compatível; verificar tensão local. Estrutura: Corpo em aço com pintura epóxi, ou similar, para maior durabilidade; tigela (cuba) em aço inoxidável para higienização facilitada. Acessórios: Acompanha normalmente três tipos de batedores (ex: globo, gancho, raquete) adequados para misturas leves, médias e cremes. Segurança: Sistema com grade de proteção ou tampo basculante, sensor térmico de proteção e botão de emergência conforme normas de segurança NR-12.
4. **Refrigerador Industrial 4 Portas Vertical** – Refrigerador industrial vertical, tipo mini câmara fria, com 4 (quatro) portas, destinado à conservação de alimentos e bebidas resfriadas, para uso profissional em cozinhas industriais e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade útil mínima de aproximadamente 700 (setecentos) litros, admitindo capacidades superiores, compatíveis com a categoria do equipamento. O sistema de refrigeração deverá ser por ar forçado, com circulação uniforme do frio em todo o compartimento interno, garantindo conservação homogênea dos produtos armazenados. A faixa de temperatura de operação deverá situar-se entre 0 °C e 8 °C, ou equivalente, adequada à refrigeração de alimentos frescos, com controle eletrônico/digital de temperatura, dotado de visor indicador. O sistema de degelo deverá ser automático (tipo frost free ou equivalente), dispensando intervenção manual e evitando acúmulo de gelo no interior do equipamento. O gabinete externo deverá ser confeccionado em aço inoxidável, no mínimo AISI 430, com acabamento adequado ao uso alimentar, resistente à corrosão e de fácil higienização. O revestimento interno deverá ser em aço galvanizado, admitindo fundo em aço inox, garantindo durabilidade e condições sanitárias adequadas. As portas deverão possuir vedação eficiente, podendo contar com fechamento automático, e resistência térmica no quadro de portas, quando aplicável, para evitar condensação. Os puxadores deverão ser ergonômicos e adequados ao uso profissional contínuo. O equipamento deverá possuir prateleiras internas aramadas, removíveis e reguláveis em altura, em número compatível com o volume do refrigerador, permitindo organização flexível dos produtos. O isolamento térmico deverá ser eficiente, preferencialmente em poliuretano injetado, ou material equivalente, assegurando bom desempenho térmico e eficiência energética. Deverá operar em tensão de 220 V, compatível com uso

comercial/industrial, com frequência de 50/60 Hz. A base do equipamento deverá possuir pés reguláveis ou niveladores, permitindo ajuste em pisos irregulares e garantindo estabilidade durante a operação. O refrigerador deverá ser novo, sem uso, próprio para operação contínua, com construção do gabinete preferencialmente em monobloco, e estar em conformidade com a Portaria Inmetro nº 148/2022, ou norma que a substitua, quando aplicável, atendendo integralmente às normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes e possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.

5. **Multiprocessador de Vegetais** - Multiprocessador elétrico doméstico para preparo de alimentos para pequenos cortes. Capacidade do copo principal: Mínimo de 2,1 litros (útil) / 3 litros (total); Material do copo: Policarbonato transparente ou SAN livre de BPA, resistente a impactos e próprio para uso alimentar; Potência mínima: 600 W; Velocidades: Mínimo de 2 velocidades + função pulsar; Lâminas: Em aço inoxidável, removíveis e resistentes à corrosão; Funções: Cortar, picar, fatiar, ralar, triturar e misturar alimentos; Acessórios: Conjunto de lâminas intercambiáveis, disco fatiador e ralador, espátula, batedor e tampa com tubo de alimentação; Sistema de segurança: Travamento automático que impede o funcionamento sem a tampa ou o copo corretamente encaixado; Base: Antiderrapante, com compartimento para enrolar o fio; Alimentação: 220V; Nível de ruído: Máximo de 80 dB; Peso aproximado: 3 a 4 kg;

