



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**INTRODUÇÃO**

O presente Estudo Técnico Preliminar constitui a etapa inicial da fase de planejamento da contratação, nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, e tem por finalidade demonstrar a necessidade, viabilidade técnica e adequação da solução destinada à estruturação do Restaurante Popular **para execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias.**

As contratações pelo poder público produzem expressivo impacto na atividade econômica considerando o volume de recursos envolvidos, assim importa dizer que um planejamento bem elaborado proporciona contratações mais eficientes no sentido que a realização de estudos previamente delineados direciona ao conhecimento de metodologias ofertadas pelo mercado, e como resultado melhora a qualidade dos gastos, conduzindo a uma gestão eficiente dos recursos públicos.

Vale observar que o planejamento tem por finalidade identificar problema e estudar soluções por meio da documentação e reunião de elementos fáticos necessários e suficientes para permitir a escolha de solução mais adequada para a contratação pretendida, neste contexto, o documento em tela visa assegurar a viabilidade técnica e econômica.

**OBJETO**

Aquisição de equipamentos, utensílios e mobiliários destinados à execução do Programa Prato Gaúcho no município de Sant'ana do Livramento/RS com recursos provenientes do Convênio FPE nº4493/2025

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**1.1.** O Município de Sant'Ana do Livramento enfrenta demanda social relevante relacionada à insegurança alimentar de famílias em situação de vulnerabilidade, acompanhadas pela rede socioassistencial.

**1.2.** A adesão ao Programa Prato Gaúcho, formalizada por meio do Convênio FPE nº 4493/2025, impõe a estruturação de unidade pública apta à produção regular de refeições, observando padrões sanitários e operacionais adequados.

**1.3.** O Restaurante Popular municipal encontra-se em fase final de reforma estrutural, com adequação elétrica e hidráulica compatível com equipamentos industriais. Entretanto, a unidade não dispõe dos equipamentos e utensílios necessários à operacionalização do serviço.

**1.4.** A inexistência desses bens inviabiliza o início das atividades e compromete o cumprimento das metas pactuadas no convênio estadual.

**1.5.** Assim, a necessidade consiste na aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha indispensáveis à estruturação operacional do Restaurante Popular, garantindo condições técnicas adequadas para execução da política pública de segurança alimentar.

**2. PREVISÕES NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

**2.1.** Ainda não foi implantado o plano de contratação anual no município, justificando-se a presente contratação em razão da celebração do Convênio FPE nº 4493/2025 com o Estado do Rio Grande do Sul, cujo objeto consiste na implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias, impondo obrigações específicas quanto à aquisição dos bens necessários à execução do projeto.

**2.2.** A contratação encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social, bem como às diretrizes da política pública de segurança alimentar, configurando demanda superveniente vinculada a instrumento formal de cooperação intergovernamental.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

### **3. MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO, MODO DE DISPUTA**

- 3.1.** A aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha transcorrerá na modalidade de Pregão Eletrônico, o critério de julgamento será o de Menor Preço e o modo de disputa Aberto.
- 3.2.** Entendemos que a licitação por meio de Pregão Eletrônico seja a mais adequada, para a aquisição destes equipamentos e utensílios
- 3.3.** Os objetos constantes da presente requisição enquadram-se como bens de consumo (bens comuns) conforme determina o Decreto Municipal nº. 10.091/2022.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1.** A contratação deverá contemplar o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha novos, em primeiro uso, destinados à estruturação do Restaurante Popular Municipal, observando integralmente as especificações técnicas mínimas que assegurem desempenho adequado, durabilidade, segurança operacional e conformidade sanitária.
- 4.2.** Os bens deverão atender às normas técnicas aplicáveis, especialmente às regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), quando pertinentes, e às exigências da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal relativas à manipulação, preparo e armazenamento de alimentos em cozinhas institucionais.
- 4.3.** Os equipamentos que demandarem instalação elétrica deverão ser compatíveis com a rede existente na unidade, considerando a adequação elétrica já realizada no prédio. Quando aplicável, deverão possuir selo de eficiência energética e certificação compulsória do INMETRO.
- 4.4.** Equipamentos a gás, se houver, deverão atender às normas de segurança vigentes e ser compatíveis com a infraestrutura instalada.

