



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: O presente documento tem por objeto a implantação e o custeio de Cozinha Comunitária no âmbito do Programa Prato Gaúcho (Proposta 4869/2025), no Município de Maximiliano de Almeida/RS, compreendendo a aquisição de utensílios, equipamentos e materiais necessários à estruturação e funcionamento da cozinha, visando ao atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Plano de Trabalho do convênio, anexos a este documento.

A contratação será feita com recursos da Secretaria de Desenvolvimento Social do Estado do Rio Grande do Sul através do convênio FPE nº 4435/2025.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da necessidade de implantação e manutenção de uma Cozinha Comunitária no Município de Maximiliano de Almeida/RS, no âmbito do Programa Prato Gaúcho, com o objetivo de assegurar o acesso regular, contínuo e gratuito à alimentação adequada e saudável para pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.



O município enfrenta demandas crescentes relacionadas à vulnerabilidade socioeconômica, agravadas por fatores como baixa renda, insegurança alimentar, eventos climáticos extremos e limitações no acesso a políticas públicas estruturantes. Nesse contexto, a Cozinha Comunitária configura-se como um equipamento público essencial da política de assistência social e de segurança alimentar e nutricional, promovendo não apenas o fornecimento de refeições, mas também ações de inclusão social, fortalecimento comunitário e garantia do direito humano à alimentação adequada.

Para o adequado funcionamento da Cozinha Comunitária, faz-se necessária a aquisição de utensílios, equipamentos, materiais de apoio e insumos, possibilitando a produção de refeições balanceadas, em quantidade suficiente e com qualidade sanitária e nutricional, observadas as normas da ANVISA, do Centro Estadual de Vigilância em Saúde e as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.

A contratação também atende à necessidade de estruturação física e operacional do espaço, garantindo condições adequadas de armazenamento, preparo, conservação e distribuição das refeições, além de assegurar a regularidade do atendimento previsto no programa, que estabelece a oferta mínima de refeições diárias à população beneficiária.

Dessa forma, a presente contratação mostra-se imprescindível para a efetivação das políticas públicas de segurança alimentar e assistência social, contribuindo para a redução da fome, do desperdício de alimentos e das desigualdades sociais, além de fortalecer ações educativas, de promoção da saúde e de integração comunitária, em consonância com os objetivos do Programa Prato Gaúcho e com o interesse público 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



1. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- A empresa contratada deverá apresentar, no momento da contratação, comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mediante apresentação de certidões atualizadas junto à Receita Federal, Fazenda Estadual e Municipal, FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS), INSS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todas válidas na data de emissão.
- A contratada deverá manter essa regularidade durante toda a vigência contratual, sob pena de aplicação das medidas administrativas cabíveis, como suspensão de pagamentos ou rescisão contratual em caso de descumprimento.

2. Habilitação Jurídica

- A licitante deverá apresentar cópia do ato constitutivo da empresa, devidamente registrado nos órgãos competentes, demonstrando que está legalmente constituída e autorizada a exercer atividades no ramo de fornecimento dos itens objeto deste processo.

3. Qualificação Técnica

- Será exigida da empresa a apresentação de, no mínimo, um atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de materiais semelhantes em quantidade e características com o objeto da presente contratação.
- O atestado deverá estar em papel timbrado, conter identificação do emitente, assinatura do responsável legal e descrição detalhada dos serviços prestados.

4. Qualificação Econômico-Financeira

- A licitante deverá apresentar certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação dos documentos.

5. Especificações dos Produtos

- Todos os materiais fornecidos deverão ser novos, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e uso, e dentro do prazo de validade.



- Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas solicitadas e ser entregues lacrados, identificados e devidamente embalados, assegurando a integridade durante o transporte e o armazenamento.

6. Responsabilidade Ambiental

- A empresa contratada deverá adotar práticas ambientalmente responsáveis durante todo o processo de fornecimento, priorizando produtos biodegradáveis, recicláveis, reciclados ou de menor impacto ambiental.
- Deverá ainda garantir o uso racional de embalagens e a adequada destinação de resíduos, demonstrando comprometimento com os princípios da sustentabilidade e responsabilidade socioambiental.

7. Proposta Comercial

- A proposta apresentada deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos envolvidos no fornecimento dos materiais, incluindo frete, embalagens, seguros, tributos, encargos trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do contrato.
- Não serão aceitas cobranças adicionais após a formalização da proposta.

