

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01	Objeto	O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal, destinado ao atendimento de aproximadamente 700 (setecentas) pessoas. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa A execução deverá ocorrer com observância às normas sanitárias vigentes, garantindo condições adequadas de preparo, manipulação e serviço dos alimentos aos beneficiários.
02	Descrição da necessidade:	A contratação é necessária para o fornecimento de almoço aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Sananduva, em atividade oficial que será realizada no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal. O evento já conta com a aprovação do Legislativo Municipal, o que autoriza sua realização como ação institucional de reconhecimento e valorização dos servidores. Diante do público estimado de aproximadamente 700 (setecentos) participantes e da inviabilidade de preparo e serviço pela própria Administração, torna-se necessária a contratação de empresa especializada para garantir alimentação adequada, segura e em quantidade suficiente, conforme o cardápio estabelecido.
03	Lista de áreas requisitantes que solicitaram a contratação	Secretaria de Planejamento e Administração.
04	Compatibilidade com o PAC (Plano Anual de Contratações)	Não existe plano anual de contratação no ano de 2025.

05	Requisitos da contratação	- A empresa deverá fornecer toda a estrutura necessária para preparo, transporte, manutenção e serviço das refeições; - O preparo e a manipulação dos alimentos deverão seguir rigorosamente as normas sanitárias vigentes; - O cardápio deverá conter, no mínimo, os itens definidos: churrasco de carne de gado, carne de porco, frango, quatro tipos de saladas, maionese, arroz, farofa, pão e duas sobremesas; - As refeições devem ser servidas de forma organizada, contínua e suficiente para atender aproximadamente 700 pessoas; - Todos os alimentos deverão ser frescos, de boa qualidade, e apresentados em condições adequadas de higiene e temperatura; - A contratada deverá disponibilizar equipe suficiente para preparo, reposição, atendimento e limpeza do local após o serviço; - O serviço deverá ocorrer pontualmente na data e local definidos, garantindo funcionamento pleno durante todo o período do evento.																
06	Quantidade estimada da contratação	<table><tr><th>Item</th><th>Descrição do serviço</th><th>Qtde.</th><th>Un.</th><th>Valor Máximo Mensal R\$</th><th>Valor Máximo Total R\$</th></tr><tr><td>01</td><td>Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, para os servidores municipais, após aprovação legislativa, no Centro Comunitário Municipal. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa</td><td>700</td><td>Un</td><td>R\$ 38,00</td><td>R\$ 26.600,00</td></tr></table>	Item	Descrição do serviço	Qtde.	Un.	Valor Máximo Mensal R\$	Valor Máximo Total R\$	01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, para os servidores municipais, após aprovação legislativa, no Centro Comunitário Municipal. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa	700	Un	R\$ 38,00	R\$ 26.600,00				
Item	Descrição do serviço	Qtde.	Un.	Valor Máximo Mensal R\$	Valor Máximo Total R\$													
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, para os servidores municipais, após aprovação legislativa, no Centro Comunitário Municipal. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa	700	Un	R\$ 38,00	R\$ 26.600,00													

07	Levantamento de mercado	Foram analisadas as alternativas disponíveis para o fornecimento de almoço destinado aos servidores públicos, considerando o evento previamente aprovado pelo Legislativo. Avaliaram-se três possibilidades: (a) Preparo próprio pela Administração; (b) Contratação de cozinheiras avulsas; e (c) Contratação de empresa especializada em refeições para grande público. A alternativa de preparo próprio mostrou-se inviável, pois o Município não dispõe de estrutura, equipe, equipamentos industriais nem capacidade operacional para produção e serviço de refeições para aproximadamente 700 pessoas. A contratação de cozinheiras avulsas também se revelou inadequada, em razão da ausência de responsabilidade técnica, limitação de escala produtiva e riscos sanitários elevados. Assim, a solução técnica e economicamente mais adequada é a contratação de empresa especializada, que disponha de equipe capacitada, equipamentos adequados, logística estruturada e condições de garantir qualidade, segurança alimentar e fornecimento completo do cardápio definido. A pesquisa de mercado demonstrou que os preços praticados por empresas da região são compatíveis com a realidade local, evidenciando viabilidade econômica da contratação.
08	Estimativa de valor (baseado na cotação de preços a ser realizada – média, mediana ou menor valor)	As estimativas de valores seguem anexas a este estudo.
09	Descrição da solução	A solução consiste na contratação de empresa especializada para o preparo, fornecimento e serviço completo de almoço aos servidores públicos no evento oficial previsto para 06 de dezembro de 2025. A empresa contratada ficará responsável por toda a logística necessária, incluindo aquisição dos insumos, preparo das refeições, montagem do serviço, manutenção térmica dos alimentos, atendimento ao público e limpeza final do espaço. A solução atende plenamente à necessidade identificada, garantindo qualidade, segurança alimentar, capacidade operacional adequada e o fornecimento integral do cardápio estabelecido para aproximadamente 700 (setecentas) pessoas.
10	Parcelamento da contratação	Não é viável o parcelamento da contratação, uma vez que se trata de um único objeto.
11	Resultados esperados e providências a serem tomadas caso haja intercorrências	Espera-se que o serviço resulte no fornecimento adequado, organizado e contínuo do almoço aos servidores públicos, com alimentos de qualidade, atendimento eficiente e cumprimento integral do cardápio e do cronograma estabelecidos. Em caso de intercorrências, como atraso na entrega, falta de itens do cardápio, problemas na qualidade dos alimentos ou falhas no atendimento, dentre outros,

