



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANOAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Unidade de Apoio às Aquisições e Contratações

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - LEI 14.133/2021

### 1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Secretaria Requisitante: Secretaria Municipal da Saúde

Processo SEI nº 25.0.000059733-6

### 2 - DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Nome: Ana Paula Frasson Tibola

Matrícula: 101185

### 3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O Centro de Referência em Transtorno do Espectro Autista (CERTEA) é um serviço de saúde de média complexidade, de competência municipal, que oferece atendimento especializado e integrado a crianças e adolescentes de zero a 18 anos incompletos, com suspeita ou diagnóstico de Transtorno do Espectro Autista (TEA), com o objetivo de promover o desenvolvimento global, a autonomia e a inclusão social dos usuários. O serviço também realiza o acolhimento e acompanhamento dos responsáveis por meio de atendimentos individuais e em grupo, ofertando orientação parental para auxiliar nas rotinas e condutas diárias junto às crianças e adolescentes atendidos.

Entre as características frequentemente observadas em pessoas com TEA, destacam-se alterações no processamento sensorial, que podem se manifestar por respostas exacerbadas a estímulos como sons, cheiros, sabores, texturas e toques, acompanhadas de comportamentos como agitação, irritabilidade, choro sem causa aparente, movimentos estereotipados ou episódios de agressividade. Em outros casos, observa-se resposta reduzida ou hipo-sensível aos estímulos sensoriais, com menor reação a estímulos externos.

Essas particularidades também impactam diretamente a alimentação, sendo comum a presença de **seletividade alimentar**, dificuldades relacionadas à aceitação de diferentes texturas, sabores e consistências, além de resistência à experimentação de novos alimentos. Tais aspectos podem comprometer a nutrição, o desenvolvimento e a autonomia das crianças e adolescentes, além de gerar importantes desafios para as famílias no manejo das rotinas alimentares.

Nesse contexto, as intervenções terapêuticas que envolvem **integração sensorial e desenvolvimento de habilidades de vida diária** têm se mostrado relevantes para o manejo dessas dificuldades, contribuindo para a ampliação do repertório alimentar, o fortalecimento da autonomia e a melhoria da qualidade de vida dos usuários.

Diante dessa necessidade, identifica-se a importância da implantação de uma **cozinha experimental no CERTEA**, concebida como espaço terapêutico e educativo destinado ao desenvolvimento de atividades que envolvam o preparo de alimentos, a exploração sensorial e o aprendizado de habilidades relacionadas à autonomia e às atividades da vida diária.

A utilização desse espaço permitirá a realização de intervenções terapêuticas voltadas à experimentação alimentar, ao reconhecimento de diferentes estímulos sensoriais e ao desenvolvimento de habilidades funcionais, além da promoção de oficinas educativas com a participação das famílias, possibilitando a orientação prática de estratégias que possam ser replicadas no ambiente domiciliar.

Assim, a estruturação da cozinha experimental busca **qualificar as intervenções multiprofissionais ofertadas pelo serviço**, ampliando os recursos terapêuticos disponíveis e contribuindo para o cuidado integral das crianças e adolescentes com TEA atendidos pelo CERTEA.

Através da Emenda 09032025-083768, foi destinado o recurso de R\$ 198.000,00 para a aquisição de equipamentos eletroeletrônicos, visando a implantação da cozinha experimental e demais atividades terapêuticas de apoio ao CERTEA-CANOAS.

Atendendo a referida emenda, estando os recursos disponíveis na Lei Orçamentária Municipal n 6.773/2024, justificamos o interesse pública na aquisição dos equipamentos destinados exclusivamente ao Centro de Referência em Transtorno do Espectro Autista.

#### 4 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

Para viabilizar a implantação e o funcionamento da cozinha experimental no CERTEA, faz-se necessária a **aquisição de equipamentos e materiais permanentes adequados**, destinados à estruturação do ambiente e ao suporte das atividades terapêuticas e educativas desenvolvidas pela equipe multiprofissional.

A contratação será realizada por meio do **Sistema de Registro de Preços**, demonstra ser mais vantajosa para as aquisições tendo em vista que os quantitativos serão estimados e solicitados conforme a necessidade do serviço, garantindo maior eficiência administrativa e economicidade na gestão dos recursos públicos.

Os requisitos estabelecidos para a contratação visam assegurar a funcionalidade, segurança, durabilidade e adequação técnica dos equipamentos e materiais a serem adquiridos, sem impor exigências desnecessárias ou restritivas que possam comprometer a competitividade do processo licitatório.