6. **Coifa Industrial De Inox Com Filtros E Dutos Industriais** - Material da estrutura: Aço inoxidável AISI 304 ou AISI 430, acabamento escovado ou polido. Espessura mínima da chapa: 0,5 mm para modelos de encosto. Adequada para instalação sobre fogão ou linha de cocção, com dimensões compatíveis com a área de preparo, acabamento sanitário que permita fácil higienização, bordas protegidas, canaletas internas para coleta de gordura, dreno e recipiente coletor removível, bem como filtros metálicos laváveis e removíveis para retenção de gordura. Filtros: Filtros inerciais para retenção de partículas de gordura, e opcionalmente filtros de carvão ativado ou outros sistemas de purificação do ar. Dutos de exaustão: Sistema de dutos em aço inox ou galvanizado, adequadamente dimensionados para a vazão de ar e projetados para escoamento eficiente. Saída de duto: Deve ter conexão para dutos circulares ou retangulares, bem como chventos, colarinhos, chapéus de exaustão para evitar entrada de água. Exaustão: Sistema de exaustão com vazão compatível com o volume de ar gerado pela cozinha (dependendo da capacidade do fogão, chapa, forno). O dimensionamento do sistema de exaustão será de responsabilidade da empresa contratada, devendo garantir eficiência na captação e exaustão dos vapores gerados na área de cocção. Deverão ser fornecidos todos os materiais, acessórios e elementos de fixação necessários à instalação, bem como manual de instruções em língua portuguesa. O sistema deverá ser novo, sem uso, adequado para operação contínua em cozinha institucional, atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis, e possuir garantia mínima de 12 (doze) meses.

7. **Descascador de Batatas Industrial** - Capacidade mínima 6 kg: Este descascador pode processar tem capacidade mínima de processar 6 kg de batatas, cenouras e outros vegetais, otimizando o tempo de preparo. Construção em Aço Inoxidável

8. **Estante De Aço C/ 06 Prateleiras** - Estante de aço 40cm de profundidade x 92 cm de largura x 198 cm de altura, linha pesada chapa de 22 (0,75mm), c/ 06 prateleiras e 04 colunas resistente a 100 kgs por prateleira. Produzido em aço de alta qualidade com tratamento antiferruginoso, contém 06 prateleiras com dobra dupla em "chapa 22" (0,75mm) com reforço ômega resistente a 100kg distribuídos por prateleira e 04 colunas. Acabamento em pintura epóxi, em alta temperatura, acompanhando um kit com 48 parafusos e 48 porcas chave 11 (08 por prateleira).
9. **Forno Industrial** - Estrutura: Corpo externo em aço inoxidável escovado ou galvanizado com pintura epóxi resistente à corrosão e ao calor; Câmara interna: Totalmente em aço inoxidável, com cantos arredondados para facilitar higienização; Capacidade mínima: 4 bandejas 60 × 40 cm ou equivalente (aprox. 160 litros); Portas: Com vidro duplo temperado e vedação térmica, permitindo visualização do interior; Sistema de aquecimento: Elétrico (resistências blindadas) com queimadores em aço inoxidável e válvula de segurança termopar; Controle de temperatura: Termostato ajustável de 50°C a 300°C; Distribuição de calor: Sistema de convecção forçada (ventilação interna) para aquecimento uniforme; Pannel de controle: Frontal, com regulagem de temperatura e tempo, botão liga/desliga e luz piloto indicadora; Alimentação: 220V
10. **Freezer Horizontal Com Duas Portas** - Especificações mínimas: Freezer modelo horizontal, capacidade de 534 litros, 02 portas, cor branco, voltagem 220v ou bivolt, degelo manual, com função refrigeração, pés com rodízio, dreno frontal externo. Dimensões aproximadas: Altura: 96,00cm, largura: 1,47m, profundidade: 78,00cm. Controle eletrônico de temperatura, modo refrigerador e modo freezer, selo de eficiência energética classe A com garantia mínima de 12 (doze) meses contados da data de entrega.
11. **Freezer Vertical 550L, Degelo Automático** - Freezer vertical destinado ao armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas institucionais, e unidades de alimentação coletiva. Deverá possuir capacidade líquida mínima de 550 (quinhentos e cinquenta) litros, cor branco. Operação em tensão 220 V ou bivolt. O sistema de refrigeração deverá permitir congelamento e resfriamento, com faixa de temperatura aproximada de -18 °C a +7 °C, controlada por termostato eletrônico ou controlador digital. O degelo deverá ser automático. Deverá possuir porta cega com boa vedação térmica, prateleiras aramadas reguláveis, em número mínimo compatível com o volume do equipamento, e acabamento resistente, de fácil higienização, próprio para uso comercial. Equipamento novo, sem uso, com eficiência energética compatível com uso profissional, e em conformidade com a Portaria nº 371/2009 do INMETRO, ou norma que a substitua, quando aplicável, atendendo às normas técnicas, sanitárias e de segurança vigentes. com garantia mínima de 12 (doze) meses contados da data de entrega.
12. **Fritadeira Elétrica Industrial** - Tacho Redondo 10L , 220v, em aço inox. Dimensões aprox. do