		deverão ser adotadas providências imediatas pela contratada, incluindo substituição dos itens, reforço da equipe, correções operacionais e comunicação imediata à fiscalização municipal. Persistindo o problema, poderão ser aplicadas sanções contratuais, conforme legislação e condições estabelecidas no contrato.
12	Contratações correlatas a serem realizadas para complementação da contratação (Ex; materiais a serem adquiridos, cursos especializados, etc...)	No momento, não foram identificadas contratações correlatas.
13	Impactos ambientais gerados pela contratação	A contratação não gera impactos ambientais significativos. No entanto, recomenda-se: - Uso consciente de materiais e redução de desperdícios; - Separação de resíduos recicláveis e uso de insumos com menor impacto ambiental.
14	Providências Prévias ao Contrato	• Elaboração de termo de referência e publicação do AME para eventual recebimento de propostas adicionais; • Levantamento de disponibilidade orçamentária e emissão da reserva de dotação;
15	Indicação do Fiscal e do Gestor do Contrato/Ata	O contrato oriundo da presente contratação será acompanhado, fiscalizado e gerido por servidores designados pela Administração. Fica designado como Fiscal do Contrato o(a) servidor(a) Cléber Augusto Spiller, responsável por verificar a execução dos serviços, a conformidade com as especificações e o cumprimento das obrigações contratuais. Fica designado como Gestor do contrato o (a) servidor (a) Sérgio Luiz Fracasso responsável por acompanhar a execução geral do contrato, inclusive quanto ao prazo, à vigência e às comunicações formais com a contratada.
16	Conclusão do ETP (viabilidade da contratação – é possível a contratação?)	A contratação direta, por dispensa de licitação (art. 75, II, Lei 14.133/2021), para o presente objeto é viável e recomendada. A solução atende aos Princípios da Eficiência, Economicidade e Continuidade, tendo seu valor de referência calculado pela média de preços de contratos públicos comparáveis. Essa medida garante a inclusão social, o fortalecimento de vínculos e o desenvolvimento de habilidades manuais dos participantes.

Sananduva, 26 de novembro de 2025.

Sergio Luiz Fracasso
Secretária de Planejamento e Administração

SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA					
Setor Solicitante: Secretaria de Planejamento e Administração.					
Material: ☐ Consumo ☐ Permanente ☒ Serviços ☐ Obras e Serviços de Engenharia	Objeto: O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal, destinado ao atendimento de aproximadamente 700 (setecentas) pessoas. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa A execução deverá ocorrer com observância às normas sanitárias vigentes, garantindo condições adequadas de preparo, manipulação e serviço dos alimentos aos beneficiários.				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Justificativa</th> <th>Responsável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> A contratação justifica-se pela necessidade de fornecer almoço no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal, para atender aproximadamente 700 pessoas durante atividade oficial promovida pelo Município. Considerando o volume de participantes e a complexidade logística para preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, verifica-se a impossibilidade de execução direta pela Administração. Dessa forma, torna-se necessária a contratação de empresa especializada, capaz de fornecer o cardápio definido (carnes, acompanhamentos e sobremesas) com segurança alimentar, qualidade e capacidade operacional adequada, garantindo o atendimento integral da demanda e o regular andamento do evento. </td> <td> Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa. Sérgio Luiz Fracasso Secretário do Planejamento e Administração Data: 26/11/2025 </td> </tr> </tbody> </table>	Justificativa	Responsável	A contratação justifica-se pela necessidade de fornecer almoço no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal, para atender aproximadamente 700 pessoas durante atividade oficial promovida pelo Município. Considerando o volume de participantes e a complexidade logística para preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, verifica-se a impossibilidade de execução direta pela Administração. Dessa forma, torna-se necessária a contratação de empresa especializada, capaz de fornecer o cardápio definido (carnes, acompanhamentos e sobremesas) com segurança alimentar, qualidade e capacidade operacional adequada, garantindo o atendimento integral da demanda e o regular andamento do evento.	Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa. Sérgio Luiz Fracasso Secretário do Planejamento e Administração Data: 26/11/2025
	Justificativa	Responsável			
	A contratação justifica-se pela necessidade de fornecer almoço no dia 06 de dezembro de 2025, no Centro Comunitário Municipal, para atender aproximadamente 700 pessoas durante atividade oficial promovida pelo Município. Considerando o volume de participantes e a complexidade logística para preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, verifica-se a impossibilidade de execução direta pela Administração. Dessa forma, torna-se necessária a contratação de empresa especializada, capaz de fornecer o cardápio definido (carnes, acompanhamentos e sobremesas) com segurança alimentar, qualidade e capacidade operacional adequada, garantindo o atendimento integral da demanda e o regular andamento do evento.	Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa. Sérgio Luiz Fracasso Secretário do Planejamento e Administração Data: 26/11/2025			
Fonte de Recursos: Recursos Próprios do Município.					
Indicação do responsável para fiscalização do contrato: Cléber Augusto Spiller					

