

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Órgão: Prefeitura Municipal de Três Coroas

Sector Requisitante (Unidade/Setor/Deptº): Secretaria Municipal de Educação e Desporto

Processo nº

Objeto: Contratação de empresa especializada para a execução de serviços de construção de edificação destinada à cozinha industrial com refeitório, banheiros e área de apoio na EMEF Augusto Roennau, no endereço rua João Guilherme Eckardt – Sander, Três Coroas/RS

1. Descrição da necessidade da contratação (art. 18, §1º, I, da Lei 14.133/2021)

A necessidade da presente contratação é a construção de uma edificação completa e adequada para o **Serviço de Alimentação Escolar (SAE)** na Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) Augusto Roennau, compreendendo cozinha industrial, refeitório, banheiros e área de apoio.

Problema a ser Resolvido:

- **Inadequação da Estrutura Atual:** A estrutura física existente para a produção e distribuição da alimentação escolar na EMEF Augusto Roennau encontra-se obsoleta, com capacidade física e funcional insuficiente, ou em não conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA/Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros).
- **Risco à Segurança Alimentar e Saúde:** A insuficiência ou inadequação das instalações (layout, fluxo de trabalho, exaustão, acabamentos) compromete a aplicação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, elevando o risco de contaminação cruzada e colocando em risco a saúde dos alunos e servidores.
- **Comprometimento do Atendimento ao Aluno:** A área atual (ou a falta dela) não comporta o número crescente de alunos da EMEF, gerando dificuldade na distribuição das refeições e desconforto no ambiente do refeitório, que é parte essencial do desenvolvimento social e nutricional dos estudantes.

Caracterização do Interesse Público:

- **Garantia do Direito à Alimentação Escolar:** A obra visa assegurar o pleno e adequado fornecimento de alimentação escolar de qualidade para os estudantes da EMEF Augusto Roennau, cumprindo as

diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e garantindo o direito constitucional à educação e à saúde.

- **Promoção da Saúde e Nutrição:** A construção de uma cozinha industrial com padrão técnico e sanitário adequado é fundamental para que o preparo dos alimentos seja realizado em um ambiente seguro e salubre, contribuindo diretamente para a saúde, o bem-estar e o desenvolvimento nutricional dos alunos.
- **Melhoria da Infraestrutura Escolar:** A nova edificação irá modernizar a infraestrutura da escola, proporcionando um ambiente digno e funcional para o refeitório, além de oferecer instalações adequadas para a área de apoio e para os banheiros destinados aos usuários.

A contratação da obra é **urgente e indispensável** para sanar as deficiências estruturais do serviço de alimentação da EMEF Augusto Roennau, garantindo a **segurança sanitária, a funcionalidade operacional e a qualidade do atendimento aos alunos**, e, assim, promovendo o interesse público de oferecer uma educação de qualidade, com foco na saúde e no desenvolvimento pleno dos estudantes.

2. Previsão no PCA (art. 18, §1º, II, da Lei 14.133/2021)

Não existe documento atual.

3. Requisitos da contratação (art. 18, §1º, III, da Lei 14.133/2021)

Para a "Construção de edificação destinada à cozinha industrial com refeitório, banheiros e área de apoio na EMEF Augusto Roennau", os requisitos devem ser detalhados e segregados por função, abrangendo aspectos técnicos, funcionais, de desempenho, sanitários e de sustentabilidade.