produto: 53P x 44L x 20A centímetros. Peças para montagem: 01 Base aro em inox, 01 Cabeçote com resistência, 01 Cesto aramado, 01 Tacho redondo alumínio, 01 Manual de instruções. Potência em watts 3000 KW

13. **Liquidificador Industrial em inox** - Capacidade mínima de 4L até 6L e de baixa rotação. Adequado para o preparo de alimentos de consistência espessa, como massas leves, cremes e molhos, para uso em cozinha institucional. Deverá possuir motor elétrico com potência mínima de 800 W, operar em tensão de 220V, e ser fabricado em aço inoxidável, próprio para contato com alimentos e de fácil higienização. Composto por base motorizada e copo removível, com estrutura resistente, estável e segura para uso contínuo. Equipamento novo, sem uso, acompanhado de manual em língua portuguesa, atendendo às normas técnicas e de segurança vigentes, com garantia mínima de 12 (doze) meses.
14. **Mesa de Aço Inox** – Mesa industrial em aço inoxidável, com plano liso, destinada à manipulação de alimentos em cozinha industrial ou institucional. Dimensões aproximadas de 190 x 70 x 90 cm, com estrutura reforçada, capacidade mínima de carga de 100 kg, travamento/estrado inferior e pés com sapatas reguláveis, adequada para fácil higienização. Equipamento novo, próprio para uso contínuo, atendendo às normas sanitárias vigentes.
15. **Torneira cromada, aplicação: copa e cozinha**, com misturador quente/frio, diâmetro: 1/4, material corpo: metal, tipo: bico alta
16. **Mesa para Refeitório 6 Lugares** - Mesa destinada ao uso em refeitório institucional, com sistema escamoteável (dobrável), permitindo otimização de espaço, adequada para uso coletivo e contínuo. Capacidade: 06 (seis) lugares. Tampo da mesa e assentos dos bancos: Confeccionados em MDP de alta densidade, espessura mínima de 18 mm, sendo desejáveis 25 mm, apropriado para uso intenso em ambientes coletivos; Revestimento melamínico ou similar; Bordas protegidas com friso, fita ou perfil em PVC; Superfície lisa, resistente e de fácil higienização. Bancos/assentos: Bancos acoplados à estrutura da mesa; Integrados ao sistema escamoteável (dobráveis); Dimensões compatíveis com uso confortável e seguro. Estrutura metálica (ferragem): Confeccionada em aço carbono; Quadro de sustentação do tampo em tubos metálicos; Pés com travas laterais para maior estabilidade; Suportes em formato “L” para sustentação dos assentos; Soldagem pelo processo MIG ou equivalente; Acabamento com pintura eletrostática a pó (epóxi), garantindo resistência à corrosão e durabilidade. Sistema escamoteável: Mecanismo que permita a abertura e fechamento do conjunto com segurança; Sistema de travamento para posições aberta e fechada; Funcionamento manual, de fácil manuseio. Dimensões aproximadas (aceita variações): Tampo: comprimento aproximado de 1,80 m, profundidade em torno de 0,75 m e altura entre 0,75 m e 0,77 m; Bancos: comprimento aproximado de 1,80 m, profundidade em torno de 0,30 m e altura aproximada de 0,47 m; Características gerais: Estrutura robusta, adequada para uso intenso em refeitórios coletivos; Produto novo, sem uso anterior; Fácil limpeza e manutenção; Cores neutras, sendo a superfície da mesa e bancos em cor branca e a estrutura em preto. Garantia

