|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)** | | | | |
| **I - INFORMAÇÕES GERAIS** | | | | |
|  | | | | |
| 1. **Número do Processo**   **Administrativo:** | | | **\_\_\_\_\_/2025** | |
|  | | | | |
| **2. Setor Requisitante:** | | X | | 1 - SECRETARIA DE GOVERNO |
|  | |  | | 2 - ASSESSORIA JURÍDICA |
| X | | 3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO |
|  | | 4 - SECRETARIA DE PLANEJAMENTO |
|  | | 5 - SECRETARIA DE FAZENDA |
|  | | 6 - SECRETARIA DE SAÚDE |
|  | | 7 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO |
|  | | 8 - SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE E REC. HÍDRICOS |
|  | | 9 - SECRETARIA DE OBRAS, SERV. E DES. URBANO |
|  | | 10 - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL |
|  | | 11 - SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO |
| X | | 12 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA |
|  | | 13 - SECRETARIA DE POLÍTICA HABITACIONAL |
|  | | | | |
| **3. Equipe de Planejamento da Contratação:** | | | Patrícia de Oliveira Pedroso – Secretária de Planejamento  Claudia Janz da Silva – Secretária de Administração  Camila Dias Ramalho Matta – Secretária de Agricultura e Pecuária  Danilo André de Oliveira Ramalho Matta – Secretário de Governo | |
|  | | | | |
| **4. Objeto:** | CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, NAS MODALIDADES MARMITEX E BUFFET LIVRE, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES OPERACIONAIS DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES/PR | | | |
|  |  | | | |
| **5. Local** | Diversos  FISCAL DO CONTRATO ADMINISTRAÇÃO PORTARIA NRº2.378/2026  FISCAL DO CONTRATO SEC.GOV PORTARIA NRº 2.379/2026  FISCAL DO CONTRATO AGRICULTURA PORTARIA NRº 2.376/2025 | | | |
|  | | |  | |
| **II - Diagnóstico da Situação Atual:** | | | | |
|  | | | | |
| 1. **Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (artigo 15, caput, §1º do Decreto nº 3.537/2023):** | | | | |

A Administração Municipal identifica a necessidade de atender, de maneira contínua e adequada, às demandas operacionais das diversas Secretarias que desenvolvem atividades externas, deslocamentos ou jornadas que impedem o retorno dos servidores às unidades de origem para realização das refeições. Essa situação gera um desafio de natureza funcional e logística, pois as equipes, em muitos casos, atuam em horários estendidos, em regiões afastadas da sede administrativa ou em operações que exigem pronta disponibilidade e permanência ininterrupta em campo.

Sob a perspectiva do interesse público, a ausência de uma solução estruturada para o fornecimento de alimentação aos servidores em atividade externa compromete a eficiência administrativa, reduz a produtividade das equipes e pode ocasionar atrasos em serviços essenciais, como manutenção urbana, vigilância, obras, serviços de emergência, eventos oficiais, fiscalização e atividades assistenciais. Além disso, improvisações ou soluções pontuais podem acarretar desigualdade de tratamento entre servidores, riscos sanitários, dificuldade de controle e aumento dos custos operacionais.

A contratação prevê a prestação de serviço na modalidade Buffet Livre, para a Secretaria de Administração e para a Secretaria de governo, considerando suprir as necessidades institucionais do Gabinete do Prefeito. Tal demanda justifica-se pelas recepções de convidados oficiais que ocorrerão ao longo dos 12 meses, como deputados em visita ao município, vereadores e demais figuras de autoridades políticas, cujas agendas e compromissos oficiais ensejam a necessidade de ofertar alimentação adequada, garantindo a celeridade dos trabalhos e a cortesia protocolar necessária ao exercício das funções; Prevendo assim gastos extras desordenados, sem a devida previsão e programação.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de garantir condições mínimas de alimentação adequada, segura e disponibilizada de forma regular sempre que as atividades da Administração exigirem a permanência dos servidores em campo ou a impossibilidade de deslocamento para as unidades de origem. Tal medida assegura a continuidade dos serviços públicos, promove o bem-estar funcional, reduz riscos operacionais e reforça a observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade.