Modalidade de licitação a ser utilizada:

- () Chamamento Público
() Chamamento Público para Credenciamento
() Concorrência Pública Eletrônica
() Concorrência Pública Presencial - **Encaminhar documento com justificativa conforme procedimento já adotado**
() Pregão Eletrônico
() Pregão Presencial – **Encaminhar documento com justificativa conforme procedimento já adotado**
() Inexigibilidade
() Dispensa Eletrônica
(X) Dispensa sem procedimento eletrônico

Metodologia de Pesquisa:

Para estimar o valor da contratação foi realizada pesquisa de preços com fornecedores locais, sendo que os primeiros a retornar os orçamentos estão anexados a este documento, optando-se pelo fornecedor de menor preço, com a condição da abertura do prazo de Manifestação de Interesse de 3 dias para envio de propostas adicionais.

Critério de Julgamento:

MENOR PREÇO GLOBAL

Fundamentação Legal:

Art. 75, inciso II, Lei nº 14.133/2021

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTDE.	UNID.	VALOR MÁXIMO MENSAL R\$	VALOR MÁXIMO TOTAL R\$
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de almoço, a ser servido no dia 06 de dezembro de 2025, para os servidores municipais, após aprovação legislativa, no Centro Comunitário Municipal. O serviço deverá incluir toda a mão de obra, insumos, gêneros, temperos, utensílios, equipamentos e logística necessários para a execução completa do fornecimento, contemplando o seguinte cardápio mínimo obrigatório: <u>Carnes:</u> Carne de gado (churrasco) Carne de porco	700	Unidades	R\$ 38,00	R\$ 26.600,00

	Carne de frango <u>Acompanhamentos:</u> 4 (quatro) tipos de saladas diversas Maionese Arroz Farofa Pão <u>Sobremesas:</u> 2 (dois) tipos de sobremesa				
--	---	--	--	--	--

DOCUMENTOS TÉCNICOS:

Caso o produto/serviço a ser adquirido/contratado necessite de qualificação técnica específica, informar quais documentos deverão ser exigidos no Edital para que seja comprovada a habilitação do vencedor (exemplo: atestado de capacidade técnica, registro CREA/CAU/CRC, certificados de cursos específicos, etc...).

EXIGÊNCIAS QUANTO AO PRODUTO/SERVIÇO:

- Caso haja exigências específicas quanto à aquisição do produto/ prestação do serviço, informar quais serão para que seja colocado no Termo de Referência (exemplo: combustíveis – necessidade de prestação de serviço 24 horas, produtos – local de entrega (para cálculo do frete), prazo de entrega ou prazo para início da prestação dos serviços, etc...)

OBS: Tais exigências deverão constar também na pesquisa de preço encaminhada aos fornecedores, pois as mesmas influenciam no preço a ser cotado.

01	A empresa deverá fornecer toda a estrutura necessária para preparo, transporte, manutenção e serviço das refeições;
02	O preparo e a manipulação dos alimentos deverão seguir rigorosamente as normas sanitárias vigentes;
03	O cardápio deverá conter, no mínimo, os itens definidos: churrasco de carne de gado, carne de porco, frango, quatro tipos de saladas, maionese, arroz, farofa, pão e duas sobremesas;
04	As refeições devem ser servidas de forma organizada, contínua e suficiente para atender aproximadamente 700 pessoas;
05	Todos os alimentos deverão ser frescos, de boa qualidade, e apresentados em condições adequadas de higiene e temperatura;
06	A contratada deverá disponibilizar equipe suficiente para preparo, reposição, atendimento e limpeza do local após o serviço;
07	O serviço deverá ocorrer pontualmente na data e local definidos, garantindo funcionamento pleno durante todo o período do evento.

Sérgio Luiz Fracasso
Secretário do Planejamento e Administração