Abaixo, apresenta-se uma estrutura de requisitos essenciais para a contratação da obra:

Requisitos de Finalidade e Desempenho

Requisito	Detalhamento
Atendimento à Capacidade	A edificação deve ser dimensionada para atender, no mínimo, a capacidade de produção de refeições e a quantidade de assentos no refeitório, em conformidade com o número de alunos e turnos da EMEF Augusto Roennau, conforme Projeto Básico.
Conformidade Legal	A obra deve ser executada em estrita observância a todas as normas técnicas (ABNT), regulamentos de segurança (Corpo de Bombeiros) e, em especial, as normas higiênico-sanitárias da ANVISA/Vigilância Sanitária para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004 e complementares).
Durabilidade e Manutenção	O projeto e os materiais empregados devem garantir alta durabilidade, baixa necessidade de manutenção e facilidade de higienização, considerando o uso intensivo em ambiente escolar e industrial (cozinha).
Acessibilidade	A edificação (incluindo acessos, refeitório e sanitários) deve atender integralmente à ABNT NBR 9050 (Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos).

Requisitos Funcionais e Operacionais (Cozinha e Apoio)

Requisito	Detalhamento
Fluxo Racional	O layout da cozinha deve prever fluxos de trabalho separados (limpo e sujo) para evitar a contaminação cruzada, com áreas específicas para: recepção de insumos, armazenamento (seco e refrigerado), pré-preparo de hortifrúti, pré-preparo de carnes, cocção/preparo final, distribuição e lavagem de louças.
Acabamentos Sanitários	Pisos, paredes e tetos das áreas de manipulação de alimentos devem ser revestidos com materiais lisos, laváveis, impermeáveis, resistentes à gordura/limpeza e de cores claras, sem trincas, porosidade ou acúmulo de sujidades.
Exaustão e Ventilação	Instalação de sistema de exaustão mecânica dimensionado (coifa, dutos e exaustor) para a área de cocção, que promova a renovação do ar e elimine fumaça e vapores.
Instalações Específicas	Previsão de bancadas de trabalho em aço inoxidável (ou material similar sanitário), pontos de água quente e fria, e instalação de caixas de gordura com acesso para limpeza.
Área de Apoio	Instalação de vestiários (feminino e masculino) com sanitários e chuveiros, separados da área de manipulação de alimentos.

Requisitos de Sustentabilidade (Art. 18, §1º, XII)

Requisito	Detalhamento
Eficiência Hídrica	Utilização de torneiras e registros com temporizador ou fechamento automático, e bacias sanitárias com duplo acionamento ou fluxo reduzido, visando a economia de água.
Eficiência Energética	Priorização de iluminação natural e instalação de luminárias com tecnologia LED de baixo consumo nas áreas internas.
Gestão de Resíduos	Previsão de local adequado para a segregação e armazenamento temporário de resíduos orgânicos e recicláveis, e exigência de Plano de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil (PGRCC) por parte da contratada.

Requisitos de Habilitação e Qualificação

Requisito	Detalhamento
Qualificação Técnica Operacional	Comprovação de experiência da empresa na execução de obras civis que incluam a instalação e adequação de áreas molhadas e áreas de processamento de alimentos, demonstrada por meio de Atestados de Capacidade Técnica (CAT) emitidos pelo CREA/CAU.
Qualificação Técnica Profissional	Comprovação de que o profissional técnico responsável pela execução (Engenheiro ou Arquiteto) possui experiência compatível com as características de uma obra de cozinha industrial (instalações hidrossanitárias complexas e sistemas de exaustão).

4. Estimativas de quantidades (art. 18, §1º, IV, da Lei 14.133/2021)

Para a "Construção de edificação destinada à cozinha industrial com refeitório, banheiros e área de apoio na EMEF Augusto Roennau," a estimativa de quantidades deve se concentrar nos **macro-componentes da obra**, uma vez que as quantidades detalhadas (cimento, areia, pintura por m², etc.) serão definidas pelo Projeto Básico/Executivo e pela Planilha Orçamentária.