A necessidade ora descrita, portanto, decorre diretamente da obrigação do Município de Bandeirantes/PR de manter suas equipes em plena capacidade operacional durante atividades essenciais, resguardando tanto o desempenho institucional quanto a adequada prestação dos serviços públicos à população

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (artigo 15, §1º, II, do Decreto nº 3.537/2023):** | | | | | |
|  | | | | | |
| X | **Sim** – Especificar Ano: 2026 | |  | | **Não** – Justificar em item 2.1. |
| O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, conforme edição nº1209, ano: 2026, publicado ao dia 08 de Janeiro de 2026, de acordo com o detalhamento a seguir: | | | | | |
| **SECRETARIA** | | **DEMANDA** | | **PÁGINA DA EDIÇÃO** | |
| SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO | | ADM0202 | | Página 12 | |
| SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO | | ADM0258 | | Página 15 | |
| SECRETARIA DE GOVERNO | | SG0048 | | Página 47 | |
| SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA | | SAP0086 | | Página 33 | |
| **SECRETARIA** | | | | | |  |
| ADMINISTRAÇÃO | | | | | | SEQ.48AD |
| 2.2. **CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:**          ADICIONAR CREDITOS ORÇAMENTARIOS | | | | | |
| Em conformidade com as normas constantes dos arts. 16 e 17 da Lei Complementar n° 101, de 04 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, apresente contratação enquadra-se em:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Criação ação de governo | ( ) Sim | ( x) Não | | Expansão ação de governo | ( ) Sim | ( x) Não | | Aperfeiçoamento ação de governo | ( ) Sim | ( x) Não | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.3. ENQUADRAMENTO DA CONTRATAÇÃO:**  Em conformidade com as normas constantes dos Arts. 16 e 17 da Lei Complementar n° 101, de 04 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, a presente contratação enquadra-se em: | | | | |
| Criação ação de governo |  | Sim | **x** | Não |
|  |  |  |  |  |
| Expansão ação de governo |  | Sim | **x** | Não |
|  |  |  |  |  |
| Aperfeiçoamento ação de governo |  | Sim | **x** | Não |

**Justificativa:** A contratação não implica criação ou expansão de ações de governo, uma vez que não representa a implantação de nova política pública nem amplia o escopo de atendimento além do previsto no planejamento municipal. Trata-se de medida administrativa necessária para assegurar condições adequadas de trabalho aos servidores que realizam atividades externas ou contínuas, em situações nas quais não é possível o retorno às unidades de origem para a realização das refeições, evitando prejuízos à eficiência e à continuidade dos serviços públicos.

A demanda está alinhada às necessidades operacionais das diversas Secretarias do Município de Bandeirantes/PR, garantindo suporte às equipes que desempenham funções essenciais à manutenção e ao funcionamento das políticas públicas já estabelecidas, sem alterar estruturas organizacionais ou gerar despesas permanentes adicionais.

A despesa encontra-se prevista no Plano Plurianual (PPA), compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e amparada por dotação específica na Lei Orçamentária Anual (LOA), atendendo ao art. 16, §1º, da Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF). Por se tratar de contratação de serviço com previsão orçamentária previamente assegurada, não há impacto financeiro permanente, e o custo já está contemplado no planejamento municipal.

Dessa forma, a contratação mostra-se devidamente enquadrada nos instrumentos de planejamento e responsabilidade fiscal vigentes, configurando-se como ação necessária, prevista e compatível com a capacidade financeira do Município.

|  |
| --- |
| **3. Descrição dos requisitos da potencial contratação (artigo 15, §1º, III, do Decreto nº 3.537/2023):** |

**a) Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:**

Para garantir a adequada prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas às diversas Secretarias do Município de Bandeirantes/PR, faz-se indispensável estabelecer requisitos técnicos claros, objetivos e suficientes para orientar a escolha da solução contratada. A definição desses parâmetros assegura que a futura contratada atenda às necessidades operacionais da Administração, respeitando padrões de qualidade, segurança alimentar, eficiência logística e responsabilidade socioambiental. A solução adotada deve atender adequadamente às necessidades operacionais das Secretarias Municipais, a contratação deverá observar requisitos técnicos mínimos que assegurem qualidade nutricional, segurança sanitária, regularidade no fornecimento e sustentabilidade. Os requisitos necessários e suficientes para orientar a escolha da solução incluem requisitos de qualidade e segurança alimentar, operacionais, desempenho, requisitos documentais e de regularidade, além de critérios e práticas de sustentabilidade. Serão analisados os padrões mínimos de desempenho esperados.