8. Condições de Entrega

- O fornecimento dos materiais deverá ocorrer sob demanda, conforme as solicitações emitidas pela Administração Municipal, durante a vigência contratual.
- O prazo máximo para entrega será de até 15 (quinze) dias a contar do recebimento da requisição ou da nota de empenho.
- Em caso de produtos com defeitos, avarias ou divergências de especificação, a contratada deverá realizar a substituição dos itens em até 48 (quarenta e oito) horas, sem qualquer ônus adicional para o Município.
- A entrega deverá ser feita no CRAS do Município de Maximiliano de Almeida, durante o expediente administrativo, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

9. Documentação Fiscal e Atesto

- Cada entrega deverá ser acompanhada da respectiva nota fiscal, devidamente preenchida e em conformidade com as exigências legais.



- O recebimento dos materiais estará condicionado à conferência e ao atesto do setor competente, que verificará a conformidade com o pedido.
- O pagamento somente será processado após o recebimento integral dos itens e o atesto do responsável pelo controle de materiais.

10. Forma de Pagamento

- O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos após o recebimento dos materiais e aprovação da nota fiscal, desde que a contratada mantenha regularidade fiscal e não haja pendências quanto à entrega.
- Nenhum pagamento será realizado enquanto houver descumprimento contratual ou documentação irregular.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos a serem adquiridos foram feitos com base em estudo realizado pelo setor competente, o qual segue abaixo:

Após análise detalhada dos preços obtidos, chegou-se aos valores abaixo:

Item	Descrição	Und	Qtde	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Abridor de lata manual, em aço inox, medindo aprox. (9 cm a 15cm)	UND	3	7,03	21,09
2	Amassador/socador de polietileno comprimento 60 cm	UND	3	18,55	55,65
3	Assadeira de alumínio reforçada, com alça, retangular, medindo aprox. (60 x 40 cm a 68 x 58 x 3,5 cm)	UND	8	52,02	416,16
4	Bacia de inox pequena, diâmetro (28 cm a 49 cm)	UND	8	25,67	205,36
5	Bacia de plástico resistente, cor branca ou transparente, capac. (13,5 L a 19,5L)	UND	8	24,20	193,60
6	Balde de inox com 22 cm de diâmetro	UND	6	29,50	177,00
7	Chaleira elétrica 1,8 litros inox	UND	4	111,67	446,68
8	Caixas organizadoras plásticas de cor transparente 25 litros com tampa	UND	6	58,36	350,16
9	Caixa plástica, para acondicionamentos, em polipropileno,	UND	10	51,07	510,70



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

	vazada nas laterais				
10	Caixa plástica transparente, com tampa, medidas mínimas 40 x 30 x 13 cm – para uso diversos	UND	7	34,44	241,08
11	Caixa plástica resistente para talheres, cor branca, medidas 40 x 30 x 14 cm (para uso no refeitório)	UND	2	35,05	70,10
12	Caneca de alumínio 0,5L	UND	10	23,02	230,20
13	Caçarola de alumínio, capacidade (30 l), com diâmetro de 50cm de espessura, altura de 18,0 cm	UND	5	288,12	1.440,60
14	Chaira ½ x 10	UND	3	33,99	101,97
15	Chaleira de inox grande	UND	4	54,28	217,12
16	Colher de polietileno branca 55 cm	UND	12	36,58	438,96
17	Colher de servir em aço inoxidável, (32 x 6 cm; 46 x 7 cm)	UND	12	17,69	212,28
18	Colher de servir em alumínio, 46 x 6 cm	UND	9	12,24	110,16
19	Concha em aço inoxidável, (30 x 8 cm a 48 x 11 cm)	UND	8	28,10	224,80
20	Concha industrial, em alumínio, 52 x 14 cm	UND	5	22,74	113,70
21	Descascador de legumes manual, fabricado com plástico atóxico e resistente ou polietileno, lâmina em aço inox, dimensões aproximadas 14 x 5 cm	UND	5	13,46	67,30
22	Escorredor de massa industrial de alumínio, com diâmetro de (42 a 50 cm)	UND	4	121,03	484,12
23	Escumadeira aramada, (50 x 16 cm a 58 x 22 cm)	UND	4	36,48	145,92
24	Escumadeira em aço inoxidável, medindo (35 x 10 cm, sem rebite a 52 x 14 cm)	UND	4	20,00	80,00
25	Escumadeira industrial, em alumínio, medindo (60 x 16 cm a 78 x 20 cm)	UND	4	36,13	144,52
26	Espátula 9 a 12 cm de largura	UND	7	18,53	129,71
27	Espremedor de alho metálico)	UND	3	22,61	67,83
28	Faca para carne em aço inoxidável, com cabo de polietileno, fio liso. Compr. mínimo (33 cm a 38 cm, largura 5 cm)	UND	5	58,12	290,60