Abaixo estão as estimativas de quantidades macro, que definem o porte e a complexidade do objeto a ser contratado:

Estimativas de Quantidades (Art. 18, §1º, IV, da Lei nº 14.133/2021)

Elemento	Unidade	Estimativa de Quantidade	Observações / Fundamentação
Área Total de Construção	m ²	176,00m ²	150 a 250 Área total construída, englobando cozinha, refeitório, banheiros e apoio. Definida com base na capacidade de atendimento de alunos da EMEF e na área mínima sanitária exigida.
Capacidade do Refeitório	Assentos	100	100 a 150 Número de alunos atendidos simultaneamente, definido com base no número total de alunos da escola e nos turnos de alimentação.
Volume de Refeições/Dia	Refeições	500	500 a 1000 Estimativa do número de refeições diárias (café, almoço, lanche) a serem produzidas pela cozinha, determinante para o dimensionamento dos equipamentos e do <i>layout</i> .
Instalação Elétrica	Ponto de Uso	60	60 a 100 Número estimado de pontos elétricos (tomadas, iluminação, pontos de força para equipamentos industriais) no novo bloco.
Sistema de Exaustão	Unidade	1	1 Instalação de um sistema de exaustão industrial completo (coifa, dutos e exaustor) na área de cocção.
Módulos Sanitários	Unidade	3	3 a 4 Número de módulos de banheiro (aluno, funcionário/PCD) no novo bloco (Ex: 1 masculino, 1 feminino, 1 PCD).
Instalação Hidráulica/Esgoto	Ponto	26	20 a 30 Número estimado de pontos hidráulicos e de esgoto para pias, tanques, ralos sifonados e caixas de gordura.

5. Levantamento do mercado (art. 18, §1º, V, da Lei 14.133/2021)

Verificação da Solução Existente no Mercado

A solução a ser contratada é a **execução de obra de engenharia civil** no regime de empreitada por preço global ou preço unitário, voltada para a construção de um novo bloco de uso específico (serviço de alimentação escolar).

- **Conclusão:** Há um mercado maduro de empresas de construção civil capazes de realizar este tipo de obra. O objeto (construção civil com instalações sanitárias e industriais) é considerado **comum** em

termos de engenharia, porém exige **qualificação técnica específica** para o ambiente de cozinha industrial (atendimento às normas sanitárias e instalações de exaustão).

Competitividade e Possíveis Restrições

- **Identificação de Construtoras:** A região possui um número satisfatório de construtoras e empreiteiras registradas, de pequeno e médio porte, que atuam no segmento de obras públicas e privadas.
- **Requisitos Específicos e Potenciais Restrições:** A principal restrição de mercado se dará na fase de Habilitação Técnica. Para garantir a qualidade e a conformidade sanitária, será exigido:
 - **Atestado de Capacidade Técnica (CAT)** comprovando experiência na execução de obras que contemplem a instalação de **sistemas hidrossanitários complexos e instalações específicas para cozinhas industriais** (ex.: exaustão, acabamentos sanitários).
 - *Mitigação da Restrição:* Para evitar a restrição indevida, a exigência de CAT será limitada à parcela de maior relevância ou valor significativo (conforme a legislação), não se exigindo a integralidade de todos os itens em um único atestado.

Análise da Padronização e Compatibilidade

- **Padronização:** A contratação não deve envolver a padronização de marcas de materiais, mas sim a padronização das **especificações técnicas de desempenho** (ex: piso cerâmico de alto tráfego e baixa absorção, aço inoxidável AISI 304 para bancadas).
- **Compatibilidade:** A solução de construção civil é totalmente compatível com a infraestrutura existente na EMEF Augusto Roennau (redes de água, esgoto e energia), necessitando apenas dos pontos de conexão na área de apoio.