**b) Requisitos de qualidade e segurança alimentar:**

O fornecedor deve estar devidamente registrado nos órgãos sanitários competentes (Vigilância Sanitária, CNES ou equivalente), a manipulação e preparo das refeições deve estar de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e normas da RDC nº 216/2004 e Portaria nº 326/1997 da ANVISA. O transporte das refeições do tipo Marmitex, deve atender condições adequadas de higiene, temperatura e conservação, garantindo ausência de contaminação cruzada. Os cardápios devem ser balanceados, com adequada proporção de proteínas, carboidratos, vegetais e demais componentes, evitando monotonia e atendendo às necessidades nutricionais mínimas para refeições laborais; Além de atender padrões mínimos de peso e proporcionamento (ex.: marmitex com gramatura mínima de X g; prato à la carte com composição mínima predefinida). A entrega deve ocorrer dentro dos horários definidos, garantindo atendimento às escalas de trabalho do presente objeto.

**c) Requisitos operacionais e de desempenho:**

A empresa deve possuir capacidade comprovada de atendimento simultâneo às múltiplas Secretarias, inclusive em situações de demanda emergencial (operações intensificadas, eventos oficiais, trabalhos de campo prolongados). Localização que demonstra atendimento geográfico que garanta agilidade na entrega nas áreas urbanas e rurais, conforme necessidade. Deve possuir disponibilidade de canais de contato para comunicação imediata de forma simultânea e de fácil acesso, ex: telefone corporativo e/ou aplicativo de mensagens institucional. Previsão de fornecimento contínuo durante toda a vigência contratual, inclusive em feriados, se necessário, desde que informado pela contratante com ao menos 5 (cinco) dias de antecedência.

**d) Requisitos documentais e de regularidade:**

1. As licenças e alvarás de funcionamento devem estar atualizados.
2. Cumprimento das exigências trabalhistas e tributárias previstas em lei.
3. Apresentação prévia de atestado de capacidade técnica compatível com o objeto e volume estimado de refeições.

**e) Critérios e práticas de sustentabilidade:**

Para atender às diretrizes da legislação federal e às boas práticas de sustentabilidade nas contratações públicas, deverão ser observados os critérios de redução de resíduos sólidos, preferencialmente com utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de materiais de menor impacto ambiental. Deve existir redução de resíduos sólidos, preferencialmente com utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou materiais de menor impacto ambiental se possível. Deve existir adoção de materiais livres de substâncias tóxicas, sendo adequadas para contato com alimentos e a gestão adequada de resíduos, com orientação ao fornecedor quanto ao descarte correto das embalagens e cumprimento das normas sanitárias.

Deve existir incentivo ao uso eficiente de energia e água, nos processos internos relacionados a produção e manutenção do estabelecimento, quando possível. Priorização de fornecedores que demonstrem boas práticas socioambientais e respeito as normas de saúde, segurança e sustentabilidade, sem histórico anterior que demonstra a negligência aos requisitos mencionados.

**f) Padrões mínimos de desempenho esperados:**

O restaurante deve fornecer regularidade no fornecimento sem interrupções durante a prestação do percurso.

A temperatura adequada no ato da entrega (quente para refeições quentes e fria para saladas, conforme padrão sanitário). Qualidade dos ingredientes e apresentação compatíveis com refeições destinadas ao consumo imediato dever ser priorizados, além de embalagens resistentes, compatíveis com os alimentos, seguras e devidamente lacradas.

A empresa deve possuir um certo prestígio moral local, com o mínimo de reclamações de consumidores, com pronta disposição de correção quando houver falhas.