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

29	Faca para legumes, (12 cm a 21cm), com cabo polietileno	UND	5	9,97	49,85
30	Faca para pão, cabo de polietileno e lâmina em aço inox, fio serrilhado, comp. aprox. 30 cm, largura 2 cm.	UND	4	18,72	74,88
31	Frigideira com cabo baquelite 26 cm antiaderentes	UND	5	70,26	351,30
32	Frigideira de alumínio com revestimento antiaderente com 39 cm de diâmetro	UND	5	128,51	642,55
33	Funil plástico diâmetro 15 cm	UND	6	4,96	29,76
34	Garfo de mesa em inox, espessura mínima 1,0 mm, comprimento mín 19 cm, totalmente em inox, 4 dentes	UND	10	5,17	51,70
35	Garfo industrial trinchante em alumínio, comprimento 48 cm	UND	8	21,05	168,40
36	Garrafa térmica 1,8L de pressão, com alça, ampola de vidro, corpo plástico	UND	5	81,98	409,90
37	Jarra plástica para suco 2L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 02 litros	UND	6	18,19	109,14
38	Jarra plástica para suco 4L polipropileno resistente, transparente, com tampa e capacidade para 04 litros	UND	6	29,24	175,44
39	Leiteira de alumínio pequena 15 x 11 cm	UND	6	33,95	203,70
40	Lixeira de (60 a 100L) em plástico reforçado, cor branca, acionamento por pedal	UND	5	206,04	1.030,20
41	Pallets plásticos (60 x 100 cm a 50 x 50 cm)	UND	10	60,18	601,80
42	Panela de pressão industrial 30 L	UND	2	1.197,55	2.395,10
43	Panela de pressão industrial 20 L	UND	2	507,52	1.015,04
44	Panela industrial de alumínio, tipo caçarola (17 a 20 litros)	UND	3	242,12	726,36
45	Panela industrial de alumínio, tipo caldeirão 30 cm a 61 cm, com alça de alumínio	UND	3	341,56	1.024,68
46	Pedra de afiação	UND	2	23,69	47,38
47	Pegador de massa para buffet em aço inoxidável, com 29 cm de	UND	5	16,63	83,15



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

	comprimento				
48	Peneira em aço inoxidável, com diâmetro de 44 cm	UND	5	21,39	106,95
49	Picador de legumes (aranha), com corpo de alumínio fundido e esmaltado, navalha em inox, altura 17 mm, macho em plástico rígido.	UND	2	179,39	358,78
50	Pote plástico (tamanhos: pequeno ou médio ou grande com tampa)	UND	30	20,35	610,50
51	Ralador inox 4 lados	UND	4	21,40	85,60
52	Suporte papel higiênico	UND	2	39,09	78,18
53	Suporte papel toalha	UND	4	42,65	170,60
54	Suporte sabonete líquido	UND	6	30,05	180,30
55	Tábua de polietileno 50 x 30 cm (cores: branca, vermelha, verde e amarela)	UND	8	88,62	708,96
56	Termômetro alimentar Digital, com calibração	UND	3	36,22	108,66
57	Vassoura com cabo 1,40 mts	UND	6	11,38	68,28
58	Jogo de viandas /marmitas plásticas térmicas - com 5 repartições, capacidade 1,5 litros, conteúdo da embalagem: (se modalidade sem refeitório) 3 Pratos Sem Divisão Interna 1 Prato Com Divisão Interna Dupla 1 Prato Com Divisão Interna Tripla 1 Tampa (se modalidade sem refeitório)	UND	200	101,90	20.380,00
59	Rodo com cabo	UND	6	13,84	83,04
60	Pá de lixo cabo com 120 cm	UND	2	9,95	19,90

