



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 complemento e otimização da infraestrutura da cozinha vinculada ao Programa Prato Gaúcho no Município de Nova Santa Rita/RS. O referido programa, de caráter essencial para a política de segurança alimentar local, tem como objetivo o fornecimento direto de refeições prontas a famílias em situação de vulnerabilidade social e encontra-se em pleno funcionamento após a conclusão de sua fase inicial de implantação.

Com a consolidação da operação diária e o atendimento contínuo da demanda populacional, identificou-se a urgência de adequar a capacidade instalada do espaço. A estrutura mínima adquirida durante a fase de implantação, embora suficiente para o início das atividades, requer agora um reforço quantitativo em seus equipamentos, mobiliários e utensílios. Essa necessidade operacional decorre do volume real de refeições preparadas diariamente, que exige maior celeridade nas etapas de preparo e cocção, além de maior capacidade para o acondicionamento e higienização, evitando gargalos operacionais e o desgaste precoce dos itens já existentes.

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, viabilizando, assim, a contratação dos itens que restaram desertos no Pregão Eletrônico nº 029/2026.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Santa Rita, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração. Conforme PAC nº DFD 418/2026.

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:

Qualificação Técnico-Operacional e Técnico-Profissional: Em razão da natureza do objeto, que consiste no fornecimento de bens comuns, não será exigida a comprovação de qualificação técnico-operacional ou técnico-profissional, uma vez que a contratação não envolve a prestação de serviços de natureza complexa nem a execução de atividades que demandem conhecimento técnico especializado.

Visita Técnica: Não será exigida visita técnica, tendo em vista que a aquisição se refere a bens cujas especificações e quantidades encontram-se devidamente definidas no Termo de Referência, não sendo necessária a vistoria do local para a elaboração das propostas.

Tratamento diferenciado para micro e pequenas empresas: Considerando que a contratação será realizada com julgamento pelo menor preço por item e que os valores estimados individualmente para todos os itens são inferiores ao limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será adotada a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, ressalvadas as hipóteses legais de afastamento do tratamento diferenciado.





Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto, nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que a contratação refere-se ao fornecimento de bens comuns, com especificações objetivamente definidas, cuja execução integral pela empresa contratada é essencial para assegurar a padronização dos produtos, a rastreabilidade do fornecimento, a adequada fiscalização pela Administração e a responsabilização direta da contratada pela qualidade, conformidade e garantia dos bens entregues.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada com base na capacidade operacional estimada da unidade, a rotina de preparo, armazenamento, acondicionamento e distribuição das refeições, bem como as exigências sanitárias aplicáveis a cozinhas industriais. Os itens definidos tomaram como referência técnica orientadora as sugestões apresentadas pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul no âmbito dos procedimentos de adesão dos municípios ao Programa Prato Gaúcho, as quais foram analisadas e adequadas à realidade e às condições operacionais do Município.

Dessa forma, chegou-se às quantidades estimadas para cada item, acompanhadas de seus respectivos valores médios unitários e valores totais, conforme pesquisa de preços realizada, que servem de referência para a presente contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PRANCHA DE CORTE PARA ALIMENTOS, CONFECCIONADA EM POLIETILENO, COR BRANCA, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 100 CM × 50 CM, ESPESSURA APROXIMADA DE 0,8 CM, INDICADA PARA CORTE E MANIPULAÇÃO DE CARNES	UN	4	R\$ 184,40	R\$ 737,60
2	PANELA DE PRESSÃO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO POLIDO, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 35 LITROS, DOTADA DE VÁLVULA DE SEGURANÇA, CABOS EM BAQUELITE E ALÇA PARA MANUSEIO	UN	6	R\$ 1.300,00	R\$ 7.800,00
3	PANELA DE PRESSÃO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO POLIDO, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 20 LITROS, DOTADA DE TAMPA COM SISTEMA DE FECHAMENTO EXTERNO	UN	6	R\$ 544,00	R\$ 3.264,00
4	MARMITA DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÕES, CONFECCIONADA EM EPS, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 900 ML, CONTENDO 03 (TRÊS) COMPARTIMENTOS, ADEQUADA PARA ALIMENTOS QUENTES OU FRIOS, DOTADA DE TAMPA COM FECHAMENTO SEGURO, ACONDICIONADA EM CAIXA COM 100 (CEM) UNIDADES	CX	30	R\$ 123,53	R\$ 3.705,90
5	FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE APROXIMADA DE 550 LITROS, DESTINADO AO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, ESTRUTURA ADEQUADA AO USO EM COZINHA INDUSTRIAL, ACABAMENTO INTERNO DE FÁCIL	UN	1	R\$ 5.304,66	R\$ 5.304,66