Avaliação de Alternativas e Melhores Soluções

A análise de mercado considerou as seguintes alternativas:

Alternativa	Vantagens	Desvantagens
a) Construção de Bloco Novo (Escolha)	Atende integralmente às normas sanitárias e de acessibilidade; garante fluxo otimizado (cozinha industrial); maior vida útil.	Custo inicial mais elevado; maior prazo de execução.
b) Reforma e Adequação do Prédio Existente	Custo inicial potencialmente menor; aproveitamento parcial de estrutura.	Dificuldade em adequar o <i>layout</i> ao fluxo sanitário ideal; risco de paralisação das atividades existentes durante a obra.
c) Contratação de Refeições Prontas ("Catering")	Não exige obra; rapidez na solução.	Alto custo operacional contínuo; perda do controle de qualidade e logística; não atende ao propósito de investimento em infraestrutura permanente (Art. 11, I, NLLC).

a) Construção de Bloco Novo foi selecionada como a mais vantajosa para a Administração, pois é a única que resolve o problema de forma definitiva e permanente, garantindo a conformidade legal e a segurança alimentar em longo prazo, alinhando-se ao interesse público (Art. 18, §1º, VII).

6. Estimativas do valor da contratação (art. 18, §1º, VI, da Lei 14.133/2021)

Metodologia de Cálculo

O valor estimado desta contratação será obtido através da elaboração de uma planilha orçamentária sintética (preliminar), com a seguinte metodologia:

1. **Referência de Custos:** Utilização do Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil (SINAPI), mantido pela Caixa Econômica Federal e IBGE, por ser a referência oficial obrigatória para obras públicas federais e a mais recomendada para as demais esferas.
2. **Base de Dados:** Os preços unitários serão extraídos da tabela SINAPI referente ao mês 09/2025 e à Rio Grande do Sul.
3. **Metodologia de Estimativa:** Aplicar o Custo Unitário Global (CUG) por metro quadrado (m²) para edificações com complexidade similar (edificação escolar com padrões específicos para cozinha/refeitório), ou realizar uma estimativa *bottom-up* (de baixo para cima) com as composições mais relevantes (serviços preliminares, estrutura, alvenaria, cobertura, acabamentos sanitários e instalações específicas).

7. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII, da Lei 14.133/2021)

A solução escolhida consiste na Contratação de Obra de Engenharia Civil para a construção de uma nova edificação, isolada ou adjacente ao bloco principal da EMEF Augusto Roennau, destinada exclusivamente ao Serviço de Alimentação Escolar (SAE).

Esta nova edificação será concebida sob o regime de Empreitada por Preço Global ou Unitário e entregue pronta para operação, devidamente equipada com a infraestrutura fixa necessária.

Componentes Funcionais da Solução

O novo bloco será dividido em três áreas principais, projetadas para garantir o fluxo adequado, a segurança alimentar e a acessibilidade:

Componente	Função Principal	Requisitos Chave
Cozinha Industrial e Apoio	Produção em larga escala de refeições para os alunos e funcionários, conforme normas da Vigilância Sanitária.	Fluxo Sanitário: Prevenção de contaminação cruzada. Acabamentos: Pisos e paredes lisos, laváveis, impermeáveis. Instalações: Ponto de gás, sistema de exaustão industrial, bancadas em aço inoxidável e água quente.
Refeitório	Área de consumo das refeições pelos alunos e funcionários em ambiente climatizado e seguro.	Dimensionamento: Capacidade para atendimento simultâneo (cerca de [100-150] assentos). Acessibilidade: Mesas e circulação que atendam à NBR 9050.
Área de Apoio e Sanitários	Suporte logístico e higiênico para a equipe e usuários.	Vestiários/Sanitários: Separados da área de manipulação de alimentos, com armários e chuveiros para funcionários (masculino e feminino). Depósito: Área seca para armazenamento de alimentos não perecíveis.

Objetivos e Vantagens da Solução

1. Conformidade Legal: Atendimento integral às normativas de segurança e higiene estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 216/2004), pelo Corpo de Bombeiros e pelas normas de acessibilidade (NBR 9050).
2. Otimização Operacional: O *layout* da nova construção permitirá um fluxo produtivo e logístico linear (recebimento - preparo - cocção - distribuição), eliminando gargalos e ineficiências do modelo anterior (se houver) ou improvisado.
3. Durabilidade e Segurança: A utilização de materiais e técnicas de construção específicos para ambientes de manipulação de alimentos garante a durabilidade da estrutura e a salubridade do ambiente de trabalho e consumo.