61	Touca sanfonada descartável (c/ 100 unid.)	UND	20	7,01	140,20
62	Jaleco EPI (tamanho a definir na entrega)	UND	20	54,65	1.293,00
63	Sapato Segurança (tamanho a definir na entrega)	UND	4	71,13	284,52
64	Luva térmica	UND	4	91,17	364,68
65	Avental Impermeável (tamanho a definir na entrega)	UND	4	12,12	48,48

66	Balança Digital para Cozinha	UND	3	32,74	98,22
----	------------------------------	-----	---	-------	-------



	Capacidade 10 Kg. Dimensões: 22cm x 15,3cm x 3,3cm, Material: Plástico E Cor: Branco. 220v				
67	Bancada de aço inox	UND	3	1.852,94	5.558,82
68	Exaustor industrial de parede 6 pás. 60cm de diâmetro, 35cm de profundidade, 170W de potência, 765/725 rpm de rotação, vazão de 78/72m ³ /min, nível de ruído 63dBA, frequência 60Hz, peso líquido total 12kg. Monofásio 220V. Com garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento.	UND	1	853,29	853,29
69	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETARIA 6 VELOCIDADES, 220V, POTÊNCIA 1200W, TIGELA DE AÇO INOXÍDAVEL DE NO MÍNIMO 5L, ENGRENAGENS METÁLICAS DE ALTA RESISTÊNCIA, AMASSADEIRA TIPO GANCHO, MISTURADOR DE AÇO DO TIPO LAMINA, BATEDOR ARMADO DE AÇO INOXIDÁVEL	UND	1	5.127,00	5.127,00
70	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Descrição: Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construtivas: Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. Cabo com armazenamento.	UND	2	339,91	679,82
71	COIFA INDUSTRIAL SIMPLES DE EXAUSTÃO TIPO "ILHA" 60 CM X 90	UND	1	3.314,71	3.314,71



	CM, VOLTAGEM 220V, COM DESCARGA CENTRADACIRCULAR 19,5 CM, CONFECCIONADA EM CHAPA DE AÇO INOX 304, DEVENDO SER FORNECIDA COM TODOS OSMATERIAIS NECESSÁRIOS PARA SUA INSTALAÇÃO (DUTOS, FIXADORES, SUPORTES, CURVAS E OUTROS).				
72	ESTANTE EM AÇO Estante de Aço Multiuso, com 6 Prateleiras, 2,0 mt de altura x30 cm de profundidade x 95 cm de largura, com 2 reforço inferior para uma melhor resistência;4 Colunas de aço Bipartidas; Kit parafuso e porca para montagem;4 Pés de plástico.	UND	5	353,37	1.766,85
73	FORNO INDUSTRIAL TIPO A GÁS MATERIAL CHPA AÇO INOXIDAVEL. CARACTERISITICAS ADICIONAIS: COM PLACAS REFRETÁRIAS, VISOR EM VIDOR, TERMÔMETRO. COMPRIMENTO: 1130MM. LARGURA: 1.080MM. ALTURA: 1.970MM. TIPO CÂMARA DUPLA. APLICAÇÃO COZINHA	UND	1	3.413,79	3.413,79
74	Fogão industrial de baixa pressão, 6 queimadores (3 queimadores duplos e 3 queimadores simples), grelhas de ferro fundido nas medidas de 30 x 30 cm, bandeja coletora de resíduos, com forno, com porta painelas, forno com dimensões mínimas de 50 cm de largura	UND	2	2.128,96	4.257,92
75	FREEZER HORIZONTAL; CAPACIDADE DE 534 LITROS; 2 PORTAS; VOLTAGEM 220V; DRENO FRONTAL EXTERNO; COR BRANCA; TEMPERATURA CONGELAMENTO DOS ALIMENTOS - 18°C A -25°C, REFRIGERADOR +1°C A +5°C; DEGELO MANUAL, POSSUI 4 RODINHAS NOS PÉS, INTERIOR COM LIGA METÁLICA DE ALTA RESISTÊNCIA À CORROSÃO; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA(INMETRO) CLASSE A;	UND	2	3.918,70	7.837,40