#### **Da Garantia do Produto**

- 4.5.** A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.
- 4.6.** A empresa fornecedora do produto será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações solicitadas neste documento.
- 4.7.** Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional.
- 4.8.** Os produtos deverão ter a garantia conforme art. 26, do Código de Defesa do Consumidor (CDC) ou a garantia do fabricante, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior, sem custo à Administração.
- 4.9.** A contratada deverá garantir prazo mínimo de garantia legal e contratual compatível com a natureza dos bens, bem como assegurar assistência técnica autorizada no Estado do Rio Grande do Sul ou região próxima, com fornecimento de peças de reposição durante o período de garantia.

#### **Especificações Técnicas**

- 4.10.** A empresa deverá apresentar documentação técnica do produto, como:
- 4.10.1.** Catálogo;
  - 4.10.2.** Fôlder;
  - 4.10.3.** Datasheet do produto;
  - 4.10.4.** Descrição dos materiais como especificações técnicas;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**4.10.5.** Advertência(s) sobre o produto.

**Sustentabilidade:**

**4.11.** Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

**4.12.** Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa nº 01/2010/SLTI/MPOG, as licitantes deverão ofertar preferencialmente embalagens que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, com origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras e cujo processo de fabricação observe os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

**4.13.** De acordo com o art. 7º, XI, nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, os licitantes devem ofertar produtos que sejam acondicionados em embalagens recicladas ou recicláveis, de papelão ou de plástico à base de etanol de cana-de-açúcar (se for o caso).

**4.14.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.15.** Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

**5. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** O quantitativo estimado foi baseado nas demandas institucionais dos diversos setores da Secretaria de Assistência e Inclusão Social, resultantes de novas ações desenvolvidas, visando uma melhor agilidade e qualidade nos serviços prestados nesta Secretaria.

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	UN.	Bancada de Aço Inox	R\$ 2.031,38	R\$ 2.031,38
2	1	UN.	Bebedouro em aço inoxidável	R\$ 1.221,68	R\$ 1.221,68
3	4	UN.	Estante De Aço C/ 06 Prateleiras	R\$ 354,42	R\$ 1.417,68
4	2	UN.	Freezer Horizontal 02 Portas	R\$ 4.299,16	R\$ 8.598,32
5	2	UN.	Freezer Vertical 550 L	R\$ 5.165,03	R\$ 10.330,06
6	1	UN.	Gerador de Energia a Diesel	R\$ 7.129,19	R\$ 7.129,19
7	1	UN.	Liquidificador 05 Velocidades	R\$ 215,27	R\$ 215,27
8	2	UN.	Mesa De Aço Inox	R\$ 1.403,34	R\$ 2.806,68
9	1	UN.	Pia Lavatório De Mãos	R\$ 237,27	R\$ 237,27
10	2	UN.	Refrigerador 480 Litros frost free	R\$ 4.065,48	R\$ 8.130,96
11	1	UN.	Refrigerador Industrial 4 portas	R\$ 7.372,40	R\$ 7.372,40
12	1	UN.	Aquecedor De Agua A Gás	R\$ 5.599,90	R\$ 5.599,90
13	1	UN.	Amassador/socador de polietileno	R\$ 98,77	R\$ 98,77
14	4	UN.	Assadeira de alumínio	R\$ 64,11	R\$ 256,44
15	2	UN.	Bacia de inox	R\$ 25,49	R\$ 50,98
16	2	UN.	Balde de inox	R\$ 46,10	R\$ 92,20
17	8	UN.	Caixa plástica vazada nas laterais	R\$ 35,88	R\$ 287,04
18	4	UN.	Caixa plástica 40 x 30 x 13 cm transparentes	R\$ 41,67	R\$ 166,68
19	4	UN.	Caixa plástica 40 x 30 x 14 cm para talheres	R\$ 27,45	R\$ 109,80



