



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO - REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS E ACONDICIONADOS EM MARMITAS (COM ENTREGA).

PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR

Gabinete do Prefeito - Superintendência de Defesa Civil; Secretaria da Fazenda e Gestão Administrativa - Superintendência de Trânsito - Ditran, Corpo de Bombeiros Militar; Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos; Secretaria Municipal de Assistência Social; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Renda e Turismo; Secretaria Municipal de Agricultura e Aquicultura.

1. INTRODUÇÃO

1.1 O Estudo Técnico Preliminar tem a finalidade de identificar a demanda do MUNICÍPIO, realizar levantamento de mercado e justificar a contratação, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, conforme o Art. 15 do Decreto Municipal nº 11.384/2023.

1.1.1 Justificativa para utilização do ETP simplificado

1.1.1.1 Para a análise da viabilidade da contratação, será adotado o Estudo Técnico Preliminar Simplificado, considerando tratar-se de objeto relacionado a demandas contínuas ou recorrentes do Município, nos termos do § 2º, inciso I, do Art. 15 do Decreto Municipal nº 11.384/2023.

1.2 O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é caracterizado como comum, uma vez que são bens ou serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação para o fornecimento de refeições preparadas em marmitas, justifica-se pela necessidade de garantir o interesse público através do atendimento contínuo, seguro e descentralizado das demandas nutricionais de servidores municipais e alunos da rede de ensino em atividades externas, resolvendo a falta de estrutura própria para o preparo e transporte de alimentos, em conformidade com as exigências higiênico-sanitárias da legislação vigente.

3. ADEQUAÇÃO AO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1 O objeto deste Estudo Técnico Preliminar está previsto no planejamento de compras desta requisitante.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Subcontratação

4.1.1 Não é admitida a subcontratação do objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

4.1.1.1 Justifica-se a vedação à subcontratação visto que a execução direta pelo contratado é plenamente viável e garante maior controle técnico, qualidade na entrega e responsabilidade integral sobre o cumprimento das obrigações contratuais. Ademais, a execução direta pelo fornecedor facilita o acompanhamento, a fiscalização e a avaliação da qualidade do objeto entregue.



5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA AQUISIÇÃO

5.1 Os parâmetros utilizados para a formação da estimativa da contratação foram coletados através de consulta aos preços da ata anterior do município de Gaspar, de pesquisa de preços com fornecedores e de contratações anteriores de outros entes públicos verificados através de pesquisa em Portais de Contratações Públicas.

5.2 Os itens desta aquisição foram relacionados por cada secretaria demandante, com base em quantidades estimadas como necessárias e suficientes para o atendimento da demanda durante o período de 12 (doze) meses, considerando as necessidades administrativas do Município de Gaspar, conforme as justificativas técnicas constantes nos autos do processo.

5.3 As quantidades e os valores previstos para a aquisição são os seguintes:

Item	Unidade de Medida / Descritivo do Item	Quantitativos por requisitante											
		Agric.	Defesa Civil	Saúde	Turismo	Ditran	CBM	Social	Obras	Ed. Fund.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Marmita - Unidade - Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio - fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de alumínio ou isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC n º 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC n º 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: ameixa, tangerina, pêssego, pêra. Desde que, permaneça a mesma	300	600	2.100	30	200	120	300	3.000		6.650	R\$ 28,29	R\$ 188.128,50



	quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I ""A"" - Especificações, Gramaturas e Quantidades, do Termo de Referência."											
2	Marmita Escolar Infantil/Juvenil para eventos extras institucionais de acordo com o calendário anual da Secretaria Municipal de Educação - Unidade. Alimentos Preparados e acondicionados em embalagem tipo marmita (quente frio – fruta). A refeição deverá ser acondicionada em 2 (duas) embalagens distintas: uma com alimentos frios (saladas) e outra com alimentos quentes, sendo esta com divisórias internas (carnes, arroz, feijão, acompanhamento). As embalagens devem ser descartáveis, de isopor, nº 9 para alimentos quentes, e a segunda embalagem que deverá acondicionar a salada. O fornecedor ficará responsável por todos os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade visual e higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento (Resolução RDC n ° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) à 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) (Resolução RDC n ° 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). O cardápio deverá oferecer uma porção de frutas, que deverá ser devidamente lavada, higienizada e embalada em papel filme ou saco plástico transparente fechado próprio para a embalagem de alimentos, para ser transportada. As frutas poderão ser substituídas por frutas da época: laranja, tangerina, maçã, pêra, banana. Desde que, permaneça a mesma quantidade em gramas estabelecida no cardápio; As carnes deverão ser de consistência macia e sem capa de gordura. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do								800	800	R\$ 28,27	R\$ 22.616,00



alimento preparado. O fornecedor deverá apresentar o Alvará Sanitário. Conforme Anexo I ""A"" - Especificações, Gramaturas e Quantidades, do Termo de Referência."													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5.4 Valor total estimado da contratação: **R\$ 210.744,50** (duzentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e cinquenta centavos).

5.5 O custo estimado da contratação foi realizado de acordo com os parâmetros estabelecidos no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e nos termos dos Art. 34 a 37 do Decreto Municipal nº 11.384/2023, conforme documentos anexos a este instrumento.

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

6.1 Considerando tratar-se de itens divisíveis, aplica-se a regra geral de parcelamento por item.

7. CONCLUSÃO

7.1 Considerando a necessidade de garantir o fornecimento de alimentação aos servidores municipais e alunos da rede de ensino em atividades externas, de forma contínua, segura e descentralizada, em condições higiênicas de consumo, conclui-se que a presente contratação alinha-se perfeitamente ao interesse público, proporcionando boas condições de trabalho e atendimento à demanda apresentada.

Gaspar, 05 de outubro de 2026.

Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar: Erika Marques (Matrícula nº 14.992), Luciano Amaro Brandt (Matrícula nº 4.476), Luciano Rominhuk (Matrícula nº 927.157-0), Felipe Reis Rodrigues (Matrícula nº 25.675), Juliana Machado da Silva (Matrícula nº 23.932), Tatiane Wosnes (Matrícula nº 15.234), Jussara da Costa Miranda (Matrícula nº 13.131), Katiani Zimmermann (Matrícula nº 24.227), Maicon Jose Isensee (Matrícula nº 13.108).



**ASSINATURA(S) DA(S) AUTORIDADE(S)
COMPETENTE(S)**

Documento assinado digitalmente por ANA KARINA
SCHRAMM MATUCHAKI
Data: 15/10/2026 16:42:54

ANA KARINA SCHRAMM MATUCHAKI CUNHA
Secretária Municipal da Fazenda e Gestão
Administrativa

Documento assinado digitalmente por ARNALDO
GONCALVES MUNHOZ JUNIOR
Data: 16/10/2026 8:33:53

ARNALDO GONÇALVES MUNHOZ JUNIOR
Secretário Municipal de Saúde