	GARANTIA 12 MESES				
76	Freezer Vertical 550 L, Cor: Branco (Frequência: 60 Hz Voltagem: 220V Com controle de temperatura no painel frontal externo Cestos deslizantes com trava de segurança Gavetão multiuso de acrílico transparente Compartimento de congelamento rápido Com Manual de Instruções Garantia do Fornecedor: 12 Meses	UND	2	5.245,55	10.491,10
77	Fritadeira industrial elétrica de mesa tipo tacho com capacidade para 14 litros. Resistência em aço inox, termostato para controle de temperatura, produto em aço inox escovado, 220V, 3500W, dimensões 19,7cm altura x 57,8cm de largura x 63,4cm profundidade. Com garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento.	UND	2	696,79	1.393,58
78	Liquidificador Doméstico, COPO CAPACIDADE 3 LITROS, 1200 WATTS, COR BRANCA COM LÂMINA DE AÇO INOX, 220V.	UND	3	182,45	547,35
79	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - DE 6 LITROS Material: aço inoxidável Voltagem: 220V Rotação: 3500 rpm Potência do Motor: ¾ cv Capacidade: 6 litros Com Manual de Instruções Garantia do Fornecedor: 12 Meses	UND	3	437,17	1.311,51
80	MESA INOX INDUSTRIAL 190x70x90CM	UND	4	2.100,04	8.400,16
81	Pia em aço inox para cozinha, Tipo Lavatório De Mãos, Para Higienização Mãos com no mínimo 120 cm x 52 cm	UND	1	214,20	214,20
82	REFRIGERADOR DOMÉSTICO - GELADEIRA FROST-FREE 500L CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 500 LITROS, CONJUNTO DE PRATELEIRAS REMOVÍVEIS E REGULÁVEIS, DE MATERIAL RESISTENTE, PRATELEIRAS DA PORTA E CESTOS EM	UND	2	4.651,54	9.303,08



	MATERIAL RESISTENTE, REMOVÍVEIS E REGULÁVEIS, GAVETA EM MATERIAL RESISTENTE PARA ACONDICIONAMENTO DE FRUTAS, VERDURAS OU LEGUMES, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, TENSÃO/VOLTAGEM 220V, EQUIPAMENTO COM CONSUMO DE ENERGIA CLASSE A OU B. COR BRANCA. FROST FREE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 1 ANO 220V				
83	GERADOR DE ENERGIA - Gerador de energia a diesel DE no mínimo (6Kva), monofásico 110v/220v, partida elétrica silenciado	UND	1	8.635,27	8.635,27
84	Reservatório de água em fibra com capacidade de 5000 litros (4 Unidades, sendo 1 delas para utilização como cisterna)	UND	1	2.488,99	2.488,99
85	Ar-condicionado 18000BTUS 220V	UND	2	3.680,76	7.361,52
86	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 CENTIMETROS DE COMPRIMENTO, COM EXTRUTOR DE MASSAS ACOPLADO, ACOMPANHA 8 CHAPINHAS DE ACRILICO SENDO, 3 DE BOLACHA, 4 DE MACARÃO, 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	UND	2	1.561,81	3.123,62



	MOTOR 3/4CV				
87	Torneira cromada	UND	3	555,97	1.667,91
88	Extintor de incêndio 8KG	UND	1	176,00	176,00
89	Pia aço inox industrial c/ paineleiro e duas cubas. dimensão mínimas da pia: comprimento: 200cm; largura: 70cm; altura: 90cm; dimensão mínimas das cubas: comprimento: 50cm; largura: 40cm; profundidade da cuba: 25cm; características adicionais: material: aço inox aisi 201 ou superior; cubas com ralo com posição centralizada; espelho frontão aprox. 10cm; bordas com elevação maior que a superfície da pia limitando o corrimento de líquido para fora da pia; paineleiro inferior; capacidade aprox. de carga da mesa: 300kg; capacidade aprox. de carga do paineleiro: 100kg; tampo e paineleiro reforçado; pés ajustável; obs: deverá ser entregue montada.	UND	2	2.909,94	5.819,88
90	VASILHAME DE GÁS P 13 (CASCO).	UND	4	470,30	1.881,20

Valor total de R\$ 137.191,52 (cento e trinta e sete mil, quatrocentos e um reais e setenta centavos).

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Alternativa 1 - Implantação de Cozinha Comunitária própria com aquisição de equipamentos e utensílios

Consiste na estruturação direta de Cozinha Comunitária pelo Município, mediante a aquisição de utensílios, equipamentos e materiais de apoio, utilizando espaço físico próprio ou disponibilizado pela Administração, com execução das atividades por equipe municipal ou vinculada à rede socioassistencial.