mínima: 12 (doze) meses, cobrindo defeitos de fabricação. Observação: As medidas são aproximadas, admitindo variações compatíveis com o padrão industrial. Frete incluso.

17. **Pass-Through Quente Com 02 Portas** - Equipamento destinado à manutenção de alimentos aquecidos, para uso em cozinhas profissionais e institucionais, instalado entre a área de produção e a área de distribuição/consumo. Características mínimas: Sistema pass-through, com 02 portas, permitindo acesso pelos dois lados; Função de manter alimentos aquecidos; Faixa de operação compatível com a manutenção de alimentos quentes, com temperatura mínima de 60 °C; Controle de temperatura, manual ou eletrônico; Sistema de aquecimento elétrico, adequado ao uso contínuo; Estrutura externa e interna confeccionadas em aço inoxidável; Parte interna compatível com utilização de cubas gastronômicas, com prateleiras ou suportes removíveis; Prateleiras reguláveis ou removíveis; Pés reguláveis ou sistema equivalente de nivelamento. Características elétricas: Tensão compatível com a rede local 220V ou bivolt; Frequência de 60 Hz. Condições gerais: Produto novo, sem uso anterior; Acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa; Atender às normas sanitárias vigentes; Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação. Frete incluso.

18. **Refrigerador/Geladeira Vertical, 2 (Duas) Portas** – Sistema frost free, capacidade mínima de 450L, freezer de no mínimo 97 litros, cor branca, com controle de temperatura, mínimo três prateleiras internas em grade ou vidro temperado ajustáveis, consumo de energia classe "A", medidas aproximadas de 186cm x 69cm x 72cm (a x l x p), iluminação interior, pés ajustáveis frontais e traseiros, tensão/frequência 220v. O equipamento deve atender as normas regulamentadoras e possuir certificado do INMETRO, garantia de no mínimo 01 (um) ano. Frete incluso.

19. **Gerador De Energia A Diesel** - Gerador de energia a diesel, novo, sem uso anterior, com potência mínima de saída de 6,5 kVA, adequado para uso institucional e destinado ao fornecimento de energia elétrica em situações de emergência ou contingência. O equipamento deverá ser compatível com a rede elétrica nacional, com tensão de saída de 220 V e frequência de 60 Hz, dotado de sistema de regulação automática de tensão ou equivalente, assegurando estabilidade no fornecimento de energia. Deverá possuir sistema de partida manual e/ou elétrica, sendo que, quando equipado com partida elétrica, deverá acompanhar bateria e todos os componentes necessários ao seu funcionamento. O gerador deverá ser fornecido completo e pronto para uso, acompanhado de manual de instruções e operação em língua portuguesa, bem como cabos ou sistema de conexão elétrica compatíveis, necessários para sua operação inicial, conforme padrão do fabricante. O equipamento deverá apresentar estrutura resistente, adequada ao uso institucional, atender às normas técnicas e de segurança vigentes, ser entregue em perfeito funcionamento, com frete incluso, e contar com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

20. **Impressora: Impressora colorida** - Impressora colorida, capacidade máx. de papel com todas as opções 1.300 folhas, tecnologia de impressão laser eletro fotográfico, suprimentos: 4 toners coloridos e

