



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **PROCESSO ADMINISTRATIVO**

#### **Município de Maximiliano de Almeida/RS**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

**OBJETO:** Contratação de empresa(s) para fornecimento de utensílios, equipamentos industriais, materiais de apoio operacional, equipamentos de proteção individual – EPIs e demais itens necessários à estruturação, implantação e funcionamento da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho, destinada ao atendimento de pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar no Município de Maximiliano de Almeida/RS, com recursos oriundos do convênio FPE nº 4435/2025, conforme especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo.

#### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A presente contratação decorre da necessidade de estruturação e operacionalização de Cozinha Comunitária destinada ao atendimento de pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional no Município de Maximiliano de Almeida/RS, por meio da aquisição de utensílios, equipamentos industriais, materiais de apoio operacional, EPIs e demais itens



indispensáveis ao adequado funcionamento das atividades de preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição de refeições.

O Município enfrenta demandas sociais crescentes relacionadas à vulnerabilidade socioeconômica da população, especialmente em razão de situações de baixa renda, fragilidade social, insegurança alimentar e limitações de acesso regular à alimentação adequada e saudável. Nesse contexto, a implantação e manutenção da Cozinha Comunitária mostra-se medida essencial para fortalecimento das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar, promovendo atendimento contínuo, digno e adequado à população beneficiária.

A contratação pretendida visa garantir condições estruturais, operacionais e sanitárias adequadas para o funcionamento da cozinha, possibilitando a produção de refeições balanceadas, seguras e em quantidade suficiente para atendimento da demanda existente, observando-se as normas sanitárias aplicáveis, as diretrizes de segurança alimentar e os padrões mínimos de higiene, conservação e manipulação de alimentos.

Os equipamentos e utensílios a serem adquiridos são indispensáveis para assegurar condições adequadas de preparo, cocção, armazenamento, higienização, organização e distribuição dos alimentos, bem como para garantir segurança aos usuários e aos profissionais envolvidos na execução das atividades da cozinha comunitária. A ausência desses materiais comprometeria diretamente a operacionalização do serviço, a qualidade das refeições ofertadas e a continuidade das ações assistenciais vinculadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade.

Além da função de fornecimento alimentar, a Cozinha Comunitária constitui importante instrumento de inclusão social, fortalecimento comunitário, promoção da dignidade humana e garantia do direito fundamental à alimentação adequada, contribuindo para a redução das desigualdades sociais, enfrentamento da fome e fortalecimento das ações socioassistenciais desenvolvidas pelo Município.



Dessa forma, a contratação pretendida revela-se necessária, adequada e imprescindível ao interesse público, considerando a necessidade de estruturação física e operacional do espaço destinado à execução das atividades da Cozinha Comunitária, garantindo condições adequadas de funcionamento, atendimento à população beneficiária e efetivação das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar desenvolvidas no âmbito municipal.

## **2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

O Plano Anual de Contratações está em elaboração para o próximo exercício e aquisições como está irão fazer parte daquele.

## **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

3.1. A futura contratação tem por objeto o fornecimento de utensílios, equipamentos industriais, acessórios, EPIs, materiais de apoio operacional e demais itens destinados ao atendimento das demandas do Município, conforme especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos integrantes do processo administrativo.

3.2. Todos os produtos fornecidos deverão ser novos, sem uso, de primeiro uso e em linha regular de fabricação, não sendo admitidos itens reconicionados, remanufaturados, reutilizados, fora de linha ou que apresentem sinais de desgaste, avarias ou utilização anterior.

3.3. Os materiais deverão possuir padrão de qualidade compatível com utilização profissional e institucional, observando requisitos mínimos de resistência, durabilidade, acabamento, segurança, funcionalidade, ergonomia e eficiência, considerando a finalidade pública a que se destinam.

3.4. Os produtos confeccionados em aço inoxidável deverão apresentar acabamento uniforme, resistência à corrosão, superfícies lisas e adequadas à higienização, sem rebarbas, falhas estruturais, oxidação, deformidades ou defeitos que comprometam sua utilização ou segurança.



3.5. Os utensílios e equipamentos fabricados em alumínio deverão possuir estrutura reforçada e adequada ao uso contínuo, não sendo admitidos materiais frágeis, excessivamente finos, deformáveis ou incompatíveis com a utilização institucional pretendida.