Vantagens:

Maior controle administrativo, sanitário e nutricional sobre a produção das refeições;



Redução de custos no médio e longo prazo, em razão da eliminação de intermediações;

Adequação integral às diretrizes do Programa Prato Gaúcho e às normas sanitárias vigentes;

Possibilidade de integração com políticas públicas de assistência social, segurança alimentar e educação nutricional;

Continuidade do serviço após o término do convênio, com aproveitamento dos bens adquiridos.

Desvantagens:

Necessidade de investimento inicial para implantação da estrutura;

Demanda por organização logística e gestão operacional contínua.

Alternativa 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas

Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, preparadas fora das dependências municipais e entregues à população beneficiária.

Vantagens:

Menor necessidade de estrutura física própria;

Implantação mais rápida.

Desvantagens:

Custo recorrente elevado, especialmente no longo prazo;

Menor controle sobre a qualidade nutricional, sanitária e procedência dos alimentos;

Dificuldade de atendimento às diretrizes específicas do Programa Prato Gaúcho;

Redução da capacidade de integração com ações comunitárias e educativas;

Dependência contínua de fornecedor externo.



Alternativa 3 – Parcerias com entidades filantrópicas, associações ou organizações da sociedade civil

Consiste na formalização de parcerias com entidades locais para execução das atividades de preparo e distribuição de refeições.

Vantagens:

Possível redução de custos operacionais;

Aproveitamento de estruturas já existentes.

Desvantagens:

Capacidade operacional limitada e variável;

Riscos à continuidade e à padronização do serviço;

Necessidade de intensa fiscalização e acompanhamento;

Dependência da disponibilidade e estrutura das entidades parceiras.

Alternativa 4 – Manutenção da situação atual (não contratação)

Consiste na não implantação da Cozinha Comunitária, mantendo-se o atendimento apenas por ações pontuais ou inexistentes.

Desvantagens:

Não atendimento da demanda social identificada;

Manutenção da insegurança alimentar da população vulnerável;

Descumprimento dos objetivos do Programa Prato Gaúcho;

Impactos sociais negativos e agravamento da vulnerabilidade local.

Alternativa Considerada Mais Adequada

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a implantação de Cozinha Comunitária própria, com aquisição de equipamentos e utensílios, apresenta a melhor relação custo-benefício, maior aderência às diretrizes do Programa Prato Gaúcho e maior capacidade de garantir a continuidade, qualidade e efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional no Município.



6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa dos quantitativos e valores estão descritos na planilha constante no item 4 deste estudo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na implantação e operacionalização de Cozinha Comunitária no Município, no âmbito do Programa Prato Gaúcho, mediante a estruturação física e operacional do espaço, aquisição dos equipamentos, utensílios, materiais de apoio e insumos necessários, de forma a assegurar a produção e distribuição regular, gratuita e contínua de refeições à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

A implantação da Cozinha Comunitária compreende a aquisição de bens permanentes e de consumo indispensáveis ao funcionamento adequado da unidade, observadas as normas sanitárias, de segurança e de boas práticas de manipulação de alimentos, possibilitando o preparo das refeições em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar. Os equipamentos e utensílios adquiridos integrarão o patrimônio público municipal, permitindo a utilização continuada da estrutura mesmo após o encerramento do convênio.

A operação da Cozinha Comunitária abrangerá o planejamento, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições, em conformidade com as diretrizes do Programa Prato Gaúcho, com os parâmetros nutricionais estabelecidos no Guia Alimentar para a População Brasileira e com acompanhamento de profissional habilitado, garantindo refeições balanceadas, variadas e adequadas às necessidades do público atendido.

A solução contempla ainda ações complementares de educação alimentar e nutricional, fortalecimento comunitário e integração com a rede socioassistencial do Município, contribuindo para a promoção da saúde, da segurança alimentar e da inclusão social. A gestão da Cozinha Comunitária será realizada pela Administração Municipal, com designação formal de responsáveis pela gestão e fiscalização,



assegurando o acompanhamento contínuo da execução, o controle dos recursos e o cumprimento das metas estabelecidas.