1 cilindro, velocidade máx. De impressão em preto (ppm): até 33 ppm, velocidade máxima em color (ppm): até 33 ppm, resolução da impressão (máxima em dpi): até 2400 x 600 dpi, padrão de impressão duplex (frente e verso), capacidade de papel padrão (folhas): bandeja para 250 folhas, capacidade de bandeja adicional: lt-330cl bandeja de papel opcional com - capacidade de papel na bandeja opcional (folhas), capacidade da bandeja multiuso: bandeja multiuso para 50 folhas, interfaces padrão: wireless 802.11b/g/n, gigabit ethernet, usb 2.0, interfaces: wireless 802.11b/g/n, gigabit ethernet, usb 2.0, drives compatíveis: windows, mac os, Linux, compatibilidade do driver da impressora: windows, mac os, Linux, aplicativo de impressão para dispositivos móveis: airprint google cloud print 2.0, mopria brother iprint&scan, cortado workplace, nfc, and wi-fi direct, emulações: pcl6, br-script3, pdf version 1.7, xps version 1.0, emulação: pcl6, br-script3, pdf version 1.7, xps version 1.0, impressão segura, memória padrão: 512 mb, pronta para rede, funções de segurança: wireless 802.11b/g/n, nfc+, ethernet gigabit, usb, visor lcd: touchscreen colorido de 2,7", tela LCD: touchscreen colorido de 2,7", velocidade da cpu (processador): 800 mhz, processador: 800 mhz, modo de economia de tonner, modo tonner save, tipos de papel: papel comum, timbrado, papel colorido, papel reciclado, bond, etiquetas e envelopes (até 10), tipos de mídia: papel comum, timbrado, papel colorido, papel reciclado, bond, etiquetas e envelopes (até 10), tamanhos do papel: ofício, a4, a5, a6, - tamanhos de papel aceitos - bandeja mu: bandeja multiuso: 7,6 - 21,6 cm (l) / 12,7 - 35,6 cm (c), gramatura de papel: 60 a 105 g/m², capacidade de saída de papel: 150 folhas, fonte de alimentação: ac. 120v 50/60 hz, garantia: 1 ano de garantia (9 meses de garantia contratual junto ao fabricante + 3 meses referentes à garantia legal, nos termos do artigo 26, ii, do código de defesa do consumidor).

21. **Bebedouro Resfriador Industrial Inox:** duas torneiras, k25, capacidade no mínimo 20 litros à 25 litros no reservatório, capacidade em média de 28 litros/hora, revestimento externo em chapa de aço inox, reservatório de água tanque interno em PP atóxico polipropileno.

22. **Estabilizador** - Estabilizador de tensão para uso institucional, compatível com rede elétrica 220 V ou bivolt, com saída estabilizada em 220 V e potência mínima de 1000 VA. Deve possuir sistema automático de estabilização de tensão, proteção contra sobretensão, subtensão, sobrecarga e curto-circuito, com filtro de linha interno. Deve dispor de, no mínimo, 4 tomadas de saída no padrão brasileiro, chave liga/desliga e indicador luminoso de funcionamento. O equipamento deve acompanhar cabo de alimentação com plugue padrão brasileiro e manual de instruções em língua portuguesa. Produto novo, sem uso anterior, atendendo às normas técnicas vigentes, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

23. **Sanducheira Elétrica:** Sanducheira elétrica, inox, grill, potência no mínimo 850w à 1.000W, Voltagem 220V, registro no Inmetro, garantia 12 meses.