3.6. Os equipamentos elétricos, eletrônicos e industriais deverão possuir compatibilidade com a tensão utilizada pela Administração, identificação do fabricante, manual de instruções em língua portuguesa e atendimento às normas técnicas aplicáveis, especialmente às normas da ABNT, INMETRO e demais regulamentações pertinentes.

3.7. Os materiais destinados ao preparo, manipulação, acondicionamento ou contato com alimentos deverão ser produzidos com materiais apropriados para uso alimentício, observando integralmente as normas sanitárias, de higiene e segurança aplicáveis.

3.8. Os itens de vestuário, proteção individual e apoio operacional deverão ser confeccionados com materiais resistentes, confortáveis, laváveis e adequados às atividades desenvolvidas pela Administração, garantindo durabilidade, segurança e conforto durante sua utilização.

3.9. Os produtos ofertados deverão possuir padrão mínimo de qualidade compatível com as especificações técnicas exigidas, não sendo admitidos materiais de qualidade inferior, acabamento inadequado, baixa resistência, espessura incompatível, defeitos de fabricação ou características que comprometam sua durabilidade e funcionalidade

3.10. O fornecimento dos materiais deverá ocorrer em até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da solicitação formal emitida pelo setor competente da Administração.

3.11. A entrega dos materiais deverá ser realizada junto ao CRAS do Município, durante o horário de expediente administrativo, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, exceto feriados e pontos facultativos.

3.12. Todos os custos relacionados ao transporte, frete, carga, descarga, seguros, embalagens, tributos, mão de obra e demais despesas necessárias ao fornecimento dos



materiais correrão integralmente por conta da contratada, sem quaisquer ônus adicionais para a Administração.

3.13. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, embalados e protegidos, em perfeitas condições de uso, conservação e funcionamento, de modo a garantir a integridade dos materiais durante o transporte, armazenamento e manuseio.

3.14. No ato da entrega, os materiais deverão estar acompanhados das respectivas notas fiscais, contendo descrição completa dos itens fornecidos, quantitativos, valores e demais informações exigidas pela legislação vigente, bem como dos documentos eventualmente necessários para conferência e recebimento.

3.15. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, para fins de conferência quantitativa e verificação inicial das condições aparentes dos materiais, não implicando aceitação definitiva dos produtos fornecidos.

3.16. O recebimento definitivo ocorrerá após a realização da conferência técnica e verificação integral da conformidade dos produtos com as especificações exigidas no processo de contratação.

3.17. A Administração poderá recusar, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, condições de fornecimento ou demais exigências previstas no Termo de Referência e contrato.

3.18. Em caso de entrega de produtos com defeitos, avarias, vícios, divergências de especificação, baixa qualidade, danos decorrentes do transporte ou qualquer outra irregularidade, a contratada deverá promover a substituição integral dos itens no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação formal da Administração, sem qualquer ônus adicional ao Município.

3.19. A substituição de materiais defeituosos ou irregulares não afasta a possibilidade de aplicação das penalidades administrativas previstas no edital, contrato e legislação vigente, quando constatado descumprimento contratual imputável à contratada.



3.20. Não será admitida entrega parcial dos materiais sem prévia e expressa autorização da Administração, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela contratada e aceitas pelo fiscal do contrato.

3.21. A contratada deverá garantir a qualidade, integridade, segurança e perfeito funcionamento dos produtos fornecidos, responsabilizando-se por quaisquer defeitos de fabricação, vícios, falhas, inadequações, avarias ou desconformidades eventualmente constatadas após o recebimento dos materiais. Para os equipamentos elétricos, eletrônicos e industriais, especialmente aqueles que possuam motor, componentes elétricos, sistema de exaustão, aquecimento ou funcionamento mecânico, a garantia mínima deverá ser de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo dos produtos. Para os demais itens, utensílios, acessórios, materiais de inox, alumínio, EPIs, vestimentas e demais produtos não enquadrados como equipamentos elétricos ou eletrônicos, a garantia mínima deverá ser de 90 (noventa) dias, sem prejuízo da garantia legal aplicável. Durante o período de garantia, a contratada ficará obrigada à substituição, reparação ou correção dos itens que apresentarem defeitos, falhas ou incompatibilidades, sem quaisquer ônus adicionais para a Administração.

3.22. A contratada será integralmente responsável por quaisquer danos, prejuízos ou acidentes causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual, inclusive durante o transporte, entrega, carga e descarga dos materiais.