##### Requisitos essenciais da contratação:

- Fornecimento de equipamentos e materiais permanentes **novos, de primeira qualidade**, com garantia mínima de 12 (doze) meses;
- Mobiliário, utensílios e equipamentos **seguros, estáveis e resistentes**, adequados ao uso contínuo em ambiente institucional e terapêutico;
- Fornecimento acompanhado de **manuals técnicos e orientações de uso e manutenção**;
- Realização de **entrega e instalação completa**, quando aplicável, garantindo o pleno funcionamento dos equipamentos;
- Orientação ou capacitação básica da equipe quanto à **utilização e conservação adequada dos equipamentos**.

##### Práticas de sustentabilidade previstas:

**Ambiental:** priorização de materiais atóxicos, laváveis e duráveis; equipamentos com baixo consumo energético; utilização de embalagens recicláveis e destinação ambientalmente adequada dos resíduos provenientes da instalação.

**Social:** promoção da acessibilidade no ambiente, favorecendo a participação de usuários com diferentes níveis de autonomia e funcionalidade, além do fortalecimento das políticas públicas de atenção à pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

**Econômica:** seleção de equipamentos de elevada durabilidade e baixo custo de manutenção, visando otimizar a aplicação dos recursos públicos e ampliar a vida útil dos bens adquiridos.

## 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Os itens requeridos são amplamente ofertados no mercado, existindo diversos fornecedores (atacadistas, varejistas e fabricantes) no mercado nacional e regional, garantindo alta competitividade.

Considerando que os itens requeridos atendem a proposta 09032025-2-088128, a aquisição foi definida como a melhor alternativa sob o ponto de vista técnico e econômico.

Devido à ampla oferta, a compra via certame licitatório propiciará economia de escala, mitigação de riscos de desabastecimento e facilidade na gestão contratual.

**Por se tratar de itens de ampla oferta, enquadra-se na licitação o parcelamento obrigatório por item/grupo para ampliar a competitividade. Além disso, será observada a aplicação da LC nº 123/2006 (cota exclusiva/preferência para Micro e Pequenas Empresas**

## 6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Aquisição dos equipamentos eletroeletrônicos, em conformidade com a Emenda 09032025-083768, visando a implantação da cozinha experimental e demais atividades terapêuticas de apoio ao CERTEA.

## 7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

Quantitativo total da IRP:

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | QTD |
|------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 01   | 629863 | <b>Forno de micro-ondas</b><br>com capacidade mínima de 30 (trinta) litros, destinado ao aquecimento, preparo e descongelamento de alimentos. O equipamento deverá possuir painel de controle eletrônico ou digital, com funções básicas de aquecimento, descongelamento e programação de tempo, permitindo ajuste de potência e tempo de preparo. Deve apresentar potência mínima de 800 W, com diferentes níveis de potência para preparo de diversos tipos de alimentos. O micro-ondas deverá possuir prato giratório interno, removível, confeccionado em vidro temperado ou material equivalente, que possibilite | 35  |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | <p>aquecimento uniforme dos alimentos. A porta deverá conter visor transparente, permitindo a visualização interna durante o funcionamento, com sistema de abertura por puxador ou botão, além de iluminação interna durante o uso. O equipamento deverá possuir trava de segurança, preferencialmente com função de bloqueio do painel para evitar acionamento involuntário. Tensão de alimentação: 127 V, compatível com a rede elétrica do local de instalação. O equipamento deverá vir acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa. O produto deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, atendendo às normas técnicas aplicáveis e com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.</p> |    |
| 02 | 470801 | <p><b>Smart tv 42 polegadas:</b> com tecnologia de imagem avançada, compatível com os principais aplicativos de streaming, conexão à internet, entradas HDMI e USB, destinada ao uso institucional para apresentações, videoconferências, reprodução de conteúdos audiovisuais e outras aplicações</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 59 |

multimídia.

Especificações

Técnicas Mínimas:

Tamanho da Tela: 42 polegadas (medida diagonal); Tipo de tela: LED, OLED ou QLED (informar tecnologia oferecida); Resolução Mínima: 4K UHD (3840 x 2160 pixels); Frequência Nativa: Mínimo de 60Hz; Sistema Operacional: Sistema Smart TV com loja de aplicativos integrada (ex: Tizen, WebOS, Android TV, Google TV, etc.); Conectividade: Wi-Fi integrado (compatível com redes 2.4GHz e 5GHz); Bluetooth (mínimo versão 4.2); Ethernet (porta LAN RJ45); Entradas/Portas: Mínimo de 3 (três) entradas HDMI; Mínimo de 2 (duas) entradas USB; 1 (uma) saída de áudio digital óptica; 1 (uma) entrada AV composta (caso aplicável); Compatibilidade com Aplicativos: Compatível com aplicativos populares como YouTube, Netflix, Amazon Prime Video, GloboPlay, entre outros.

Espelhamento de Tela: Compatível com espelhamento de dispositivos móveis (screen mirroring), via Miracast, AirPlay, Chromecast ou similar.

Controle Remoto: Incluso, com pilhas/baterias, preferencialmente com função de comando por voz. AltoFalantes

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | <p>Integrados: Mínimo de 20W RMS (total), com sistema de som estéreo.</p> <p>Consumo de Energia: Informar consumo em funcionamento (em watts), com classificação energética mínima “A” segundo o INMETRO. Manual: Manual de instruções em português (impresso ou digital).</p> <p>Garantia: Mínimo de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, com assistência técnica autorizada no Brasil.</p> <p>Condições de Fornecimento: o equipamento deverá ser novo, sem uso anterior, lacrado de fábrica. A entrega deverá ser feita no local indicado pela Administração, acompanhado da nota fiscal e do termo de garantia. O fornecedor deverá prestar suporte técnico remoto, caso necessário, para a configuração inicial do aparelho. Montagem: Compatível com suporte de parede VESA (informar padrão exato, ex: 400x400 mm). Fonte de Alimentação: Bivolt automático (110/220V), com cabo de alimentação incluso.</p> <p>Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.</p> |    |
| 03 | 393340 | <p><b>Fogão doméstico a gás</b>, com no mínimo 06 (seis) bocas, destinado ao preparo de alimentos em ambiente institucional. O equipamento deverá</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 25 |

possuir acendimento automático, acionado por meio de botão ou sistema integrado aos manípulos, proporcionando maior praticidade e segurança na utilização. A mesa deverá ser confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, com grades removíveis e resistentes, preferencialmente em aço esmaltado ou ferro fundido, que permitam fácil limpeza e adequada sustentação de panelas e utensílios. Deve possuir forno integrado, com capacidade adequada ao uso doméstico/institucional, dotado de porta com visor em vidro temperado, iluminação interna e sistema de controle de temperatura por meio de termostato ou regulagem manual. O forno deverá contar com grade interna ajustável e bandeja coletora, facilitando o preparo de diferentes alimentos e a higienização do equipamento. Os queimadores deverão apresentar diferentes níveis de potência, possibilitando melhor controle do preparo dos alimentos. O equipamento deverá ser compatível com gás GLP (gás liquefeito de petróleo). Deve possuir pés niveladores ou base estável, garantindo segurança durante a utilização. O produto

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|----|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa, devendo atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| 04 | 627824 | <b>Freezer vertical</b> com capacidade total mínima entre 201 e 250 litros, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados. O equipamento deverá possuir 01 (uma) porta, com vedação adequada, garantindo eficiência na conservação térmica. O gabinete deverá ser confeccionado em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática ou material equivalente de alta durabilidade, com revestimento interno apropriado para conservação de alimentos e fácil higienização. Deve possuir controle de temperatura regulável, prateleiras ou compartimentos internos que permitam organização adequada dos alimentos e sistema de congelamento eficiente. O equipamento deverá apresentar classificação energética eficiente, preferencialmente classe A ou equivalente conforme | 16 |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|----|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | regulamentação vigente. Deve ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme padrão da rede elétrica do local de instalação. O produto deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| 05 | 611587 | <p><b>Liquidificador</b></p> <p>destinado ao preparo e processamento de alimentos, com copo confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, com capacidade mínima de 3 (três) litros. O equipamento deverá possuir potência mínima de 350 W e rotação mínima de 3.850 RPM, permitindo o processamento eficiente de alimentos líquidos e semissólidos. Deve possuir lâminas resistentes em aço inoxidável, tampa com vedação adequada e sistema de acionamento seguro. A base deverá ser estável, confeccionada em material resistente, preferencialmente com pés antiderrapantes, garantindo segurança durante o uso. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto novo, sem uso,</p> | 15 |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | acompanhado de manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| 06 | 631050 | <p><b>Liquidificador industrial</b> destinado ao preparo de alimentos em maior volume, com copo confeccionado em aço inoxidável, com capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) litros. O equipamento deverá possuir potência mínima de 1.000 W e rotação mínima de 3.000 RPM, permitindo o processamento eficiente de grandes volumes de alimentos. Deve possuir lâminas em aço inoxidável de alta resistência, tampa segura e sistema de acionamento adequado para uso contínuo. A estrutura deverá ser robusta, com base estável e resistente, adequada ao uso institucional ou profissional. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 meses.</p> | 02 |
| 07 | 473236 | <p><b>Mixer elétrico</b> destinado ao preparo e processamento de alimentos, com corpo e haste confeccionados em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência. Deve possuir copo ou</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 13 |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | <p>recipiente com capacidade mínima de 700 ml, adequado ao preparo de alimentos líquidos e semissólidos. O equipamento deverá apresentar potência mínima de 500 W, com sistema de acionamento seguro e ergonômico. As lâminas deverão ser confeccionadas em aço inoxidável, garantindo eficiência no processamento de alimentos. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V ou 220 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses.</p> |    |
| 08 | 256055 | <p><b>Forno industrial</b> destinado ao preparo de alimentos, com sistema de acionamento a gás (GLP). O equipamento deverá possuir estrutura confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, adequado ao uso institucional e de fácil higienização. Deve possuir no mínimo 02 (dois) trilhos internos para posicionamento de grelhas ou assadeiras e grelha interna inclusa. A porta deverá possuir visor em vidro resistente ao calor, permitindo a visualização do preparo dos alimentos. Deve possuir sistema de controle de</p>      | 10 |

|    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |        | temperatura, garantindo melhor desempenho no preparo de diferentes alimentos. O equipamento deverá ser novo, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções e garantia mínima de 12 meses.                                                                                                                                                                           |    |
| 09 | 621444 | <b>Geladeira,</b> é um refrigerador de 2 portas com capacidade total de 400 litros, sendo 311 litros no refrigerador e 89 litros no freezer. Disponível nas voltagens de 110V e 220V, apresenta eficiência energética classe A, com consumo aproximado de 51,4 kWh por mês em ambas as voltagens, 185 cm de altura, 62 cm de largura e 75,5 cm de profundidade, com peso líquido de 66 kg. | 21 |
| 10 | 634617 | Bancada com duas prateleiras, cantos arredondados, toda estrutura em aço inox, com acabamento polido. Medidas mínimas: comprimento 200cm; largura 70cm; altura 90cm.                                                                                                                                                                                                                       | 32 |
| 11 | 619798 | Bancada com tampo em madeira, estrutura em aço, sem gaveta, medindo aproximadamente: comprimento 200cm; largura 60cm; altura 90cm.                                                                                                                                                                                                                                                         | 28 |

Resumo de quantitativo de todos os participantes:

| M           | SMS* | SMBEA | SMA | GP | SMAS | SMOR | SMMA | SMEL | CANOASPREV | PGM | TOTAL |
|-------------|------|-------|-----|----|------|------|------|------|------------|-----|-------|
| ORNO        | 06   | 01    | 05  | 05 | 11   | 01   |      | 05   |            | 01  | 35    |
| ROONDAS     |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| MART TV 42  | 20   | 01    |     | 03 | 29   |      | 02   | 01   | 02         | 01  | 59    |
| OGÃO 6      | 02   |       |     | 03 | 14   | 01   |      | 05   |            |     | 25    |
| CAS         |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| REEZER      | 02   | 01    |     | 03 | 10   |      |      |      |            |     | 16    |
| RTICAL      |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| UIDIFICADOR | 04   |       |     | 02 | 07   |      | 02   |      |            |     | 15    |
| MÉSTICO     |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| UIDIFICADOR | 01   |       |     |    | 01   |      |      |      |            |     | 02    |
| USTRIAL     |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| IXER        | 03   |       |     |    | 08   |      | 02   |      |            |     | 13    |
| ÉTRICO      |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| ORNO        | 01   |       |     | 02 | 07   |      |      |      |            |     | 10    |
| USTRIAL     |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| ELADEIRA    | 01   | 01    |     | 04 | 09   | 01   |      | 05   |            |     | 21    |
| BANCADA     | 02   |       |     |    | 25   |      |      | 05   |            |     | 32    |
| √           |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| TELEIRAS    |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| BANCADA     | 10   |       | 02  |    | 11   |      |      | 05   |            |     | 28    |
| √ TAMPO     |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |
| DEIRA       |      |       |     |    |      |      |      |      |            |     |       |

\*Quantitativo da SMS inclui os equipamentos solicitados pelo CERTEA e CAPS.

## 8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Considerando a pesquisa elaborada pela Unidade de Apoio às Aquisições e Compras, o valor total dos quantitativos somaram R\$ 383.772,46 (trezentos e oitenta e três mil, setecentos e setenta e dois reais e quarenta e seis centavos), conforme planilha abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | QTD | PREÇO DE<br>MERCADO<br>*Cfe.<br>Planilha<br>STJ | TOTAL         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------|---------------|
| 1    | Forno de micro-ondas, com capacidade mínima de 30 (trinta) litros, destinado ao aquecimento, preparo e descongelamento de alimentos. O equipamento deverá possuir painel de controle eletrônico ou digital, com funções básicas de aquecimento, descongelamento e programação de tempo, permitindo ajuste de potência e tempo de preparo. Deve | 35  | R\$ 592,90                                      | R\$ 20.751,50 |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                         |                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|--------------------------|
|          | <p>apresentar potência mínima de 800 W, com diferentes níveis de potência para preparo de diversos tipos de alimentos. O micro-ondas deverá possuir prato giratório interno, removível, confeccionado em vidro temperado ou material equivalente, que possibilite aquecimento uniforme dos alimentos. A porta deverá conter visor transparente, permitindo a visualização interna durante o funcionamento, com sistema de abertura por puxador ou botão, além de iluminação interna durante o uso. O equipamento deverá possuir trava de segurança, preferencialmente com função de bloqueio do painel para evitar acionamento involuntário. Tensão de alimentação: 127 V ou bivolt. O equipamento deverá vir acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa. O produto deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, atendendo às normas técnicas aplicáveis e com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.</p> |    |                         |                          |
| <b>2</b> | Smart tv 42 polegadas, com tecnologia de imagem avançada, compatível com os principais aplicativos de streaming, conexão à internet, entradas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 59 | <b>R\$<br/>1.352,16</b> | <b>R\$<br/>79.777,44</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>HDMI e USB, destinada ao uso institucional para apresentações, videoconferências, reprodução de conteúdos audiovisuais e outras aplicações multimídia.</p> <p>Especificações Técnicas Mínimas: Tamanho da Tela: 42 polegadas (medida diagonal); Tipo de tela: LED, OLED ou QLED (informar tecnologia oferecida); Resolução Mínima: 4K UHD (3840 x 2160 pixels); Frequência Nativa: Mínimo de 60Hz; Sistema Operacional: Sistema Smart TV com loja de aplicativos integrada (ex: Tizen, WebOS, Android TV, Google TV, etc.); Conectividade: Wi-Fi integrado (compatível com redes 2.4GHz e 5GHz); Bluetooth (mínimo versão 4.2); Ethernet (porta LAN RJ45); Entradas/Portas: Mínimo de 3 (três) entradas HDMI; Mínimo de 2 (duas) entradas USB; 1 (uma) saída de áudio digital óptica; 1 (uma) entrada AV composta (caso aplicável); Compatibilidade com Aplicativos: Compatível com aplicativos populares como YouTube, Netflix, Amazon Prime Video, GloboPlay, entre outros. Espelhamento de Tela: Compatível com espelhamento de dispositivos móveis (screen mirroring), via Miracast, Air-Play, Chromecast ou similar.</p> |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                 |                  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------|------------------|
|   | <p>Controle Remoto:<br/>Incluso, com pilhas/baterias, preferencialmente com função de comando por voz. Alto-Falantes Integrados: Mínimo de 20W RMS (total), com sistema de som estéreo. Consumo de Energia: Informar consumo em funcionamento (em watts), com classificação energética mínima "A" segundo o INMETRO. Manual: Manual de instruções em português (impresso ou digital). Garantia: Mínimo de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, com assistência técnica autorizada no Brasil. Condições de Fornecimento: o equipamento deverá ser novo, sem uso anterior, lacrado de fábrica. A entrega deverá ser feita no local indicado pela Administração, acompanhado da nota fiscal e do termo de garantia. O fornecedor deverá prestar suporte técnico remoto, caso necessário, para a configuração inicial do aparelho. Montagem: Compatível com suporte de parede VESA (informar padrão exato, ex: 400x400 mm). Fonte de Alimentação: Bivolt automático (110/220V), com cabo de alimentação incluso. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação.</p> |    |                 |                  |
| 3 | Fogão doméstico a gás, com no mínimo 06 (seis) bocas, destinado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25 | R\$<br>1.161,82 | R\$<br>29.045,50 |

ao preparo de alimentos em ambiente institucional. O equipamento deverá possuir acendimento automático, acionado por meio de botão ou sistema integrado aos manípulos, proporcionando maior praticidade e segurança na utilização. A mesa deverá ser confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, com grades removíveis e resistentes, preferencialmente em aço esmaltado ou ferro fundido, que permitam fácil limpeza e adequada sustentação de panelas e utensílios. Deve possuir forno integrado, com capacidade adequada ao uso doméstico/institucional, dotado de porta com visor em vidro temperado, iluminação interna e sistema de controle de temperatura por meio de termostato ou regulagem manual. O forno deverá contar com grade interna ajustável e bandeja coletora, facilitando o preparo de diferentes alimentos e a higienização do equipamento. Os queimadores deverão apresentar diferentes níveis de potência, possibilitando melhor controle do preparo dos alimentos. O equipamento deverá ser compatível com gás GLP (gás liquefeito de

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                         |                          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|--------------------------|
|          | petróleo). Deve possuir pés niveladores ou base estável, garantindo segurança durante a utilização. O produto deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa, devendo atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, com garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                         |                          |
| <b>4</b> | Freezer vertical, com capacidade total mínima entre 201 e 250 litros, destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados. O equipamento deverá possuir 01 (uma) porta, com vedação adequada, garantindo eficiência na conservação térmica. O gabinete deverá ser confeccionado em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática ou material equivalente de alta durabilidade, com revestimento interno apropriado para conservação de alimentos e fácil higienização. Deve possuir controle de temperatura regulável, prateleiras ou compartimentos internos que permitam organização adequada dos alimentos e sistema de congelamento eficiente. O equipamento deverá apresentar classificação energética eficiente, preferencialmente | 16 | <b>R\$<br/>3.015,61</b> | <b>R\$<br/>48.249,76</b> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                   |                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------|---------------------|
|          | classe A ou equivalente conforme regulamentação vigente. Deve ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme padrão da rede elétrica do local de instalação. O produto deverá ser novo, sem uso, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                   |                     |
| <b>5</b> | Liquidificador, destinado ao preparo e processamento de alimentos, com copo confeccionado em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, com capacidade mínima de 3 (três) litros. O equipamento deverá possuir potência mínima de 350 W e rotação mínima de 3.850 RPM, permitindo o processamento eficiente de alimentos líquidos e semissólidos. Deve possuir lâminas resistentes em aço inoxidável, tampa com vedação adequada e sistema de acionamento seguro. A base deverá ser estável, confeccionada em material resistente, preferencialmente com pés antiderrapantes, garantindo segurança durante o uso. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto | 15 | <b>R\$ 216,13</b> | <b>R\$ 3.241,95</b> |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                 |                 |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------|-----------------|
|   | novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                 |                 |
| 6 | Liquidificador industrial, destinado ao preparo de alimentos em maior volume, com copo confeccionado em aço inoxidável, com capacidade mínima de 25 (vinte e cinco) litros. O equipamento deverá possuir potência mínima de 1.000 W e rotação mínima de 3.000 RPM, permitindo o processamento eficiente de grandes volumes de alimentos. Deve possuir lâminas em aço inoxidável de alta resistência, tampa segura e sistema de acionamento adequado para uso contínuo. A estrutura deverá ser robusta, com base estável e resistente, adequada ao uso institucional ou profissional. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e garantia mínima de 12 meses. | 2  | R\$<br>1.528,08 | R\$<br>3.056,16 |
| 7 | Mixer elétrico, destinado ao preparo e processamento de alimentos, com corpo e haste confeccionados em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência. Deve possuir copo ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 13 | R\$ 158,48      | R\$<br>2.060,24 |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |                         |                          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|--------------------------|
|          | <p>recipiente com capacidade mínima de 700 ml, adequado ao preparo de alimentos líquidos e semissólidos. O equipamento deverá apresentar potência mínima de 500 W, com sistema de acionamento seguro e ergonômico. As lâminas deverão ser confeccionadas em aço inoxidável, garantindo eficiência no processamento de alimentos. O equipamento deverá ser compatível com tensão elétrica de 127 V ou 220 V, conforme rede elétrica do local de instalação. Produto novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses.</p> |    |                         |                          |
| <b>8</b> | <p>Forno industrial, destinado ao preparo de alimentos, com sistema de acionamento a gás (GLP). O equipamento deverá possuir estrutura confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente de alta resistência, adequado ao uso institucional e de fácil higienização. Deve possuir no mínimo 02 (dois) trilhos internos para posicionamento de grelhas ou assadeiras e grelha interna inclusa. A porta deverá possuir visor em vidro resistente ao calor, permitindo a visualização do preparo dos alimentos. Deve possuir sistema de</p>                        | 10 | <b>R\$<br/>2.964,46</b> | <b>R\$<br/>29.644,60</b> |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                         |                          |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------|--------------------------|
|                                   | controle de temperatura, garantindo melhor desempenho no preparo de diferentes alimentos. O equipamento deverá ser novo, de primeira linha de fabricação, acompanhado de manual de instruções e garantia mínima de 12 meses.                                                                                                                                                        |    |                         |                          |
| <b>9</b>                          | Geladeira, é um refrigerador de 2 portas com capacidade total de 400 litros, sendo 311 litros no refrigerador e 89 litros no freezer. Disponível nas voltagens de 110V e 220V, apresenta eficiência energética classe A, com consumo aproximado de 51,4 kWh por mês em ambas as voltagens, 185 cm de altura, 62 cm de largura e 75,5 cm de profundidade, com peso líquido de 66 kg. | 21 | <b>R\$<br/>2.952,92</b> | <b>R\$<br/>62.011,32</b> |
| <b>10</b>                         | Bancada com duas prateleiras, cantos arredondados, toda estrutura em aço inóx, com acabamento polido. Medidas mínimas: comprimento 200cm; largura 70cm; altura 90cm.                                                                                                                                                                                                                | 32 | <b>R\$<br/>1.485,08</b> | <b>R\$<br/>47.522,56</b> |
| <b>11</b>                         | Bancada com tampo em madeira, estrutura em aço, sem gaveta, medindo aproximadamente: comprimento 200cm; largura 60cm; altura 90 cm.                                                                                                                                                                                                                                                 | 28 | <b>R\$<br/>1.644,18</b> | <b>R\$<br/>46.037,04</b> |
| <b>VALOR TOTAL R\$ 371.398,07</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                         |                          |

## 9 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Considerando a aquisição através de Registro de Preços, o quantitativo não será esgotado em uma única compra, sendo a entrega parcelada, conforme informado posteriormente na nota de empenho.

## **10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

Não encontrado registros vigentes.

## **11 - DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC:**

A presente aquisição está alinhada aos objetivos estratégicos da Secretaria Municipal de Saúde, assegurando um sistema de saúde acessível a todos. Essa iniciativa reforça o compromisso com a qualidade e eficiência dos serviços prestados, bem como com a adequada infraestrutura necessária para atender às demandas da comunidade.

## **12 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:**

A presente contratação visa possibilitar a implantação e o funcionamento de uma cozinha experimental no Centro de Referência em Transtorno do Espectro Autista (CERTEA), estruturando um ambiente adequado para o desenvolvimento de atividades terapêuticas e educativas voltadas às crianças e adolescentes com Transtorno do Espectro Autista (TEA) atendidos pelo serviço.

Com a aquisição dos equipamentos e materiais permanentes necessários, espera-se ampliar os recursos terapêuticos disponíveis à equipe multiprofissional, possibilitando a realização de intervenções que envolvam o preparo de alimentos, a exploração sensorial e o desenvolvimento de habilidades de vida diária. Essas atividades contribuem para o enfrentamento de dificuldades frequentemente associadas ao TEA, como a seletividade alimentar, a baixa tolerância a estímulos sensoriais e as limitações relacionadas à autonomia nas rotinas cotidianas.

Entre os resultados diretos pretendidos, destacam-se:

- Estruturação de ambiente adequado para realização de atividades terapêuticas relacionadas à alimentação e à integração sensorial;
- Ampliação das estratégias de intervenção utilizadas pela equipe multiprofissional do CERTEA;
- Estímulo ao desenvolvimento de habilidades de autonomia e atividades da vida diária das crianças e adolescentes atendidos;
- Contribuição para o manejo da seletividade alimentar e ampliação do repertório alimentar dos usuários;
- Fortalecimento das ações de orientação e apoio às famílias, por meio de oficinas e atividades educativas com participação dos responsáveis.

Como resultados indiretos, espera-se:

- Melhoria da qualidade de vida das crianças, adolescentes e suas famílias;
- Maior adesão às intervenções terapêuticas propostas pelo serviço;
- Fortalecimento da rede de cuidado integral à pessoa com TEA no âmbito municipal;
- Qualificação das práticas assistenciais ofertadas no CERTEA.

No que se refere aos aspectos de economicidade, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos públicos, a contratação permitirá otimizar a utilização da infraestrutura e dos recursos humanos já disponíveis no serviço, potencializando o trabalho da equipe multiprofissional e ampliando as possibilidades de intervenção terapêutica sem a necessidade de criação de novos serviços ou ampliação significativa da estrutura física existente.

Além disso, a escolha por equipamentos duráveis e adequados ao uso institucional contribui para a redução de custos futuros com manutenção e reposição, assegurando maior vida útil aos bens adquiridos e melhor gestão dos recursos financeiros públicos.

Por fim, a implementação da cozinha experimental também contribui para a promoção de práticas alinhadas aos princípios do desenvolvimento sustentável, por meio da utilização de equipamentos eficientes do ponto de vista energético, materiais duráveis e adequados ao uso contínuo, além do fortalecimento de políticas públicas voltadas à inclusão e à promoção da saúde de pessoas com deficiência.

### **13 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

Não há providências prévias ao contrato visando a aquisição dos equipamentos.

### **14 – PLANEJAMENTO E POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:**

Dada a natureza do objeto que se busca adquirir, não há impactos ambientais significativos. Portanto, é necessário apenas que a licitante cumpra os critérios estabelecidos pelos órgãos fiscalizadores e pela política de sustentabilidade ambiental previamente discutida no tópico 4 deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

### **15 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Com base nas informações levantadas durante a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares, conclui-se que a contratação para aquisição de equipamentos e materiais permanentes destinados à estruturação de uma cozinha experimental no Centro de Referência em Transtorno do Espectro Autista (CERTEA) mostra-se viável e adequada para o atendimento da necessidade identificada.

Do ponto de vista técnico, a solução proposta é compatível com as atividades terapêuticas e educativas desenvolvidas pelo serviço, possibilitando a ampliação das estratégias de intervenção utilizadas pela equipe multiprofissional no atendimento às crianças e adolescentes com Transtorno do Espectro Autista (TEA). A implantação da cozinha experimental permitirá a realização de atividades voltadas ao desenvolvimento de habilidades de vida diária, à estimulação sensorial e ao manejo de dificuldades alimentares frequentemente associadas ao TEA, contribuindo para o fortalecimento do cuidado integral ofertado pelo CERTEA.

Sob o aspecto operacional, a contratação apresenta plena viabilidade, considerando que o serviço dispõe de equipe multiprofissional capacitada para a utilização do espaço e para a condução das atividades terapêuticas e educativas previstas. Além disso, a implantação da cozinha experimental poderá ser realizada utilizando a estrutura física existente, mediante a adequada organização do ambiente e instalação dos equipamentos necessários, não demandando alterações estruturais significativas.

No que se refere à viabilidade orçamentária, a aquisição dos equipamentos e materiais permanentes conta com recursos provenientes de emenda parlamentar destinada especificamente para essa finalidade, o que assegura a disponibilidade financeira para a implementação da solução proposta. A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório adequado, preferencialmente utilizando o Sistema de Registro de Preços, o que possibilita maior flexibilidade na aquisição dos itens conforme a necessidade do serviço e contribui para a otimização da aplicação dos recursos públicos.

Adicionalmente, a contratação apresenta adequação administrativa e alinhamento com as políticas públicas de saúde e inclusão, ao fortalecer as ações voltadas à atenção integral às pessoas com Transtorno do Espectro Autista e suas famílias, ampliando os recursos terapêuticos disponíveis no âmbito do serviço municipal especializado.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, operacionalmente exequível e orçamentariamente adequada, apresentando-se como solução pertinente e razoável para o atendimento da necessidade identificada, contribuindo para a qualificação das ações assistenciais desenvolvidas pelo CERTEA.

Ana Paula Frasson Tibola  
Matrícula 101185

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar  
Secretaria Municipal de Saúde

Em 30 de setembro de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **ANA PAULA FRASSON TIBOLA, Chefe De Unidade**, em 30/09/2026, às 10:12, conforme art. 4º, do Decreto nº 221, de 22 de junho de 2022.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sistemas.canoas.rs.gov.br/autentica\\_sei.php](https://sistemas.canoas.rs.gov.br/autentica_sei.php) informando o código verificador **3661177** e o código CRC **1B67C964**.