	HIGIENIZAÇÃO, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220V				
6	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM TAMPO EM AÇO INOXIDÁVEL, SUPERFÍCIE LISA, DESTINADA AO APOIO E PREPARO DE ALIMENTOS, POSSUINDO DIMENSÕES APROXIMADAS DE 220 CM DE COMPRIMENTO, 70 CM DE LARGURA E 90 CM DE ALTURA, ESTRUTURA RESISTENTE, DOTADA DE PRATELEIRA INFERIOR, ADEQUADA À HIGIENIZAÇÃO FREQUENTE	UN	2	R\$ 1.686,66	R\$ 3.373,32
7	PIA INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL, COM BANCADA E CUBA INTEGRADA, DESTINADA À HIGIENIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, POSSUINDO DIMENSÕES APROXIMADAS DE 150 CM DE COMPRIMENTO, 60 CM DE LARGURA E 85 CM DE ALTURA, DIMENSÕES DA CUBA: 50X40X25CM ESTRUTURA REFORÇADA, DOTADA DE PRATELEIRA INFERIOR PARA APOIO, ADEQUADA À HIGIENIZAÇÃO FREQUENTE E AO USO EM COZINHAS INDUSTRIAIS.	UN	1	R\$ 2.796,53	R\$ 2.796,53
VALOR FINAL				R\$ 26.982,01	

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. Licitação (Pregão Eletrônico) para aquisição dos itens
- II. Aquisição direta de um único fornecedor local
- III. Locação dos utensílios

Solução 01 - Esta alternativa consiste na realização de um processo licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para a aquisição dos utensílios, equipamentos e mobiliários de cozinha. Este modelo promove a ampla competitividade entre fornecedores de todo o país, garantindo a isonomia e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, tanto em termos de preço quanto de qualidade. A transparência do processo é assegurada pela publicidade dos atos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP). Esta é a solução considerada mais viável.

Solução 02 - Esta alternativa consistiria na compra de todos os itens de um único estabelecimento comercial no município ou região. Embora pudesse, em tese, fomentar a economia local, esta solução é inviável por restringir a competitividade, o que tende a resultar em preços mais elevados e menor variedade de produtos. Além disso, contraria os princípios da isonomia e da busca pela proposta mais vantajosa, fundamentais na administração pública.

Solução 03 - Esta alternativa envolveria o aluguel dos equipamentos de cozinha. Embora possa ser uma opção para eventos pontuais, para um programa de natureza contínua como o Prato Gaúcho, a locação se torna economicamente inviável a médio e longo prazo. O valor acumulado dos aluguéis rapidamente superaria o custo de aquisição dos bens, que se tornariam patrimônio do município e poderão ser utilizados por muitos anos.





Assim sendo, a **Solução 01** é a que melhor atende às necessidades da Administração, alinhando eficiência, economicidade e legalidade.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a aquisição almejada o valor total de R\$ 26.982,01 (vinte e seis mil, novecentos e oitenta e dois reais e um centavo), correspondente à soma dos valores estimados para os itens necessários à estruturação inicial da cozinha vinculada ao Programa Prato Gaúcho.