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

20	4	UN.	Caixa térmica 360 litros	R\$ 1.905,87	R\$ 7.623,48
21	1	UN.	Chaira ½ x 10	R\$ 36,18	R\$ 36,18
22	2	UN.	Descascador de legumes manual	R\$ 12,24	R\$ 24,48
23	3	UN.	Espátula 10cm	R\$ 19,50	R\$ 58,50
24	1	UN.	Espremedor de alho	R\$ 30,43	R\$ 30,43
25	3	UN.	Faca para legumes	R\$ 11,56	R\$ 34,68
26	1	UN.	Faca para pão	R\$ 16,63	R\$ 16,63
27	2	UN.	Funil plástico diâmetro 15 cm	R\$ 5,56	R\$ 11,12
28	2	UN.	Garfo industrial trinchante	R\$ 20,97	R\$ 41,94
29	2	UN.	Jarra plástica 2L	R\$ 13,30	R\$ 26,60
30	2	UN.	Jarra plástica 4L	R\$ 14,19	R\$ 28,38
31	200	UN.	Jogo de viandas /marmitas	R\$ 109,10	R\$ 21.820,00
32	8	UN.	Pallets Plástico 50x50	R\$ 35,13	R\$ 281,04
33	2	UN.	Pedra de afiação	R\$ 33,13	R\$ 66,26
34	8	UN.	Pote plástico	R\$ 23,88	R\$ 191,04
35	2	UN.	Ralador Inox 4 lados	R\$ 17,69	R\$ 35,38
36	2	UN.	Suporte para papel higiênico	R\$ 34,38	R\$ 68,76
37	4	UN.	Suporte para papel toalha	R\$ 39,60	R\$ 158,40
38	4	UN.	Tábua de polietileno	R\$ 54,62	R\$ 218,48
39	1	UN.	Termômetro alimentar Digital	R\$ 117,14	R\$ 117,14
40	1	UN.	Termômetro tipo espeto	R\$ 25,10	R\$ 25,10
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 87.066,72</b>	

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. O levantamento de mercado foi realizado com base nas diretrizes do Plano de Trabalho do Programa Prato Gaúcho, considerando a meta mínima de 100 refeições/dia, 5 dias por semana, e a necessidade de implantação da cozinha comunitária com aquisição de equipamentos e utensílios.

6.2. Foram analisadas alternativas materialmente distintas de solução, observando forma de acesso, modelo operacional, riscos e viabilidade técnica.

6.2.1. Aquisição integral de equipamentos e utensílios.

6.2.1.1. Quem executa: terceiro (fornecedores diversos)

6.2.1.2. Forma de acesso: aquisição

6.2.1.3. Descrição da solução: Consiste na aquisição definitiva de todos os equipamentos e utensílios necessários à implantação da cozinha comunitária, com incorporação ao patrimônio municipal.

6.2.1.4. A Administração realiza procedimento licitatório para compra dos itens previstos no Plano de Trabalho, conforme especificações técnicas mínimas.

6.2.1.5. A operacionalização ocorre com estrutura física já reformada e equipe própria do Município.

6.2.1.6. Os bens passam a integrar o ativo público, permitindo utilização contínua durante e após a vigência do convênio.

6.2.1.7. Componentes do pacote: forno industrial, freezers, refrigeradores, panelas industriais, utensílios diversos, gerador, caixa d'água e itens de apoio.

6.2.1.8. Responsabilidades:

6.2.1.8.1. Administração: licitar, adquirir, receber, armazenar e manter os bens.

6.2.1.8.2. Fornecedor: entregar os equipamentos conforme especificações, com garantia mínima legal.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

- 6.2.1.9.** Preço e unidade de medida: conforme lote (R\$ por unidade).
- 6.2.1.10.** Estimativa de custo para este caso (R\$): compatível com o teto da meta de implantação (até R\$ 144.000,00), conforme Plano de Trabalho.
- 6.2.1.11.** Tempo de implantação: 60 a 120 dias.
- 6.2.1.12.** Pontos fortes:
- 6.2.1.12.1.** Incorporação patrimonial;
  - 6.2.1.12.2.** Autonomia operacional futura;
  - 6.2.1.12.3.** Maior controle sobre manutenção e uso.
- 6.2.1.13.** Limitações:
- 6.2.1.13.1.** Investimento inicial mais elevado;
  - 6.2.1.13.2.** Responsabilidade integral por manutenção.
- 6.2.1.14.** Riscos e mitigação:
- 6.2.1.14.1.** Atraso na entrega: prever cláusulas contratuais com penalidades.
  - 6.2.1.14.2.** Subdimensionamento: basear especificações na meta de produção.
  - 6.2.1.14.3.** Requisitos legais relevantes: Lei nº 14.133/2021; normas sanitárias da vigilância sanitária estadual.
- 6.2.1.15.** Quando escolher: Quando houver interesse em estruturar equipamento público permanente.
- 6.2.1.16.** Variações contratuais possíveis:
- 6.2.1.16.1.** Aquisição por lotes;
  - 6.2.1.16.2.** Entrega parcelada.
- 6.2.1.17.** Difere das demais por: Incorporar definitivamente os bens ao patrimônio público.
- 6.2.2.** Locação de equipamentos industriais.
- 6.2.2.1.** Quem executa: terceiro.
  - 6.2.2.2.** Forma de acesso: locação
  - 6.2.2.3.** Descrição da solução: Consiste na contratação de empresa especializada para locação mensal de equipamentos industriais (fornos, freezers, refrigeradores), permanecendo os bens sob propriedade do fornecedor.
  - 6.2.2.4.** O Município utiliza os equipamentos durante a vigência contratual, incluindo manutenção preventiva e corretiva pelo locador.
  - 6.2.2.5.** Componentes do pacote: equipamentos industriais principais, podendo ou não incluir utensílios.
  - 6.2.2.6.** Responsabilidades:
    - 6.2.2.6.1.** Administração: fiscalizar execução contratual.
    - 6.2.2.6.2.** Fornecedor: disponibilizar equipamentos em perfeito funcionamento e realizar manutenção.
  - 6.2.2.7.** Preço e unidade de medida: R\$ por mês por equipamento.
  - 6.2.2.8.** Estimativa de custo: variável conforme mercado; projeção anual pode aproximar-se ou superar R\$ 120.000,00 dependendo do escopo.
  - 6.2.2.9.** Pontos fortes:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**6.2.2.9.1.** Menor investimento inicial;

**6.2.2.9.2.** Manutenção inclusa.

**6.2.2.10.** Limitações:

**6.2.2.10.1.** Não gera patrimônio;

**6.2.2.10.2.** Dependência contratual contínua.

**6.2.2.11.** Riscos e mitigação:

**6.2.2.11.1.** Descontinuidade contratual: prever cláusulas de transição.

**6.2.2.11.2.** Requisitos legais relevantes: Lei nº 14.133/2021.

**6.2.2.12.** Quando escolher: Quando não houver interesse na incorporação patrimonial ou houver restrição orçamentária inicial.

**6.2.2.13.** Difere das demais por: Não transferir a propriedade dos bens ao Município.

**6.2.3.** Execução indireta integral (cozinha terceirizada)

**6.2.3.1.** Quem executa: terceiro

**6.2.3.2.** Forma de acesso: serviço contínuo

**6.2.3.3.** Descrição da solução: Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento integral das refeições prontas, incluindo estrutura física, equipamentos, mão de obra e insumos.

**6.2.3.4.** O Município atua apenas como gestor e fiscal do contrato, recebendo as refeições prontas para distribuição aos beneficiários.

**6.2.3.5.** Componentes do pacote: produção, equipamentos, equipe técnica, gêneros alimentícios e distribuição.

**6.2.3.6.** Responsabilidades:

**6.2.3.6.1.** Administração: fiscalização e pagamento por refeição.

**6.2.3.6.2.** Fornecedor: produção integral conforme metas pactuadas.

**6.2.3.7.** Tempo de implantação: 30 a 90 dias.

**6.2.3.8.** Pontos fortes:

**6.2.3.8.1.** Simplificação da gestão operacional;

**6.2.3.8.2.** Transferência de riscos operacionais.

**6.2.3.9.** Limitações:

**6.2.3.9.1.** Maior custo global;

**6.2.3.9.2.** Não estrutura equipamento público próprio.

**6.2.3.10.** Riscos e mitigação:

**6.2.3.11.** Dependência integral do fornecedor: fiscalização rigorosa.

**6.2.4.** Requisitos legais relevantes: Lei nº 14.133/2021; normas sanitárias aplicáveis.

**6.2.5.** Quando escolher:

**6.2.5.1.** Quando não houver estrutura física própria disponível.

**6.2.5.2.** Difere das demais por:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

6.2.5.3. Transferir integralmente a execução operacional ao particular.

**Tabela comparativa:**

Solução	Forma de acesso	Componentes da solução	Unidade	Custo estimado	Observações
Aquisição integral	Aquisição	Equipamentos e utensílios	R\$ por unidade	até R\$ 144.000,00	Gera patrimônio
Locação	Locação mensal	Equipamentos principais	R\$ / mês	variável	Não gera patrimônio
Execução indireta	Serviço contínuo	Refeições prontas	R\$ / refeição	R\$ 288.000,00 a R\$ 432.000,00/ano	Transferência integral

**6.3. Conclusão:** A alternativa mais vantajosa, considerando o objetivo de estruturar equipamento público permanente de segurança alimentar, cumprir as metas do convênio e otimizar recursos públicos no médio e longo prazo, é a aquisição integral dos equipamentos e utensílios, com incorporação ao patrimônio municipal. A solução apresenta melhor relação entre custo global, autonomia operacional e sustentabilidade da política pública.

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do preço da contratação será elaborada com base em pesquisa de mercado formal, observando os parâmetros previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, mediante utilização combinada de:

I – preços praticados em contratações públicas (PNCP, atas de registro de preços e pregões eletrônicos recentes);

II – pesquisa direta com fornecedores;

III – sítios eletrônicos especializados;

IV – outros meios idôneos devidamente justificados.

7.2. A metodologia adotada consistirá na coleta mínima de 3 (três) cotações por item, com posterior apuração do valor médio unitário, conforme modelo de planilha de cotações constante dos anexos do Programa Prato Gaúcho.

7.3. O valor estimado conforme a media realizada na pesquisa de preço versus a quantia resultou no montante de **R\$ 87.066,72**.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos permanentes e utensílios de cozinha destinados à implantação da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho, conforme Plano de Trabalho aprovado, com capacidade mínima para produção de 100 refeições por dia, 5 dias por semana.

8.2. A execução compreenderá a estruturação completa da unidade pública já reformada, contemplando a instalação de equipamentos industriais compatíveis com produção em escala institucional, tais como forno industrial, equipamentos de refrigeração e congelamento, panelas industriais, além de utensílios operacionais indispensáveis ao preparo, manipulação e fracionamento seguro dos alimentos.

8.3. A solução está estruturada nos seguintes eixos:

8.3.1. Estrutura física já existente, onde o Município dispõe de espaço físico em fase final de adequação, com instalações elétricas e hidráulicas compatíveis com equipamentos industriais, possibilitando a imediata implantação da cozinha comunitária após a aquisição dos bens.

8.3.2. Equipamentos permanentes, onde serão adquiridos equipamentos de capacidade compatível com a meta de produção diária pactuada, assegurando:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

- 8.3.2.1. preparo simultâneo de 100 porções
- 8.3.2.2. armazenamento adequado de gêneros perecíveis para ciclo semanal;
- 8.3.2.3. manutenção da cadeia de frio;
- 8.3.2.4. continuidade do serviço, inclusive mediante aquisição de gerador de energia, quando previsto.

8.3.3. Utensílios operacionais, que serão adquiridos utensílios em quantidade suficiente para permitir:

- 8.3.3.1. manipulação simultânea por equipe técnica;
- 8.3.3.2. rodízio para higienização;
- 8.3.3.3. atendimento às normas sanitárias;
- 8.3.3.4. controle de contaminação cruzada por meio de utensílios diferenciados por tipo de alimento.

8.3.4. Operacionalização do serviço, onde a produção das refeições será realizada por equipe técnica do próprio Município, vinculada à Secretaria de Assistência Social, incluindo cozinheira, nutricionista e auxiliares, conforme previsto no Manual Técnico do Programa Prato Gaúcho.

8.4. A distribuição ocorrerá na modalidade viandas térmicas, assegurando:

- 8.4.1. fracionamento adequado das porções;
- 8.4.2. transporte em recipientes apropriados;
- 8.4.3. controle de temperatura e segurança alimentar;
- 8.4.4. atendimento exclusivo ao público previamente cadastrado.

8.5. Sustentabilidade e continuidade

8.5.1. A incorporação dos equipamentos ao patrimônio municipal garantirá:

- 8.5.1.1. autonomia operacional após o término do convênio;
- 8.5.1.2. possibilidade de ampliação futura da capacidade produtiva;
- 8.5.1.3. fortalecimento da política pública municipal de segurança alimentar.

8.6. A solução proposta apresenta viabilidade técnica, compatibilidade com a estrutura existente e aderência integral às metas físicas e financeiras pactuadas no convênio estadual.

8.7. O prazo de entrega do objeto é de 30 dias contados a partir da emissão da ordem de fornecimento.

8.8. Todas as despesas com o carregamento, transporte, descarregamento e entrega correrão por conta da empresa Contratada.

8.9. No ato da entrega dos itens, o servidor responsável da secretaria também deverá nomear um responsável para o recebimento do mobiliário.

8.10. O servidor responsável pelo recebimento, fiscalização do contrato e guarda dos materiais será **Michael de Lima Felizardo, matrícula 820763**

8.11. Caso todos os itens estejam de acordo com as especificações, será assinado um termo de atesto na nota fiscal pelas partes contratantes, em duas vias, devendo uma via ficar com a secretaria e a outra com a empresa Contratada.

8.12. Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, como furo, ferrugem, amassado ou pintura incompleta, o produto não será aceito, sendo comunicado à autoridade competente e assinado um termo pelo responsável técnico da contratante.