3.23. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos materiais e apresentação da respectiva nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, observadas as exigências administrativas e a efetiva disponibilidade dos recursos vinculados ao convênio FPE nº 4435/2025.

3.24. Para fins de pagamento, a contratada deverá manter durante toda a execução contratual a regularidade fiscal, trabalhista e demais condições de habilitação exigidas no processo de contratação.

3.25. A contratação será custeada com recursos oriundos do convênio FPE nº 4435/2025, devendo a contratada observar todas as exigências administrativas,



documentais e de prestação de contas eventualmente vinculadas ao referido instrumento.

3.26. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Administração, ao qual competirá verificar o cumprimento das obrigações contratuais, registrar ocorrências, solicitar correções, determinar providências necessárias e atestar o recebimento dos materiais.

3.27. O contrato terá vigência de 3 (três) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa da Administração e demonstração de interesse público.

3.28. A contratada deverá observar integralmente as normas ambientais, sanitárias, trabalhistas, de segurança do trabalho e demais disposições legais aplicáveis ao objeto, bem como adotar boas práticas de sustentabilidade e destinação ambientalmente adequada de resíduos, embalagens e materiais eventualmente descartados.

3.29. A subcontratação somente será admitida de forma parcial e mediante autorização prévia e expressa da Administração, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do objeto, qualidade dos produtos fornecidos e cumprimento de todas as obrigações contratuais.

3.30. A contratação deverá observar integralmente os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, razoabilidade, competitividade e vantajosidade, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à Administração Pública.

#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa das quantidades dos itens objeto da presente contratação foi definida com base na necessidade de estruturação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho, considerando a demanda existente para preparo, manipulação, acondicionamento, higienização e distribuição de refeições



destinadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar no Município de Maximiliano de Almeida/RS.

Os quantitativos foram estabelecidos levando-se em consideração as necessidades operacionais da cozinha, a capacidade de atendimento prevista, a funcionalidade dos equipamentos e utensílios, bem como a necessidade de garantir condições adequadas de execução das atividades relacionadas à produção e fornecimento de refeições, observando-se critérios de razoabilidade, proporcionalidade, eficiência administrativa e interesse público.

A estimativa dos valores de referência foi obtida mediante pesquisa de preços realizada através de consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, considerando a dificuldade de obtenção de novos orçamentos junto a fornecedores e a necessidade de continuidade da contratação, especialmente em razão de itens anteriormente desertos e fracassados em procedimento licitatório já realizado. A apuração dos preços ocorreu por meio da média aritmética dos valores coletados, observando-se os princípios da economicidade, eficiência, vantajosidade e razoabilidade, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

O valor máximo estimado para a presente contratação corresponde ao montante de R\$ 25.386,42 (vinte e cinco mil, trezentos e oitenta e seis reais e quarenta e dois centavos), conforme levantamento realizado pela Administração.

As quantidades e valores estimados para cada item da contratação encontram-se descritos na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO	VALOR MÁXIMO TOTAL
1	Amassador/socador de polietileno comprimento 60 cm	UND	3	R\$ 144,75	R\$ 434,26
2	Assadeira de alumínio reforçada, com alça, retangular, medindo aprox. (60 x 40 cm a 68 x 58 x 3,5 cm)	UND	8	R\$ 98,42	R\$ 787,36
3	Bacia de inox pequena, diâmetro (28 cm a 49 cm)	UND	8	R\$ 35,78	R\$ 286,21
4	Balde de inox com 22 cm de diâmetro	UND	6	R\$ 50,31	R\$ 301,84
5	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm	UND	9	R\$ 34,26	R\$ 308,31
6	Escumadeira industrial, em alumínio,	UND	4	R\$ 51,07	R\$ 204,29