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada no Pannel de Compras do Governo Federal, complementada por consultas a fornecedores e sítios eletrônicos especializados no fornecimento de utensílios, equipamentos e mobiliários para cozinha industrial.

Para fins de cálculo, adotou-se como critério a média dos valores unitários, após análise crítica dos preços obtidos e exclusão daqueles excessivamente elevados ou destoantes do padrão de mercado, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e o art. 18 do Decreto Municipal nº 29/2025.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O Programa Prato Gaúcho é uma iniciativa de segurança alimentar voltada ao fornecimento direto de refeições prontas a famílias em situação de vulnerabilidade social. O Município de Nova Santa Rita/RS aderiu ao referido programa no final do exercício de 2025, mediante convênio firmado com o Governo do Estado do Rio Grande do Sul, que previu o repasse de recursos estaduais no valor de R\$ 120.000,00 para a sua estruturação.

Considerando o convênio celebrado em 26 de novembro de 2025, o Município concluiu a primeira fase do programa, denominada “implantação”, que estabelecia a necessidade de uma estrutura mínima adequada para o preparo, armazenamento, higienização e distribuição das refeições. Com a cozinha já em operação e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, faz-se agora necessária a adequação e a ampliação dessa capacidade instalada para atender plenamente à demanda contínua e às diretrizes operacionais do ente concedente.

Diante desse contexto, a solução adotada consiste na aquisição de utensílios, equipamentos e mobiliários de cozinha necessários à otimização e à manutenção do funcionamento do espaço vinculado ao programa. Esta etapa abrange itens destinados ao preparo, cocção, acondicionamento, higienização e organização do ambiente, visando suprir necessidades identificadas com a operação diária e reforçar o quantitativo adquirido na fase inicial. A definição dessa solução considera, ainda, a necessidade de eficiência e a continuidade ininterrupta do serviço público. Para sua implementação, optou-se pela realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item, por se tratar de bens comuns com especificações objetivamente definidas, assegurando ampla competitividade, transparência e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos da Lei nº 14.133/2021, viabilizando, assim, a contratação dos itens que restaram desertos no Pregão Eletrônico nº 029/2026.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Baseando-se no art. 40, inciso V, alínea “b”, e §§ 2º e 3º da Lei nº 14.133/2021, a Administração entendeu ser técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação por itens. Essa forma de parcelamento permite ampliar a competitividade, facilitar a logística de fornecimento, reduzir riscos de execução e assegurar maior eficiência na gestão contratual, sem prejuízo à economicidade.

Além disso, essa decisão amplia a competitividade do certame, aumentando a disputa entre propostas e auxiliando o Município na busca por valores/preços mais favoráveis.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS





Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a aquisição dos utensílios de cozinha necessários para o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária Municipal e do Programa Prato Gaúcho. Como resultado, espera-se a estruturação completa e adequada da cozinha vinculada ao programa, viabilizando a produção de refeições às famílias em situação de vulnerabilidade social, com observância aos princípios da economicidade, eficiência e obtenção da proposta mais vantajosa para o Município.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da assinatura do(s) contrato(s), serão realizadas as seguintes providências: verificação da documentação de habilitação da(s) empresa(s) adjudicatária(s), bem como o alinhamento quanto às especificações técnicas e aos cronogramas de entrega dos itens, de modo a assegurar o atendimento a todos os requisitos legais e técnicos aplicáveis.

Além disso, será designado fiscal para a conferência dos produtos que serão entregues.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação refere-se à aquisição de utensílios, equipamentos e mobiliários necessários à implantação e funcionamento 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.

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
Produção de resíduos sólidos (embalagens)	Garantir que as embalagens dos produtos sejam, preferencialmente, recicláveis e que o fornecedor realize o descarte correto de resíduos gerados na entrega.

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 13 de julho de 2026.

Solange Lewandoski Laubine
Responsável pela Secretaria Municipal de
Desenvolvimento Social

Eduardo Fontana Dal Forno
Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico
Preliminar