Considerando todo o ciclo de vida do objeto, a solução proposta mostra-se tecnicamente adequada, economicamente viável e socialmente necessária, uma vez que possibilita o atendimento imediato da demanda social identificada, promove o uso racional dos recursos públicos e assegura a sustentabilidade da política pública de segurança alimentar, com continuidade do serviço mesmo após o término do apoio financeiro do programa..

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

9.1. Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:



a) Garantia do acesso regular, contínuo e gratuito à alimentação adequada, assegurando o fornecimento diário de refeições à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional;

b) Redução da insegurança alimentar e nutricional no território, contribuindo para a melhoria das condições de saúde, bem-estar e qualidade de vida dos beneficiários;

c) Estruturação e fortalecimento da política pública de segurança alimentar e assistência social, por meio da implantação de Cozinha Comunitária como equipamento público permanente;

d) Oferta de refeições com qualidade nutricional e sanitária, em conformidade com as normas da ANVISA, do Centro Estadual de Vigilância em Saúde e com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;

e) Promoção do uso racional dos recursos públicos, com controle de custos, redução de desperdícios e aproveitamento integral dos alimentos sempre que possível;

f) Integração com a rede socioassistencial e fortalecimento comunitário, promovendo ações educativas, de inclusão social e de educação alimentar e nutricional;

g) Continuidade do serviço público mesmo após o encerramento do convênio, mediante incorporação da estrutura e dos bens adquiridos ao patrimônio municipal.

9.2 Providências a Serem Tomadas em Caso de Intercorrências

No caso de intercorrências que possam comprometer a execução do objeto ou a qualidade do serviço prestado, serão adotadas as seguintes providências, de forma proporcional à gravidade do ocorrido:

a) Atrasos na entrega de bens: comunicação imediata ao fornecedor, registro formal da ocorrência, fixação de prazo para regularização e aplicação das penalidades previstas em contrato, se cabíveis;

b) Não conformidade dos produtos entregues: recusa do recebimento, solicitação de substituição imediata, registro em relatório próprio e adoção das medidas contratuais pertinentes;



c) Falhas operacionais no preparo ou distribuição das refeições: ajuste imediato dos procedimentos, reforço das orientações à equipe responsável e, quando necessário, reorganização do fluxo operacional para garantir a continuidade do atendimento;

d) Problemas sanitários ou de segurança alimentar: suspensão imediata da utilização do item ou do procedimento irregular, comunicação aos órgãos competentes, adoção de medidas corretivas e preventivas e reforço das boas práticas de manipulação de alimentos;

e) Interrupções no fornecimento de energia, água ou insumos essenciais: acionamento de medidas alternativas previstas, como uso de gerador, reorganização temporária do atendimento ou adequação do cronograma, garantindo a segurança e a continuidade mínima do serviço;

f) Descumprimento contratual reiterado: instauração de procedimento administrativo próprio, com aplicação das sanções previstas, resguardado o contraditório e a ampla defesa;

g) Eventos extraordinários ou situações emergenciais: adoção de medidas excepcionais, compatíveis com o interesse público, visando preservar a segurança dos usuários, a integridade dos alimentos e a continuidade do atendimento social.

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, junto a fornecedores e contratações similares de outros entes públicos, para definição do valor estimado;
- 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

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 produtos podem ser supridos apenas com a contratação desta proposta.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A implantação e operação da Cozinha Comunitária, objeto da presente contratação, apresentam impactos ambientais predominantemente de baixa magnitude, de natureza localizada e controlável, sendo passíveis de mitigação por meio de boas práticas operacionais e de gestão sustentável, conforme descrito a seguir.

Impactos Ambientais Potenciais

a) Geração de resíduos sólidos: produção de resíduos orgânicos provenientes do preparo de alimentos e resíduos recicláveis e rejeitos oriundos de embalagens, insumos e materiais de consumo;

b) Consumo de água: utilização de água para higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e do ambiente físico;

c) Consumo de energia elétrica: uso de equipamentos industriais, sistemas de refrigeração, iluminação e demais aparelhos necessários ao funcionamento da cozinha;