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

	medindo (60 x 16 cm a 78 x 20 cm)				
7	Garfo industrial trinchantes em alumínio, comprimento 48 cm	UND	8	R\$ 35,89	R\$ 287,15
8	Peneira em aço inoxidável, com diâmetro de 44 cm	UND	5	R\$ 130,19	R\$ 650,97
9	Touca sanfonada descartável (c/ 100 unid.)	UND	20	R\$ 24,43	R\$ 488,67
10	Jaleco EPI (tamanho a definir na entrega)	UND	20	R\$ 30,15	R\$ 602,93
11	Sapato Segurança (tamanho a definir na entrega)	UND	4	R\$ 77,26	R\$ 309,05
12	Avental Impermeável (tamanho a definir na entrega)	UND	4	R\$ 30,56	R\$ 122,24
13	COIFA INDUSTRIAL SIMPLES DE EXAUSTÃO TIPO "ILHA" 60 CM X 90 CM, VOLTAGEM 220V, COM DESCARGA CENTRADACIRCULAR 19,5 CM, CONFECCIONADA EM CHAPA DE AÇO INOX 304, DEVENDO SER FORNECIDA COM TODOS OS MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA SUA INSTALAÇÃO (DUTOS, FIXADORES, SUPORTES, CURVAS E OUTROS).	UND	1	R\$ 6.839,00	R\$ 6.839,00
14	FORNO INDUSTRIAL TIPO A GÁS MATERIAL CHPA AÇO INOXIDAVEL. CARACTERISITICAS ADICIONAIS: COM PLACAS REFRETÁRIAS, VISOR EM VIDRO, TERMÔMETRO. COMPRIMENTO: 1130MM. LARGURA: 1.080MM. ALTURA: 1.970MM. TIPO CÂMARA DUPLA. APLICAÇÃO COZINHA	UND	1	R\$ 4.508,28	R\$ 4.508,28
15	Pia em aço inox para cozinha, Tipo Lavatório De Mãos, Para Higienização de Mãos com no mínimo 40 x 40cm	UND	1	R\$ 719,58	R\$ 719,58
16	cilindro elétrico industrial c/motor 3/4vc. cilindro elétrico industrial c/motor 3/4vc.peso: 40000 gr características - cilindro industrial hidro laminador e extrusor, com rolos de 35 centímetros de comprimento, com extrutor de massas acoplado, acompanha 8 chapinhas de acrilico sendo, 3 de bolacha, 4 de macaráo, 1 de lasanha, e picador de carnes com ensacador. com suporte, capacidade 15kg hora de massas. capacidade 100 kg hora carnes. motor monofásico com 3/4 cv 110 e 220v. motor disponivel em 50 e 60 hz. rolo em aço inox 61mm diâmetro x 350mm comp. moedor boca 08 pintura epoxi. comprimento 600mm altura 400mm largura 450mm peso 40kg obs: diferença somente do motor 3/4cv	UND	2	R\$ 3.496,10	R\$ 6.992,21
17	VASILHAME DE GÁS P 13 (CASCO).	UND	4	R\$ 386,02	R\$ 1.544,07



VALOR TOTAL	R\$ 25.386,42
-------------	---------------

## 5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Com a finalidade de identificar a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa relacionada à estruturação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado, considerando aspectos de viabilidade técnica, operacional, econômica e interesse público.

### 5.1. Utilização de materiais e equipamentos já existentes no patrimônio municipal

#### Vantagens:

- Redução imediata de despesas com aquisição;
- Possibilidade de aproveitamento de bens já pertencentes à Administração;
- Menor impacto financeiro inicial.

#### Desvantagens:

- Insuficiência quantitativa dos materiais disponíveis;
- Inexistência de equipamentos essenciais para funcionamento da cozinha;
- Incompatibilidade técnica de parte dos utensílios existentes;
- Risco de comprometimento da operacionalização adequada da cozinha comunitária;
- Possibilidade de paralisação ou limitação dos serviços prestados.

#### Conclusão sobre a inviabilidade da alternativa:

Após análise das condições atualmente existentes, verificou-se que o Município não dispõe de estrutura suficiente para atender integralmente às necessidades operacionais da Cozinha Comunitária, especialmente quanto aos equipamentos industriais, utensílios específicos e materiais indispensáveis ao preparo e distribuição adequada das refeições, tornando a alternativa tecnicamente inviável para atendimento da demanda.

### 5.2. Locação de equipamentos e utensílios

#### Vantagens:

- Redução do investimento inicial;



- Possibilidade de substituição de equipamentos durante a vigência contratual;
- Eventual redução de custos de manutenção em determinadas hipóteses.

**Desvantagens:**

- Custo continuado e permanente para a Administração;
- Maior dependência contratual de terceiros;
- Risco de interrupção dos serviços em caso de rescisão contratual;
- Limitação quanto à disponibilidade imediata dos equipamentos;
- Potencial elevação do custo total ao longo do tempo.

**Conclusão sobre a inviabilidade da alternativa:**

A locação dos equipamentos e utensílios não se mostrou economicamente vantajosa para a Administração, considerando que a demanda possui natureza contínua e permanente, vinculada à manutenção regular das atividades da Cozinha Comunitária. Verificou-se que a aquisição definitiva dos bens apresenta melhor relação custo-benefício, maior segurança operacional e maior economicidade a médio e longo prazo.

**5.3. Contratação de empresa terceirizada para fornecimento de refeições prontas**

**Vantagens:**

- Redução da necessidade de estrutura física própria;
- Menor necessidade de gerenciamento operacional direto da cozinha;
- Possibilidade de fornecimento imediato das refeições.

**Desvantagens:**

- Perda do controle direto sobre o preparo e qualidade das refeições;
- Maior dificuldade de fiscalização sanitária e operacional;
- Dependência integral de terceiros para execução do serviço;
- Redução da autonomia administrativa do Município;
- Potencial aumento de custos operacionais contínuos;
- Incompatibilidade com os objetivos estruturais e sociais da política pública pretendida.



### **Conclusão sobre a inviabilidade da alternativa:**

A terceirização integral do fornecimento de refeições não se mostrou a solução mais adequada ao interesse público, tendo em vista que a implantação da Cozinha Comunitária possui finalidade social, estrutural e operacional própria, vinculada às ações permanentes de segurança alimentar, inclusão social e fortalecimento comunitário desenvolvidas pelo Município, além das diretrizes estabelecidas no âmbito do Programa Prato Gaúcho e do convênio FPE nº 4435/2025.

### **5.4. Aquisição de utensílios, equipamentos industriais, EPIs e materiais de apoio operacional**

#### **Vantagens:**

- Estruturação definitiva da Cozinha Comunitária;
- Maior autonomia administrativa e operacional;
- Melhor controle de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Atendimento adequado às normas sanitárias aplicáveis;
- Melhor relação custo-benefício a médio e longo prazo;
- Maior eficiência na execução das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar;
- Possibilidade de utilização contínua dos bens pela Administração;
- Redução de custos futuros com contratações recorrentes.

#### **Desvantagens:**

- Necessidade de investimento inicial para aquisição dos materiais;
- Necessidade de organização operacional e fiscalização da execução contratual;
- Responsabilidade da Administração quanto à conservação e utilização adequada dos bens.

### **Conclusão quanto à viabilidade da alternativa adotada:**

Após análise das alternativas disponíveis, concluiu-se que a aquisição dos utensílios, equipamentos industriais, EPIs, materiais de apoio operacional e demais itens necessários ao funcionamento da Cozinha Comunitária constitui a solução mais viável,



adequada e economicamente vantajosa para atendimento da demanda administrativa, garantindo estrutura adequada, continuidade dos serviços, eficiência operacional e efetivação das políticas públicas de segurança alimentar e assistência social desenvolvidas pelo Município.

### **5.5. Modalidade de contratação**

Considerando a natureza comum dos bens pretendidos, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conclui-se que a modalidade mais adequada para a futura contratação é o Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

A adoção do Pregão Eletrônico mostra-se a alternativa mais eficiente para a Administração, permitindo maior competitividade, ampliação da disputa, transparência, economicidade, celeridade processual e obtenção da proposta mais vantajosa, observados os princípios da legalidade, eficiência, razoabilidade, competitividade e interesse público.

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nos quantitativos necessários para a adequada estruturação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho, considerando as demandas operacionais do Município e a necessidade de garantir condições adequadas para preparo, manipulação e distribuição das refeições.

Os valores de referência foram obtidos mediante pesquisa de preços realizada por meio de consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, utilizando-se a média aritmética dos valores coletados, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e observando os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e vantajosidade para a Administração Pública.

O valor total estimado para a presente contratação corresponde a R\$ 25.386,42 (vinte e cinco mil, trezentos e oitenta e seis reais e quarenta e dois centavos),



conforme quantitativos e valores detalhados na planilha constante no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de utensílios, equipamentos industriais, equipamentos elétricos, materiais de apoio operacional, EPIs e demais itens necessários à completa estruturação, implantação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho no Município de Maximiliano de Almeida/RS, com recursos oriundos do convênio FPE nº 4435/2025.

A contratação visa proporcionar condições adequadas para o preparo, manipulação, armazenamento, higienização e distribuição de refeições destinadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, garantindo estrutura operacional compatível com as necessidades da Administração e com as diretrizes das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar desenvolvidas pelo Município.

A solução contempla o fornecimento integral dos itens especificados no processo, incluindo utensílios em alumínio e aço inox, equipamentos industriais para cocção e manipulação de alimentos, equipamentos elétricos, materiais de higienização e apoio operacional, EPIs e demais acessórios indispensáveis ao funcionamento regular da cozinha comunitária, assegurando condições adequadas de segurança, eficiência, higiene, durabilidade e funcionalidade.

Os produtos deverão ser fornecidos novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, devidamente acondicionados e compatíveis com utilização profissional e institucional, observando padrões mínimos de qualidade, resistência e desempenho, bem como atendimento às especificações técnicas previstas no Termo de Referência.

A solução também compreende a responsabilidade da contratada quanto ao transporte, carga, descarga, entrega e substituição dos materiais que apresentarem



defeitos, avarias, vícios, falhas de funcionamento ou divergências de especificação, garantindo o adequado cumprimento das necessidades administrativas e a continuidade das atividades da Cozinha Comunitária.

Os materiais e equipamentos deverão observar integralmente as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, especialmente as regulamentações da ANVISA, as normas de segurança alimentar, higiene e boas práticas de manipulação de alimentos, além das exigências relacionadas à segurança dos equipamentos e à proteção dos usuários e servidores envolvidos nas atividades da cozinha.

Os equipamentos elétricos, eletrônicos e industriais deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, enquanto os demais utensílios, acessórios, EPIs e materiais deverão possuir garantia mínima de 90 (noventa) dias, assegurando condições adequadas de utilização, durabilidade, segurança e suporte durante a execução das atividades operacionais.

A solução proposta mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para a Administração, considerando que possibilita a estruturação definitiva da Cozinha Comunitária, reduz a dependência de contratações terceirizadas contínuas, proporciona maior autonomia administrativa e operacional e assegura melhores condições de controle sanitário, fiscalização e execução das atividades relacionadas à produção e distribuição das refeições.

Além disso, a implantação da estrutura pretendida contribuirá diretamente para o fortalecimento das ações de assistência social, promoção da dignidade humana, combate à insegurança alimentar, redução das desigualdades sociais e efetivação do direito humano à alimentação adequada, atendendo ao interesse público e às finalidades do Programa Prato Gaúcho.

A futura contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, possibilitando maior competitividade, transparência,



eficiência administrativa, economicidade e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

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

A regra para as contratações públicas é o parcelamento da contratação (divisão em itens), com vistas à ampliação da competição e a consequente busca da proposta que gere o resultado de contratação mais vantajoso, quando técnica e economicamente viáveis, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei no 14.133/2021, que dispõe o princípio do parcelamento.

Na aplicação deste princípio, o parágrafo 1º do art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos com divisão do objeto em itens, o dever de buscar a ampliação da competição e o de evitar a concentração de mercado.

Considerando que os itens a serem contratados comportam o parcelamento causando economicidade a administração pública, opta-se, na presente contratação, por utilizar o parcelamento dos itens.

#### **9. RESULTADOS PRETENDIDOS E PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS EM CASO DE INTERCORRÊNCIAS**

A presente contratação tem como principal objetivo assegurar a adequada estruturação física e operacional da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho no Município de Maximiliano de Almeida/RS, garantindo condições adequadas para preparo, manipulação, armazenamento, higienização e distribuição de refeições destinadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

Com a aquisição dos utensílios, equipamentos industriais, materiais de apoio operacional, EPIs e demais itens previstos no processo, pretende-se proporcionar melhores condições de execução das atividades desenvolvidas pela Administração, assegurando maior eficiência operacional, segurança alimentar, qualidade sanitária,



organização dos serviços e continuidade regular do atendimento à população beneficiária.

Dentre os principais resultados pretendidos com a contratação, destacam-se:

- estruturação adequada da Cozinha Comunitária;
- melhoria das condições operacionais para preparo e distribuição das refeições;
- garantia de maior segurança sanitária e alimentar;
- fortalecimento das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar;
- promoção da dignidade humana e inclusão social;
- ampliação da capacidade de atendimento da população em situação de vulnerabilidade;
- redução de riscos operacionais decorrentes da ausência de equipamentos e utensílios adequados;
- melhoria das condições de trabalho dos servidores e profissionais envolvidos nas atividades;
- maior eficiência administrativa e operacional na execução das ações vinculadas ao Programa Prato Gaúcho.