24. **HD Externo** - HD externo portátil, com capacidade mínima de armazenamento de 500GB, admitindo capacidades superiores. Interface USB 3.0 ou superior compatível com versões anteriores, garantindo transferência de dados em alta velocidade. Alimentação via porta USB, dispensando fonte externa. Compatível com os principais sistemas operacionais do mercado. Gabinete resistente, adequado para transporte e uso contínuo. Deve acompanhar cabo USB para conexão e manual de instruções em língua portuguesa. Produto novo, sem uso anterior, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.
25. **Máquina De Lavar Louças Profissional / Industrial** - Máquina de lavar louças profissional destinada ao uso em cozinha comunitária, adequada para serviços de alimentação coletiva e uso contínuo. Deve possuir estrutura em aço inoxidável, resistente à corrosão e de fácil higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes. O equipamento deverá operar com ciclo de lavagem rápido, com tempo mínimo entre 60 e 120 segundos, garantindo eficiência operacional. Deve permitir a lavagem de pratos, copos e talheres, por meio de cestos ou gavetas removíveis. Exigências mínimas: Sistema de lavagem com temperatura mínima entre 50°C e 60°C; Sistema de enxágue/secagem com temperatura mínima entre 80°C e 95°C, assegurando a sanitização das louças; Potência e motor compatíveis com uso contínuo; Pannel de operação simples e seguro; Voltagem: 220 V. O fornecimento deverá incluir, no mínimo: 01 cesto para talheres; 01 cesto/gaveta para pratos; 01 cesto/gaveta lisa para louças diversas. Dimensões externas aproximadas: Altura: mínima de 80 cm; Largura: mínima de 60 cm; Profundidade: mínima de 60 cm; O equipamento deverá ser entregue novo, em embalagem original lacrada, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses.
26. **Aquecedor De Agua A Gás** - Aquecedor de água a gás, para uso contínuo, com vazão mínima de 32,5 L/min, tipo de gás GLP, e potência nominal de 46.143 kcal/h (ou equivalente). Equipamento novo, adequado para instalação fixa, atendendo às normas técnicas e de segurança vigentes.

CARACTERÍSTICAS:	Conforme detalhado
FORMA DE PRESTAÇÃO:	Fornecimento de equipamentos e materiais, atendendo as especificações definidas no edital
PRAZO CONTRATUAL:	Contrato com duração anual

2.2 OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

A empresa tem a obrigação de entregar o produto no prazo descrito no contrato, bem como o produto deve estar em conformidade ao informado no Termo de Referência, na qual há a especificação do objeto.

2.3 HIPÓTESES DE SANÇÕES E DE RESCISÃO CONTRATUAL:

Conforme legislação, que será feito em edital e contrato.

2.4 DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO:

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021:

- a) A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.
- b) As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

I - a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VI - o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

c) A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

I - balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

II - certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

Obs.: Poderá ser exigida declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro o plano de ação aprovado, realizado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania.

Outrossim, a média de preço utilizada foi a mesma encaminhada ao Estado.

Neste sentido, o cálculo feito foi pela **média** de preços, conforme memória de cálculo que aparece no pedido em anexo.

4. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas em equipamentos e materiais para a Cozinha Comunitária, sendo imprescindível a compra terceirizada para que se possa realizar a implantação do programa na Cozinha Comunitária, conforme Plano de Trabalho aprovado.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação prevista o valor total de R\$ 122.446,89 (cento e vinte e dois mil, quatrocentos e quarenta e seis reais com oitenta e nove centavos).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para aquisição de equipamentos e materiais de cozinha, conforme as seguintes especificações descritas no Termo de Referência. Desse modo, com a compra dos itens se soluciona o objetivo desse processo licitatório, bem como com o objetivo de interesse público, qual seja: **implantação e execução do Programa Prato Gaúcho-Cozinha Comunitária para oferta de refeições a famílias vulneráveis, de acordo com o Plano de Trabalho, Convênio FPE N° 4441/2025.**

7. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais **vantajosa** para o Município.

Almeja-se, igualmente, **assegurar tratamento isonômico entre os licitantes**, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório **exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas desustentabilidade**, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

08. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

09. 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 aquisição dos equipamentos e materiais de cozinha podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

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

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste **Estudo Técnico Preliminar** e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Santo Ângelo, 11 de fevereiro de 2026.

Rosemeri Rodrigues
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania