



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de Nova Santa Rita/RS, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, identificou a necessidade de ofertar alimentação pronta, de forma direta e regular, como complemento às ações já existentes, garantindo o acesso a refeições adequadas para famílias em situação de insegurança alimentar, em consonância com as políticas públicas de assistência social e segurança alimentar

Com a abertura da Cozinha Comunitária Nova Santa, destinada à produção de refeições para atendimento de programas sociais municipais, estaduais e federais, dentre eles o Programa Prato Gaúcho, bem como outras ações voltadas à população em situação de vulnerabilidade, observou-se a necessidade de disponibilização de serviços de natureza intermediária, como mão de obra qualificada para operação contínua da Cozinha Comunitária a fim de garantir que os serviços sejam ofertados de forma adequada e eficaz.

O serviço de produção de alimentos tem caráter essencial neste serviço, pois é responsável pela preparação e fornecimento das refeições, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e o atendimento às necessidades nutricionais dos usuários. Envolve atividades como preparo, distribuição dos alimentos, controle de higiene, organização da cozinha e cumprimento das rotinas operacionais.

Ressalta-se que a produção de alimentos deverá iniciar impreterivelmente em 01 de junho de 2026, com atendimento à população, conforme cronograma pactuado junto ao Estado do Rio Grande do Sul, no âmbito do Programa Prato Gaúcho. O não atendimento deste prazo poderá acarretar: descumprimento das exigências do programa; suspensão do repasse de recursos estaduais; obrigação de devolução ao Estado dos valores já investidos e prejuízo direto às políticas públicas de segurança alimentar.

Considerando que a estrutura física e os equipamentos já estarão disponíveis, identifica-se a necessidade de contratação de solução que assegure a disponibilização de mão de obra qualificada para operação contínua da Cozinha Comunitária, o presente estudo técnico preliminar buscará encontrar a melhor alternativa de mercado para atendimento das necessidades destacadas, bem como identificar o formato ideal de contratação, caso não seja possível o atendimento com recursos próprios.

Sendo assim, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) busca analisar e fundamentar a melhor solução para a aquisição desses materiais, subsidiando a tomada de decisão e garantindo a eficiência e a transparência do processo licitatório, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Santa Rita no item DFD 367/2026, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Além dos documentos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira previstos no art. 62 da Lei nº 14.133/2021, a futura contratada deverá atender aos seguintes requisitos específicos, em razão da natureza do objeto, que consiste na prestação de serviços contínuos de preparo de refeições, com dedicação de mão de obra:

Qualificação Técnico-Operacional:





A licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) a execução de serviços com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, observadas as seguintes condições:

a) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária da licitante, conforme especificado no contrato social vigente;

b) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou, no mínimo, após o decurso de 1 (um) ano do início de sua execução, exceto nos casos de contratos firmados para serem executados em prazo inferior;

c) Considera-se compatível com o objeto da licitação o atestado que comprove a prestação de serviços em quantitativo correspondente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de postos de trabalho previstos nesta contratação;

d) Será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo exigido, a apresentação de mais de um atestado, desde que os serviços tenham sido executados de forma concomitante, hipótese que será considerada equivalente, para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

Qualificação Técnico-Profissional:

Em razão de se tratar de serviço comum, com rotinas padronizadas e sem complexidade técnica especializada, não será exigida a comprovação de qualificação técnico-profissional individualizada, sem prejuízo da exigência de que os profissionais alocados possuam experiência compatível com as atividades de preparo e manipulação de alimentos, conforme legislação sanitária aplicável.

Visita Técnica:

Não será exigida visita técnica, uma vez que as condições de execução do serviço, quantitativos, rotinas operacionais e demais informações necessárias à formulação das propostas encontram-se devidamente descritas neste Termo de Referência.

Tratamento Diferenciado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte: Será assegurado o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, desde que atendidos integralmente os requisitos técnicos e operacionais estabelecidos neste instrumento.

Subcontratação: Não será admitida a subcontratação, cessão, transferência ou subempregada, total ou parcial, do objeto desta contratação, considerando tratar-se de prestação de serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra, cuja execução exige responsabilidade direta da contratada pela gestão dos profissionais, pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e pela adequada fiscalização da execução contratual, nos termos do art. 52 do Decreto Municipal nº 29/2025.

Garantia Contratual: Após a assinatura do contrato, será exigida da contratada a prestação de garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em percentual e modalidade a serem definidos no instrumento convocatório, como forma de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando que a necessidade visa suprir uma demanda destinada a uma modalidade de serviço (Cozinha Comunitária) que até então não é executado em âmbito municipal, torna-se complexa a estimativa de forma assertiva. Contudo, a definição do quantitativo de duas cozinheiras baseia-se na demanda diária de produção de alimentos, no número de refeições preparadas, na complexidade do cardápio e nas rotinas operacionais da cozinha.





Com base nesses critérios, considera-se que, com a organização adequada do trabalho, divisão de tarefas entre preparo, cocção, distribuição e higienização, que os quantitativos de alimentos a serem preparados requerem os seguintes quantitativos, com seus descritivos sumários de cargos e valores para executar a demanda, sem prejuízo ao serviço.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QNT	VALOR MÉDIO UNITÁRIO MENSAL	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR MÉDIO TOTAL DE 12 MESES
1	Serviço de Cozinheira – 40 horas semanais (mão de obra com dedicação exclusiva)	Posto	2	R\$ 5.148,35	R\$ 10.296,70	R\$ 123.560,40
VALOR TOTAL						R\$ 123.560,40

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Diante da necessidade apontada pelo município, foi realizado o levantamento de mercado para analisar soluções possíveis que venham a atender de forma eficiente a demanda, identificando-se pelo menos 03 (três) cenários:

- I. Contratação de empresa especializada para fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva.
- II. Criação de cargo efetivo mediante concurso público.
- III. Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas

Solução 01 – Contratação de Empresa Especializada

PONTOS POSITIVOS (solução mais viável):

- a) Permite início imediato das atividades;
- b) Garante continuidade do serviço;
- c) Encargos trabalhistas sob responsabilidade da contratada;
- d) Evita aumento permanente da folha de pagamento;
- e) Flexibilidade administrativa;
- f) Possibilita fiscalização e substituições imediatas.

Solução 02 – Criação de cargo efetivo mediante concurso público

PONTOS NEGATIVOS:

- a) Necessidade de lei criando cargos;
- b) Tempo incompatível com início em 01/06/2026;
- c) Aumento permanente da despesa com pessoal;
- d) Impacto no limite prudencial da Lei de Responsabilidade Fiscal.

Solução 03 – Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas

PONTOS NEGATIVOS:





- a) Subutilização da Cozinha Comunitária;
- b) Maior custo global;
- c) Perda do controle direto da produção;
- d) Dependência integral de fornecedor externo;
- e) Descaracterização da política pública municipal.

Conclusão da Solução

Diante da análise das alternativas disponíveis no mercado, verifica-se que a Solução 01 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva revela-se a opção mais vantajosa e adequada ao interesse público, considerando os critérios de eficiência, economicidade, viabilidade operacional e segurança jurídica.

Essa alternativa permite o início imediato das atividades, assegura a continuidade e a qualidade do serviço, transfere à contratada a responsabilidade pelos encargos trabalhistas e evita o aumento permanente da despesa com pessoal, mitigando riscos relacionados aos limites impostos pela Lei de Responsabilidade Fiscal. Além disso, confere maior flexibilidade administrativa, possibilitando fiscalização efetiva e substituições imediatas sempre que necessário, o que é essencial para o funcionamento contínuo da Cozinha Comunitária.

Em contrapartida, a criação de cargo efetivo mediante concurso público mostra-se inviável no contexto atual, em razão da necessidade de edição de lei específica, do prazo incompatível com o início das atividades previsto para 01/06/2026 e do impacto permanente na folha de pagamento e nos limites prudenciais de despesa com pessoal. Da mesma forma, a contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas apresenta desvantagens significativas, como a subutilização da estrutura da Cozinha Comunitária, maior custo global, perda do controle direto da produção e descaracterização da política pública municipal de segurança alimentar.

Assim, conclui-se que a Solução 01 é a que melhor atende às necessidades do Município, reduz riscos técnicos, operacionais e fiscais, e mantém o alinhamento com os objetivos da política pública e com as exigências dos programas e convênios vigentes, configurando-se como a alternativa mais eficiente e sustentável para a Administração Pública municipal.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ **123.560,40 (cento e vinte e três mil, quinhentos e sessenta reais e quarenta centavos)**. Conforme planilha descrita no item 4.2 deste Estudo Preliminar.

Para fins de estimar os valores previstos para a futura contratação, utilizou-se, como parâmetro o disposto no artigo 23 da lei 14.133/2021, utilizando-se o método de pesquisa a cotação no Banco de Preços, conforme evidenciado nos documentos em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva de 02 profissionais para atuação na Cozinha Comunitária Nova Santa, atribuindo-se à futura contratada todas as responsabilidades administrativas e trabalhistas relacionadas ao fornecimento dos recursos humanos necessários para a execução das atividades da Cozinha Comunitária, garantindo a execução contínua dos serviços de preparo de refeições, de Segunda a Sexta-feira.

Dentro deste escopo, identificam-se como responsabilidade da futura contratada as seguintes situações: manutenção do quantitativo de recursos humanos contratados de forma ininterrupta, providenciando substituto de forma imediata nos casos de falta ou não comparecimento, promoção cursos





e treinamentos necessários para a mão de obra posta à disposição do contratante, gerência e manutenção dos profissionais para atender as necessidades identificadas de forma integral e satisfatória, considerando as hipóteses e situações que possam ocorrer desde o início da execução da atividade até sua efetiva conclusão.

Quanto ao formato de contratação, considerando a natureza dos serviços, que embora contínuos, são de característica comum e visando a ampla competição entre os inúmeros fornecedores disponíveis no mercado, entende-se que a contratação deva se dar por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico que atende aos preceitos de economicidade e transparência dispostos na Lei 14.133/2021.

No que diz respeito a vigência do contrato, entendemos como adequada a contratação inicial por doze meses e considerando a natureza de serviços contínuos poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/2021.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O objeto será contratado em item único, por se tratar de serviço contínuo e integrado, não havendo possibilidade de parcelamento.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo, assegurar o cumprimento do cronograma de início das atividades em 01/06/2026, garantindo que a Cozinha Comunitária entre em funcionamento dentro do prazo estabelecido, de modo a evitar descontinuidade do serviço e prejuízos ao atendimento da população beneficiária.

Almeja-se, igualmente, assegurar a manutenção dos recursos estaduais destinados à execução da política pública, uma vez que o funcionamento regular e contínuo da Cozinha Comunitária constitui requisito essencial para a preservação dos repasses e para o atendimento das condições pactuadas junto aos órgãos financiadores.

Busca-se garantir o funcionamento contínuo da Cozinha Comunitária, assegurando a produção e distribuição regular de refeições, sem interrupções, de forma a atender de maneira permanente as demandas da população em situação de vulnerabilidade social.

Por fim, objetiva-se assegurar a economicidade e a eficiência administrativa, mediante a adequada alocação de recursos humanos e financeiros, garantindo a execução do serviço de forma racional, eficaz e alinhada aos princípios que regem a Administração Pública.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A partir deste Estudo Preliminar, não identificamos a necessidade de providências prévias ao contrato, a solução apresentada abrange toda a cadeia de demandas observada até a execução de sua finalidade.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação refere-se à contratação de cozinheiros(as) necessários à implantação inicial da cozinha vinculada ao Programa Prato Gaúcho. Para a execução contínua e regular do programa, serão necessárias outras contratações correlatas, tais como a aquisição de gêneros alimentícios e a materiais de implementação da cozinha como equipamentos.

Tais contratações serão formalizadas por meio de processos administrativos próprios, autônomos e independentes, não se confundindo nem condicionando o presente certame.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS





Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos	Segregação e descarte conforme normas municipais
Consumo de água	Uso racional durante higienização e preparo
Consumo de energia elétrica	Utilização consciente dos equipamentos
Resíduos orgânicos	Acondicionamento adequado conforme normas sanitárias

Para garantir o menor nível de impacto ambiental possível com o serviço prestado, a contratada deverá observar ainda:

- a) Executar os serviços em conformidade com as orientações e normas voltadas para sustentabilidade ambiental, deverão ser observadas, também, durante sua execução, as orientações dos programas de práticas sustentáveis, se houver;
- b) É obrigação da contratada destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;
- c) Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente, conforme sua identificação.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Nova Santa Rita, dia 11 de março de 2026.

SOLANGE LEWANDOSKI LAUBINE
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

EDUARDO FONTANA DAL FORNO
Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