A contratação também busca assegurar que as atividades da Cozinha Comunitária sejam executadas em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, especialmente as regulamentações da ANVISA, normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo qualidade, segurança e regularidade na prestação do serviço público.

Para garantir o adequado cumprimento da contratação, a execução será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Administração, ao qual competirá verificar a conformidade dos materiais fornecidos, controlar os prazos de entrega, registrar ocorrências, solicitar correções e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

Em caso de intercorrências, atrasos, entrega de produtos em desacordo com as especificações, defeitos, avarias, falhas de funcionamento, baixa qualidade ou qualquer outra irregularidade identificada durante a execução contratual, a contratada será



formalmente notificada para promover a imediata regularização da situação, incluindo substituição, reparação ou correção dos itens fornecidos, nos prazos estabelecidos pela Administração e conforme previsto nos documentos da contratação.

Persistindo as irregularidades ou constatado descumprimento contratual, a Administração poderá adotar as medidas administrativas cabíveis, incluindo aplicação de advertência, multas, glosas, suspensão contratual, rescisão do contrato e demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

A Administração também adotará providências preventivas relacionadas ao correto armazenamento, utilização, conservação e controle dos materiais e equipamentos adquiridos, visando garantir maior durabilidade dos bens, adequada utilização dos recursos públicos e continuidade eficiente das atividades desenvolvidas pela Cozinha Comunitária.

Dessa forma, a solução pretendida mostra-se indispensável para garantir condições adequadas de funcionamento da Cozinha Comunitária, efetividade das ações de assistência social e segurança alimentar e atendimento do interesse público municipal.

## **10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Antes da celebração do contrato, deverão ser observadas as providências administrativas necessárias para garantir a legalidade, a regularidade e a eficiência da contratação.

O Setor de Compras será responsável por indicar servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, assegurando o acompanhamento integral da execução e o cumprimento das obrigações contratuais.

Para que a contratação alcance o êxito esperado e atenda integralmente às normas da Lei Federal nº 14.133/2021, deverão ser concluídas as seguintes etapas prévias:



- a) Elaboração e aprovação do Documento de Formalização da Demanda (DFD), com a caracterização da necessidade administrativa e a justificativa do interesse público;
- b) Elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), demonstrando a viabilidade técnica, operacional e econômica da solução adotada;
- c) Realização da pesquisa de preços conforme metodologia adotada nos autos, mediante consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, devidamente justificada em razão da ocorrência anterior de itens desertos e fracassados, da urgência da contratação e da dificuldade de obtenção de novos orçamentos junto a fornecedores do ramo.
- d) Confirmação da existência de dotação orçamentária, mediante emissão da Certificação de Disponibilidade Orçamentária (CDO);
- e) Elaboração da minuta do edital, com as especificações técnicas e condições da licitação;
- f) Designação formal do pregoeiro e da equipe de apoio, nos termos do art. 8º, §1º, da Lei nº 14.133/2021;
- g) Elaboração da minuta do contrato, observando as disposições do edital e da legislação aplicável;
- h) Encaminhamento do processo para análise e manifestação jurídica quanto à regularidade do procedimento;
- i) Atendimento às recomendações do parecer jurídico, por meio de Nota Técnica ou despacho de ajuste;
- j) Publicação e divulgação do edital e seus anexos no PNCP e demais meios oficiais de publicidade;
- k) Recebimento e resposta a eventuais pedidos de esclarecimento e/ou impugnações apresentados no prazo legal;
- l) Realização do certame licitatório, com suas fases de disputa, habilitação, adjudicação e homologação;
- m) Emissão da nota de empenho correspondente;



n) Assinatura e publicação do contrato administrativo no prazo e forma previstos na legislação.

Essas providências asseguram a conformidade técnica e jurídica do procedimento, a adequada instrução processual e o atendimento aos princípios da planejamento, transparência, publicidade e eficiência, previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

A presente contratação possui relação direta com as ações de estruturação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho no Município de Maximiliano de Almeida/RS, mostrando-se correlata às futuras aquisições e contratações necessárias ao pleno funcionamento das atividades desenvolvidas no local.