8.13. O pagamento à empresa contratada só será realizado após o recebimento definitivo de todos os itens, que deverão estar em conformidade com as especificações descritas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), no Termo de Referência (TR) e em perfeitas condições de uso.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**8.14.** A licitação possibilitará a seleção de fornecedores e prestadores de serviços qualificados, por meio de critérios objetivos e previamente estabelecidos, isso assegurará que o objeto seja fornecido por empresas com competência técnica comprovada, buscando garantir a qualidade das entregas e a efetividade das soluções.

**8.15.** Neste estudo, também se verifica que as condições definidas para a execução do objeto e atendimento da demanda da Secretaria de Assistência Social, possuem aceitação mercadológica e possibilidade concreta de materialização.

**8.16.** Para tanto, denota-se a participação de empresas nos certames licitatórios para a contratação desse objeto, assegurando, com isso, competitividade, além da constatação da exequibilidade dessa atividade analisada, no caso, tanto em relação à possibilidade concreta de execução tendo em vista a capacidade operacional das empresas do ramo, como também, quando ponderadas a economicidade e vantajosidade;

## **9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

**9.1.** Nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, a análise acerca do parcelamento da contratação deve considerar a divisibilidade técnica do objeto, a viabilidade econômica, o ganho de competitividade e a preservação da padronização e funcionalidade da solução.

**9.2.** Nos termos do art. 40, §2º, da Lei nº 14.133/2021, a análise acerca do parcelamento da contratação deve considerar a divisibilidade técnica do objeto, a viabilidade econômica, o ganho de competitividade e a preservação da padronização e funcionalidade da solução.

**9.3.** O objeto em questão consiste na aquisição de equipamentos permanentes e utensílios destinados à implantação de cozinha comunitária, compreendendo bens de naturezas distintas, com especificações técnicas próprias e mercados fornecedores diversificados:

### **9.3.1. Divisibilidade técnica**

**9.3.1.1.** Os itens que compõem a contratação são materialmente divisíveis, uma vez que, equipamentos industriais (forno, freezers, refrigeradores, gerador, etc) possuem fornecedores especializados distintos;

**9.3.1.2.** Utensílios de cozinha possuem mercado mais amplo e fornecedores diversos;

**9.3.1.3.** Cada item possui autonomia funcional, não havendo dependência técnica exclusiva entre eles para fins de fornecimento.

**9.3.1.4.** Assim, sob o aspecto técnico, o objeto admite parcelamento.

### **9.3.2. Viabilidade econômica e competitividade.**

**9.3.2.1.** O parcelamento dos itens ou grupos tende a:

**9.3.2.1.1.** Ampliar a competitividade do certame;

**9.3.2.1.2.** Permitir participação de micro e pequenas empresas;

**9.3.2.1.3.** Possibilitar obtenção de preços mais vantajosos por especialização do fornecedor;

**9.3.2.1.4.** Reduzir risco de fracasso do certame por restrição indevida de mercado.

**9.3.2.1.5.** A contratação global em lote único poderia restringir a competitividade, especialmente porque há diferenças significativas entre fornecedores de equipamentos industriais e fornecedores de utensílios.

### **9.3.3. Padronização e funcionalidade**

**9.3.3.1.** O parcelamento não compromete a padronização ou a funcionalidade da solução, desde que:

**9.3.3.1.1.** As especificações técnicas sejam claras e compatíveis;

**9.3.3.1.2.** Sejam observadas as exigências sanitárias e de capacidade produtiva;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**9.3.3.1.3.** A fiscalização assegure compatibilidade elétrica e dimensional dos equipamentos.

**9.4.** Conclui-se que diante da divisibilidade técnica e da vantagem competitiva, entende-se viável e recomendável o parcelamento da contratação, alternativamente, por grupos homogêneos (Equipamentos Permanentes e Utensílios), de modo a ampliar a concorrência e otimizar o resultado econômico, sem prejuízo da funcionalidade da cozinha comunitária.

**9.5.** Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado a presente contratação, assim o **parcelamento da solução** é a melhor solução encontrada.

## **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**10.1.** A contratação dos equipamentos e utensílios para implantação da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho tem como finalidade assegurar o alcance das metas pactuadas no Convênio FPE nº 4493/2025, especialmente a oferta mínima de 100 refeições diárias a pessoas em situação de vulnerabilidade social.

**10.2.** Importa registrar que o imóvel destinado ao funcionamento do Restaurante Popular encontra-se em fase de reforma estrutural, decorrente de contrato administrativo financiado por emendas federais. A intervenção contempla adequações elétricas, hidráulicas e estruturais necessárias ao funcionamento de equipamentos industriais, garantindo que a presente contratação, voltada exclusivamente à aquisição de bens permanentes e utensílios, esteja plenamente compatível com a infraestrutura física em execução, sem sobreposição de objeto ou recursos.