Integração com a Infraestrutura Existente

A nova edificação será integrada às redes de utilidade pública da escola (água, esgoto e energia elétrica) de forma planejada, prevendo a instalação de quadros de distribuição elétrica exclusivos e caixas de gordura dimensionadas para o volume industrial de resíduos.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII, da Lei 14.133/2021)

A contratação da obra será realizada de forma NÃO PARCELADA (contrato único), englobando todos os serviços desde a fundação até o acabamento e as instalações elétricas e hidrossanitárias.

Justificativas para o Não Parcelamento (Contrato Único):

1. Viabilidade Técnica e Funcional (Art. 40, I, alínea 'a', da NLLC):

- **Indivisibilidade do Objeto:** O objeto da contratação é a construção de uma edificação funcional única (bloco de alimentação), composta por setores interdependentes (cozinha, refeitório, banheiros e apoio). A separação das etapas (estrutura, instalações, acabamentos) ou das áreas funcionais em contratos distintos comprometeria a unidade técnica e funcional da obra.
- **Coordenação Centralizada:** A cozinha industrial exige um alto grau de integração entre a arquitetura (pisos sanitários, *layout*), as instalações hidráulicas (água quente, caixas de gordura) e o sistema de exaustão. O parcelamento resultaria em uma sobrecarga de gestão fiscal e contratual para a Administração, que teria que coordenar e compatibilizar diferentes contratadas, elevando o risco de falhas de interface e atrasos.

2. Perda da Economia de Escala (Art. 40, I, alínea 'b', da NLLC):

- A contratação global de todos os serviços por uma única empresa permite uma melhor organização do canteiro de obras e a negociação de preços de insumos em maior volume, gerando uma economia de escala que seria perdida se os serviços fossem divididos em múltiplos contratos de menor valor.

3. Vantajosidade Econômica e de Prazo (Art. 40, I, NLLC):

- O contrato único permite que a contratada otimize o cronograma, realizando etapas em paralelo e reduzindo os prazos globais de execução, o que é de fundamental importância para minimizar o impacto na rotina da EMEF. A divisão em lotes provavelmente alongaria o prazo de entrega total.

A contratação será executada por meio de um contrato único, pois o parcelamento (divisão em lotes) se mostra tecnicamente inviável e economicamente desvantajoso, contrariando o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, conforme a ressalva do Art. 40, I, da Lei nº 14.133/2021.

9. Resultados pretendidos (art. 18, §1º, IX, da Lei 14.133/2021)

O principal resultado pretendido com a contratação da obra é a Entrega de uma Edificação Funcional e Certificada que possibilite a prestação contínua e segura do serviço de alimentação escolar na EMEF Augusto Roennau.

Os resultados esperados, segregados por área de impacto, são:

1. Resultados de Qualidade e Conformidade (Garantia de Entrega)

- Entrega da Obra: Conclusão da construção da nova edificação com área total de, aproximadamente, 160m², dentro do prazo contratual de 6 meses e no valor orçado.
- Conformidade Sanitária: Obtenção da licença de funcionamento da Vigilância Sanitária para a Cozinha Industrial, atestando o cumprimento integral das normas higiênico-sanitárias (RDC nº 216/2004 e correlatas).
- Conformidade Estrutural: Entrega da obra com o Habite-se e a Certidão de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), comprovando a segurança estrutural e contra incêndio da nova edificação.

2. Resultados Funcionais e Operacionais (Serviço de Alimentação)

- Aumento da Capacidade de Atendimento: Prover um refeitório com capacidade para acomodar, simultaneamente, 100 assentos, permitindo o atendimento eficiente e confortável do corpo discente e de servidores.
- Otimização do Fluxo de Trabalho: Disponibilizar uma cozinha industrial com *layout* projetado para um fluxo racional de produção, elevando a eficiência na preparação de [500-1000] refeições diárias e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos.
- Melhoria do Ambiente de Trabalho: Fornecer instalações de apoio adequadas (vestiários e banheiros separados) para as merendeiras e demais funcionários, em conformidade com as normas de saúde e segurança do trabalho.

3. Resultados Sociais e Educacionais

- Segurança Alimentar: Redução a zero dos riscos de contaminação alimentar decorrentes de instalações inadequadas, garantindo a saúde e o bem-estar dos alunos.
- Apoio Pedagógico: Contribuir para a permanência e o rendimento escolar dos alunos, assegurando o fornecimento de alimentação balanceada e de qualidade em um ambiente apropriado.

Meta Final: A contratação será considerada bem-sucedida quando a EMEF Augusto Roennau estiver operando o serviço de alimentação na nova estrutura, com a capacidade e a qualidade projetadas, e com todas as certificações exigidas pelos órgãos de fiscalização.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, §1º, X, da Lei 14.133/2021)

Etapa	Providência Necessária	Detalhamento da Ação
I. Planejamento e Projeto	Elaboração e Aprovação do Projeto Básico e Projeto Executivo	Desenvolver, ou contratar o desenvolvimento, do Projeto Básico de Engenharia (incluindo plantas, memoriais descritivos, especificações técnicas detalhadas) e, posteriormente, o Projeto Executivo (se aplicável), com detalhamento das instalações específicas de cozinha industrial e exaustão.
	Elaboração da Planilha Orçamentária Detalhada	Consolidar a Planilha Orçamentária com base no Projeto Básico, utilizando exclusivamente composições de custos unitários e preços de insumos do SINAPI (ou outro sistema oficial, se houver regulamentação local), garantindo o sigilo, se necessário (Art. 24, NLLC).
II. Conformidade Legal e Autorizações	Obtenção de Licenças e Alvarás de Construção	Obter, junto ao órgão municipal competente, o Alvará de Construção e demais licenças ambientais, se exigíveis, antes do início da execução da obra (responsabilidade da Administração, Art. 12, §1º, NLLC).
	Aprovação de Projetos Específicos	Obter a aprovação formal do projeto arquitetônico e das instalações junto à Vigilância Sanitária e ao Corpo de Bombeiros (Prevenção e Combate a Incêndio - PPCI), dada a natureza especial da edificação.
III. Gestão de Riscos e Terreno	Definição da Área de Implantação e Logística	Delimitar a área exata para a construção dentro do terreno da EMEF, planejar a logística do canteiro de obras e definir as medidas de mitigação de riscos à segurança dos alunos e à rotina escolar durante a execução.
IV. Fase Preparatória do Edital	Elaboração do Termo de Referência/Edital	Finalizar a elaboração dos instrumentos convocatórios (Edital e anexos), consolidando o Projeto Básico e as exigências de habilitação técnica (Atestados de Capacidade Técnica - CAT) compatíveis com a complexidade de uma cozinha industrial.
	Alocação de Recursos Orçamentários	Garantir a dotação orçamentária para cobrir o valor total estimado da contratação, confirmando a disponibilidade financeira para a despesa.
V. Fiscalização	Designação do Fiscal de Contrato e Equipe de Fiscalização	Designar o Gestor e o Fiscal do Contrato (com suas atribuições) e garantir que a equipe técnica de fiscalização tenha a qualificação necessária para acompanhar obras de engenharia com foco em instalações hidrossanitárias e fluxos de manipulação de alimentos.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI, da Lei 14.133/2021)

A contratação da obra de engenharia civil (construção da edificação) possui as seguintes contratações correlatas e interdependentes:

Tipo de Contratação	Natureza da Relação	Detalhamento e Justificativa
1. Aquisição de Equipamentos de Cozinha Industrial	Correlata e Interdependente (Cronograma)	A cozinha industrial necessita de equipamentos de grande porte para operação, como: fornos industriais, fogões industriais, caldeirões, câmaras frias/refrigeradores, <i>self-service</i> e <i>freezers</i> . Essa contratação é interdependente da conclusão da obra civil, pois a instalação só pode ocorrer na estrutura finalizada.
2. Aquisição de Mobiliário para o Refeitório	Correlata e Interdependente (Espacial)	Refere-se à compra de mesas, cadeiras e balcões de apoio para o refeitório e vestiários. Essa contratação é correlata e deve ser planejada para que o mobiliário esteja disponível assim que a obra for concluída, permitindo a imediata utilização do espaço.
3. Contratação de Serviços de Instalação/Montagem	Correlata e Sucessiva	Pode ser necessária a contratação de empresa especializada, diferente da construtora, para a instalação e montagem final dos equipamentos industriais de cozinha (item 1), especialmente se estes possuírem alta complexidade técnica.
4. Contratação de Projeto de Engenharia (Se não incluso na obra)	Pré-requisito (Antecedente)	Se a Administração não possuir equipe técnica própria, a elaboração do Projeto Básico e do Projeto Executivo deve ser contratada previamente. Esta contratação é antecedente e pré-requisito para o lançamento do edital da obra.
5. Contratação do Serviço de Alimentação Escolar	Correlata (Operacional)	A obra fornece a infraestrutura física, mas o serviço de fornecimento de gêneros alimentícios e/ou gestão operacional da alimentação (dependendo do modelo adotado pela Rede) deve ser mantido ou ajustado.

Planejamento Integrado

O cronograma de licitação e contratação da **Obra Civil** deve ser integrado e compatibilizado com os processos de aquisição dos **Equipamentos e Mobiliário** (Itens 1 e 2).

Recomenda-se iniciar o processo de aquisição dos equipamentos de longo prazo (como câmaras frias e fogões industriais) com antecedência, para que não haja atraso na inauguração do bloco de alimentação após a conclusão da obra civil.

12. Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras (art. 18, §1º, XII, da Lei 14.133/2021)

A obra, sendo de pequeno a médio porte, apresenta impactos ambientais localizados e previsíveis. A tabela abaixo lista os principais impactos e as medidas a serem exigidas no Projeto Básico e no Contrato.

Impacto Ambiental	Fase	Descrição do Impacto	Medida Mitigadora Exigida
1. Geração de Resíduos da Construção Civil (RCC)	Construção	Acúmulo de entulhos (concreto, alvenaria, madeira, etc.) no canteiro e descarte inadequado, com potencial poluição visual e do solo.	Plano de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil (PGRCC): A Contratada deverá elaborar e executar o PGRCC, priorizando a separação na fonte, reciclagem e o transporte para aterros licenciados, em conformidade com a Resolução CONAMA nº 307.
2. Poluição Sonora e do Ar	Construção	Ruído elevado de máquinas e veículos, e poeira gerada por movimentação de terra e corte de materiais	Controle de Ruído e Poeira: Limitação do horário de trabalho (fora do período de aulas, se necessário), uso de tapumes para isolamento acústico e umidificação da área de trabalho para controle da poeira.
3. Consumo de Recursos Naturais	Construção e Operação	Alto consumo de água e energia durante a execução e na operação contínua da cozinha.	Eficiência Hídrica e Energética: Especificação de dispositivos economizadores de água (torneiras com temporizador, bacias com duplo acionamento) e utilização de luminárias LED e priorização de iluminação natural no projeto.
4. Contaminação por Efluentes (Operação)	Operação	Descarte de óleos, gorduras e resíduos de alimentos da cozinha industrial na rede de esgoto.	Instalação de Caixa de Gordura: Instalação obrigatória de Caixa de Gordura com capacidade dimensionada (industrial), conforme as normas da Vigilância Sanitária e da concessionária local, para retenção e descarte adequado dos resíduos gordurosos.
5. Destino de Águas Pluviais	Operação	Acúmulo ou escoamento inadequado de águas de chuva na nova área construída.	Sistema de Drenagem Pluvial: O projeto deve prever um sistema de coleta e drenagem pluvial eficiente para evitar a erosão e a sobrecarga das redes de esgoto e microdrenagem existentes.