Medidas de Mitigação e Boas Práticas Ambientais

Para minimizar os impactos ambientais identificados, serão adotadas as seguintes providências:

a) Gestão adequada dos resíduos sólidos, com separação entre resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, destinando-os conforme as normas ambientais e o sistema de coleta municipal;



b) Redução do desperdício de alimentos, por meio do planejamento adequado das quantidades, aproveitamento integral dos alimentos sempre que possível e controle rigoroso de estoque;

c) Uso racional da água, com adoção de práticas de economia, manutenção preventiva das instalações hidráulicas e utilização de dispositivos economizadores, quando disponíveis;

d) Eficiência energética, priorizando equipamentos com melhor desempenho energético, desligamento de aparelhos fora do período de uso e organização racional das rotinas de preparo;

e) Destinação correta dos efluentes, garantindo o adequado funcionamento das redes de esgotamento sanitário ou sistemas equivalentes, em conformidade com a legislação vigente;

f) Prioridade a fornecedores locais e da agricultura familiar, reduzindo distâncias de transporte e, conseqüentemente, emissões associadas à logística;

g) Ações de educação ambiental, integradas às atividades da cozinha, voltadas à equipe e aos usuários, estimulando práticas sustentáveis no preparo e consumo dos alimentos.

Diante das características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais são controláveis e mitigáveis, não representando risco ambiental relevante, desde que observadas as medidas de gestão e mitigação propostas. Além disso, a solução contribui positivamente para a sustentabilidade social, ao promover segurança alimentar, redução de desperdícios e fortalecimento de práticas responsáveis no uso de recursos naturais.

13. ANÁLISE DE RISCO DA COTRATAÇÃO

A seguir, são identificados os principais riscos, suas causas, consequências e respectivas medidas preventivas e corretivas, com a indicação do nível de probabilidade e impacto estimado.

Tipo de Risco	Descrição do Risco	Causa Provável	Consequência Possível	Probabilidade	Impacto	Medidas de Prevenção / Mitigação
---------------	--------------------	----------------	-----------------------	---------------	---------	----------------------------------



Tipo de Risco	Descrição do Risco	Causa Provável	Consequência Possível	Probabilidade	Impacto	Medidas de Prevenção / Mitigação
Logístico	Atraso na entrega dos produtos	Planejamento deficiente do fornecedor ou problemas de transporte	Falta de materiais e interrupção de atividades	Média	Alta	Exigir prazos curtos de entrega, manter controle de estoque mínimo e prever substituição imediata em caso de atraso.
Técnico	Fornecimento de produtos fora das especificações	Falha na verificação de qualidade ou descuido na separação dos itens	Ineficiência na elaboração dos alimentos.	Média	Média	Solicitar amostras representativas, exigir rotulagem conforme especificações e fiscalizar rigorosamente o recebimento.
Contratual	Descumprimento das condições pactuadas	Falta de capacidade técnica ou financeira contratada	Necessidade de substituição de fornecedor e atrasos	Baixa	Alta	Verificar atestados de capacidade técnica, aplicar penalidades contratuais e manter acompanhamento constante.
Gestão / Fiscalização	Falhas no acompanhamento do contrato	Ausência de controles e registros de entregas	Pagamentos indevidos, recebimento de itens incorretos	Média	Alta	Designar gestor e fiscal formalmente, manter relatórios de recebimento e controle de consumo.
Ambiental	Descarte incorreto de embalagens e resíduos	Falta de orientação e coleta seletiva adequada	Poluição e aumento de resíduos sólidos	Baixa	Média	Orientar sobre descarte correto, incentivar uso de produtos biodegradáveis e priorizar embalagens recicláveis.

Os riscos identificados são administráveis e podem ser controlados por meio de uma gestão contratual ativa, com acompanhamento próximo do fornecedor, verificação rigorosa da conformidade dos produtos entregues e comunicação eficiente entre os setores envolvidos.

Com a adoção das medidas de mitigação propostas, o nível de risco global da contratação é considerado baixo a moderado, não comprometendo a execução do objeto nem a continuidade do fornecimento.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE



Diante das análises técnicas, administrativas, operacionais e econômicas realizadas, declara-se viável a contratação, uma vez que a solução proposta atende de forma adequada à necessidade identificada, apresenta compatibilidade com a disponibilidade orçamentária do Município e encontra respaldo nas alternativas disponíveis no mercado.

A implantação e operacionalização da Cozinha Comunitária mostram-se tecnicamente exequíveis, economicamente vantajosas e socialmente necessárias, assegurando a efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional, bem como a continuidade do atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo, nos termos da legislação vigente.

Maximiliano de Almeida/RS, 26 de janeiro de 2026.

Cláudio José Peliser,
Prefeito Municipal Em Exercício