**10.3.** Os resultados pretendidos com a implantação da unidade são:

**10.3.1.** Garantir a produção mínima de 12.000 refeições no período inicial de 6 meses, podendo alcançar 24.000 refeições ao longo da vigência do convênio;

**10.3.2.** Ampliar a cobertura da política municipal de segurança alimentar;

**10.3.3.** Reduzir os impactos da insegurança alimentar decorrentes do aumento de famílias inscritas no CadÚnico;

**10.3.4.** Estruturar equipamento público permanente de resiliência social;

**10.3.5.** Fortalecer a rede socioassistencial por meio de atendimento articulado com CRAS, CREAS e demais serviços.

**10.4.** Sob o aspecto da eficiência administrativa, a aquisição dos equipamentos permitirá:

**10.4.1.** utilização racional da estrutura física já financiada por emendas federais;

**10.4.2.** redução de custos futuros com terceirização;

**10.4.3.** autonomia operacional do Município;

**10.4.4.** continuidade da política pública após o término do convênio estadual.

**10.5.** Dessa forma, a contratação contribui diretamente para a efetividade das políticas públicas de segurança alimentar, para a adequada aplicação dos recursos estaduais e federais e para o atendimento qualificado do público-alvo definido no Plano de Trabalho.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**11.1.** Para a adequada formalização e execução da contratação dos equipamentos e utensílios destinados à implantação da Cozinha Comunitária, deverão ser adotadas previamente as seguintes providências administrativas e operacionais por parte da Administração Municipal:

**11.1.1.** Conclusão da reforma estrutural do imóvel



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**11.1.2.** Deverá ser finalizada a obra de reforma do Restaurante Popular, objeto de contrato financiado por emendas federais, assegurando que as instalações elétricas, hidráulicas e estruturais estejam plenamente aptas à instalação dos equipamentos industriais previstos, especialmente quanto à carga elétrica, pontos de água e esgoto, ventilação e acessibilidade.

**11.1.3.** Antes da entrega dos equipamentos, deverá ser confirmada a compatibilidade da rede elétrica com a potência dos equipamentos industriais a serem instalados, inclusive quanto à necessidade de disjuntores específicos, quadro de distribuição adequado e eventual adequação de carga.

**11.2.** Definição e capacitação da equipe técnica

**11.2.1.** Deverá ser formalmente designada a equipe responsável pela operacionalização da unidade (cozinha, auxiliares e nutricionista), assegurando capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, controle de temperatura, armazenamento e higiene, conforme normas sanitárias vigentes.

**11.3.** Planejamento logístico e fluxo operacional

**11.3.1.** A Administração deverá organizar previamente o fluxo interno da cozinha (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição), definindo layout funcional compatível com os equipamentos a serem instalados.

**11.4.** Organização da lista de beneficiários

**11.4.1.** Deverá ser consolidada lista nominal dos beneficiários, conforme critérios estabelecidos no Manual Técnico do Programa Prato Gaúcho, com validação pela rede socioassistencial, garantindo transparência e rastreabilidade do atendimento.

**11.5.** Instituição de fiscalização contratual

**11.5.1.** Deverá ser designado fiscal do contrato, responsável pelo acompanhamento da entrega dos equipamentos, conferência das especificações técnicas, recebimento provisório e definitivo, bem como registro de eventuais inconformidades.

**11.5.2.** O fiscal do contrato será o servidor **Michael de Lima Felizardo, matrícula 820763.**

**11.6.** Planejamento da instalação e recebimento

**11.6.1.** A Administração deverá prever espaço adequado para recebimento, conferência e instalação dos equipamentos, evitando danos, atrasos ou armazenamento inadequado.

**11.7.** O cumprimento dessas providências é condição essencial para assegurar que a contratação produza os resultados esperados, garantindo eficiência, legalidade e adequada aplicação dos recursos públicos.

**12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

**12.1.** A presente contratação possui correlação direta com outras iniciativas administrativas vinculadas à implantação e operacionalização do Restaurante Popular no âmbito do Programa Prato Gaúcho.