Dentre as contratações correlatas, destacam-se especialmente as futuras aquisições de gêneros alimentícios, materiais de limpeza, gás de cozinha, itens de higienização, serviços de manutenção eventualmente necessários e demais insumos indispensáveis à continuidade das atividades de preparo, manipulação e distribuição das refeições.

Contudo, registra-se que a presente contratação possui autonomia administrativa e operacional, podendo ser executada independentemente da formalização simultânea de outras contratações, não havendo dependência direta que impeça sua realização ou comprometa sua utilidade individual.

A aquisição dos utensílios, equipamentos industriais, EPIs e materiais de apoio operacional constitui etapa essencial para a estruturação física e operacional da Cozinha Comunitária, sendo necessária para garantir condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar, atendimento sanitário e execução das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar vinculadas ao Programa Prato Gaúcho.

Dessa forma, embora existam contratações correlatas vinculadas à continuidade operacional da cozinha comunitária, a presente contratação possui



finalidade própria, utilidade individual e viabilidade autônoma, mostrando-se indispensável para implantação e funcionamento adequado da estrutura pretendida.

## **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de materiais, utilização de embalagens, geração de resíduos sólidos, consumo de energia elétrica e descarte de materiais utilizados nas atividades da Cozinha Comunitária.

Os equipamentos e utensílios a serem adquiridos poderão gerar resíduos decorrentes de embalagens plásticas, papelão, materiais de proteção e demais componentes utilizados para acondicionamento e transporte dos produtos, exigindo destinação ambientalmente adequada após o recebimento dos itens.

Além disso, os equipamentos elétricos e industriais poderão ocasionar consumo contínuo de energia elétrica durante sua utilização, razão pela qual deverão ser observados critérios mínimos de eficiência, durabilidade e adequação operacional, buscando minimizar desperdícios e reduzir impactos ambientais decorrentes do uso contínuo dos equipamentos.

Os materiais destinados ao preparo e manipulação de alimentos também exigem cuidados relacionados à correta higienização, armazenamento e descarte de resíduos orgânicos eventualmente gerados durante a execução das atividades da cozinha comunitária.

Como medida mitigadora, a contratada deverá observar integralmente as normas ambientais aplicáveis, adotando boas práticas relacionadas ao acondicionamento, transporte e destinação adequada das embalagens e resíduos eventualmente gerados em decorrência do fornecimento dos materiais.

A Administração também adotará medidas voltadas à utilização adequada dos equipamentos e utensílios, ao controle do desperdício de alimentos, à separação de resíduos e à correta destinação dos materiais descartados, observando princípios de sustentabilidade, eficiência e responsabilidade ambiental.



Dessa forma, conclui-se que os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixo impacto e passíveis de mitigação mediante adoção de boas práticas operacionais, observância da legislação ambiental vigente e utilização racional dos materiais e equipamentos adquiridos.

### **13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Diante das análises realizadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente viável, operacionalmente necessária e economicamente adequada ao atendimento do interesse público, considerando a necessidade de estruturação e operacionalização da Cozinha Comunitária vinculada ao Programa Prato Gaúcho no Município de Maximiliano de Almeida/RS.

A solução proposta apresenta compatibilidade com as necessidades da Administração, com as diretrizes das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar e com os objetivos relacionados ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, possibilitando melhores condições de preparo, manipulação, armazenamento e distribuição das refeições.

Verificou-se que os quantitativos estimados, as especificações técnicas dos materiais, os requisitos da contratação e os valores de referência mostram-se adequados, proporcionais e suficientes para atendimento da demanda administrativa, observando os princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade, competitividade e vantajosidade para a Administração Pública.

A contratação também se mostra compatível com as disposições da Lei nº 14.133/2021, com as exigências sanitárias aplicáveis, com as diretrizes do Programa Prato Gaúcho e com as condições estabelecidas no convênio FPE nº 4435/2025, não sendo identificados impedimentos técnicos, operacionais ou administrativos capazes de inviabilizar sua execução.

Dessa forma, declara-se viável a presente contratação, considerando que a solução proposta atende adequadamente às necessidades da Administração e mostra-se



indispensável para a efetivação das ações de assistência social, segurança alimentar e promoção da dignidade da população beneficiária no âmbito do Município de Maximiliano de Almeida/RS.

Maximiliano de Almeida/RS, 15 de maio de 2026.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MONICA EDUARDA TODESCATT SOSTISSO  
Data: 15/05/2026 09:52:56-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Mônica Eduarda Todescatt Sostisso