Sustentabilidade na Contratação

Em consonância com o Art. 18, §1º, XII, e com o Art. 45, §3º, da NLLC, o edital exigirá da Contratada a adoção de práticas sustentáveis, como a preferência por materiais de construção provenientes de fontes sustentáveis (ex: madeira certificada) e a correta gestão ambiental do canteiro de obras.

13. Parecer conclusivo – viabilidade da contratação (art. 18, §1º, XIII, da Lei 14.133/2021)

Após a análise completa da necessidade, dos requisitos técnicos, das estimativas de quantidades e custos, do levantamento de mercado e da gestão de riscos ambientais, conclui-se pela **VIABILIDADE PLENA** da contratação da obra de "Construção de edificação destinada à cozinha industrial com refeitório, banheiros e área de apoio na EMEF Augusto Roennau.

Dimensão	Conclusão da Análise	Fundamento Legal/Técnico
Necessidade e Oportunidade	A necessidade é inadiável e prioritária, visando adequar a infraestrutura de alimentação escolar às normas sanitárias e à demanda da comunidade escolar.	Alinhamento com o PCA (Art. 18, §1º, II) e Objetivos Estratégicos.
Solução Escolhida	A construção de um novo bloco funcional é a única solução que atende integralmente aos requisitos sanitários rigorosos de uma cozinha industrial e de acessibilidade, sendo a alternativa mais vantajosa em longo prazo.	Descrição da Solução (Art. 18, §1º, VII) e RDC ANVISA nº 216/2004.
Mercado e Competitividade	O mercado de construção civil é competitivo, e a contratação (não parcelada) por meio de licitação na modalidade Concorrência (ou Pregão, se regulamentado) garantirá a seleção da proposta mais vantajosa.	Levantamento do Mercado (Art. 18, §1º, V) e Justificativa de Não Parcelamento (Art. 18, §1º, VIII).
Valores e Orçamento	O valor estimado de R\$ 396.000,00 é compatível com os preços de mercado, sendo balizado pela Tabela SINAPI, o que mitiga o risco de sobrepreço.	Estimativas de Quantidades e Valor (Art. 18, §1º, IV e VI).

Condicionantes para a Celebração do Contrato

A viabilidade da contratação está condicionada ao cumprimento rigoroso das seguintes providências prévias, a cargo da Administração:

1. **Aprovação Técnica:** Conclusão e aprovação formal do **Projeto Básico/Executivo** e da **Planilha Orçamentária Detalhada** por todos os órgãos competentes (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e Fiscalização de Obras).
2. **Autorização Legal:** Obtenção dos necessários **Alvarás e Licenças de Construção** antes do lançamento do edital da obra.
3. **Planejamento Integrado:** Compatibilização do cronograma da obra com o processo licitatório de aquisição dos **equipamentos industriais** (contratação correlata).

Decisão Final

Diante do exposto, os elementos do ETP demonstram que a contratação da construção da nova edificação é **tecnicamente adequada, economicamente justa e legalmente amparada** pela Lei nº 14.133/2021, recomendando-se o prosseguimento da fase preparatória para a elaboração do termo de referência/edital de licitação.

14. Responsabilidade pelo ETP e Conteúdo do Documento:

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos no item 1 do presente documento.

Documento elaborado em atendimento ao art. 18, I, e art. 72, I, da Lei 14133/21.

Três Coroas, 06 de fevereiro de 2026.

Mara Alexandra de Souza Lima
Secretaria Municipal de Educação e Desporto