**12.2.** Contrato de Reforma do Imóvel

**12.2.1.** O imóvel destinado ao funcionamento da Cozinha Comunitária encontra-se em fase de reforma estrutural, decorrente de contrato administrativo financiado por emendas federais. Tal contratação é interdependente sob o aspecto físico e operacional, pois a adequada instalação dos equipamentos industriais depende da conclusão das adequações elétricas, hidráulicas, estruturais e sanitárias previstas na obra.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**12.2.2.** Contudo, não há sobreposição de objeto, uma vez que o contrato de reforma refere-se exclusivamente à infraestrutura predial, enquanto a presente contratação trata da aquisição de equipamentos e utensílios.

**12.2.3.** Há, portanto, complementaridade entre os objetos.

**12.3. Aquisição de Gêneros Alimentícios (Custeio)**

**12.3.1.** O Plano de Trabalho prevê etapa específica de custeio para aquisição de gêneros alimentícios destinados à produção das refeições. Essa contratação é correlata, porém distinta, pois se refere à fase operacional do programa, após a implantação da cozinha.

**12.3.2.** A inexistência dos equipamentos inviabiliza o início da etapa de custeio, configurando relação de dependência cronológica entre as contratações.

**12.3.3. Serviços de Identidade Visual**

**12.3.3.1.** Previsto no Plano de Trabalho, poderá haver contratação correlata para confecção de identidade visual da unidade, placas e comunicação institucional do Programa Prato Gaúcho, não interferindo na execução técnica da presente aquisição.

**12.3.4. Conclusão**

A contratação em análise integra conjunto de ações coordenadas para implantação e execução do Programa Prato Gaúcho no Município, sendo tecnicamente compatível e juridicamente independente das demais, embora operacionalmente complementar, especialmente em relação à reforma do imóvel e à futura aquisição de gêneros alimentícios.

**13. IMPACTOS AMBIENTAIS**

**13.1.** Os equipamentos industriais, especialmente fornos, freezers e refrigeradores, implicam aumento no consumo de energia elétrica. Para mitigação, deverão ser priorizados equipamentos com selo de eficiência energética e tecnologia que reduza o consumo, além da realização de manutenção preventiva para assegurar desempenho adequado e evitar desperdícios.

**13.2. Consumo de Água**

**13.2.1.** A operação da cozinha demandará utilização de água para higienização de alimentos, utensílios e instalações. Como medida mitigadora, deverão ser adotadas práticas de uso racional da água, incluindo torneiras com fechamento automático ou controle de vazão, além de rotinas padronizadas de higienização

**13.3. Geração de Resíduos Sólidos**

**13.3.1.** Haverá geração de resíduos orgânicos e recicláveis decorrentes do preparo das refeições. A unidade deverá:

**13.3.1.1.** realizar segregação adequada de resíduos;

**13.3.1.2.** destinar resíduos recicláveis à coleta seletiva municipal, quando disponível;

**13.3.1.3.** promover redução do desperdício de alimentos por meio de planejamento de cardápio e controle de porcionamento

**13.4. Descarte de Óleo de Cozinha**

**13.4.1.** O óleo utilizado no preparo das refeições deverá ter destinação ambientalmente adequada, por meio de armazenamento em recipientes próprios e encaminhamento para empresa ou programa de coleta específico, evitando descarte na rede de esgoto.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANT'ANA DO LIVRAMENTO**  
Cidade Símbolo de Integração Brasileira com Países do Mercosul  
Lei Federal nº 12.095 de 19 de novembro de 2009  
Secretaria Municipal de Assistência e Inclusão Social

**13.5. Sustentabilidade Social e Ambiental**

**13.5.1.** A implantação da Cozinha Comunitária representa impacto ambiental positivo indireto, na medida em que:

**13.5.1.1.** reduz a vulnerabilidade alimentar;

**13.5.1.2.** promove aproveitamento integral de alimentos;

**13.5.1.3.** fortalece política pública de segurança alimentar com planejamento nutricional.

**13.6.** Conclui-se que os impactos ambientais identificados são controláveis e mitigáveis mediante adoção de boas práticas de gestão, não representando óbice à contratação.

**13.7.** A execução do objeto é ambientalmente viável, desde que observadas as medidas preventivas descritas.

**14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**14.1. Conclusão**

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é técnica, econômica e administrativamente viável, constituindo medida necessária para viabilizar a execução do Programa Prato Gaúcho no Município e assegurar o atendimento à população em situação de vulnerabilidade social.

  
\_\_\_\_\_  
Secretaria de Assistência e Inclusão Social

**Valmir R. da Silva**  
Matrícula - 21390  
Setor de Compras/Licitação  
SMAIS

Sant'Ana do Livramento, 31 de março de 2026