A combinação desses requisitos técnicos, padrões de qualidade e critérios de sustentabilidade assegura que a contratação seja eficiente, segura, compatível com o interesse público e adequada às exigências normativas vigentes.

|  |
| --- |
| **III - Prospecção de Soluções (artigo 15, §1º, V e VI):** |
|  |
| 1. **Levantamento de Mercado (artigo 15, §1º V, do Decreto nº 3.537/2023):** |

A análise de alternativas de mercado para o fornecimento de refeições prontas às diversas Secretarias do Município de Bandeirantes/PR revela a existência de diferentes modelos capazes de atender à necessidade administrativa, cada qual com implicações específicas sob os aspectos técnico, econômico, operacional e ambiental. O objetivo deste levantamento é demonstrar, de forma fundamentada, quais soluções se apresentam como tecnicamente viáveis e economicamente vantajosas, além de identificar os potenciais riscos e benefícios associados a cada uma delas, permitindo que a Administração adote a alternativa mais alinhada ao interesse público.

A primeira alternativa observada consiste na contratação direta de empresa especializada em produção e entrega de refeições prontas, modelo amplamente difundido no setor público e caracterizado por sua maturidade operacional. Essa solução se destaca pela previsibilidade, pela facilidade de gestão contratual e pela existência de fornecedores estruturados no mercado regional, aptos a garantir cardápios padronizados, transporte adequado e atendimento regular mesmo em demandas variáveis. Do ponto de vista técnico, apresenta baixo risco sanitário quando acompanhada de exigências contratuais adequadas, e do ponto de vista econômico, favorece a obtenção de preços mais competitivos por economia de escala. Apesar disso, mantém certa dependência logística do fornecedor e exige mecanismos de controle contínuo para assegurar estabilidade da qualidade.

Outra alternativa consiste na adoção de uma cozinha central municipal, seja gerida diretamente pelo Município ou por entidade contratada. Embora esse modelo ofereça elevado grau de controle sobre os processos produtivos, padronização de receitas e potencial redução de custos unitários no médio prazo, ele demanda investimentos iniciais expressivos, estrutura física adequada, equipe técnica qualificada e capacidade administrativa para manutenção contínua da operação, o que geraria oneroso aumento de receita devido a necessidade de aumentar o quadro de servidores, contratando mais servidores para potencial produção. Além do aporte financeiro inicial, a solução envolve riscos de gestão, necessidade de licenças sanitárias específicas e maior responsabilidade direta do Poder Público sobre a regularidade do serviço. Assim, no momento atual, trata-se de uma opção tecnicamente possível, porém economicamente menos vantajosa, especialmente considerando o caráter imediato da necessidade.

A contratação segmentada por lotes menores ou por regiões do Município também foi analisada. Esse modelo, embora incentive pequenos fornecedores locais e reduz a distância de entrega, pode fragilizar a padronização da qualidade, aumentar custos unitários por perda de escala e gerar complexidade administrativa ao exigir múltiplos processos de fiscalização e gestão contratual. Assim, apresenta vantagens pontuais, mas não se mostra a alternativa mais racional para a presente demanda, que requer regularidade, uniformidade no atendimento e custo previsível.

Também se avaliou a possibilidade de substituição das refeições prontas por vales ou vouchers para utilização em estabelecimentos credenciados. Essa alternativa, ainda que flexível e de rápida implementação, implica diminuição do controle da Administração sobre a composição nutricional, a conformidade sanitária e o custo real por refeição, podendo gerar desigualdade de atendimento entre servidores que atuam em áreas centrais e aqueles que se deslocam para regiões sem estabelecimentos disponíveis. Além de que em casos de deslocamento de grupos específicos de servidores, pode atrasar ou alterar de forma significativa a autonomia de se deslocar e solicitar alimentação individual de servidores em locais diversos e horários diversos. Por isso, revela-se tecnicamente limitada para o tipo de necessidade operacional que envolve equipes em atividades contínuas, externas e muitas vezes em deslocamentos.

Alternativas mais inovadoras, como o uso de cozinhas modulares móveis, a contratação de modelos "refeição como serviço" com indicadores estritos de desempenho ou a integração com cadeias produtivas locais, apresentam potencial de modernização, mas ainda carecem de aderência plena às condições logísticas e orçamentárias do Município, podendo ser incorporadas como medidas complementares, não como solução principal.

A partir da análise comparativa, verifica-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas através de Marmitex e Buffet Livre, permanece como a solução que melhor concilia viabilidade técnica, economicidade e mitigação de riscos operacionais. Esse modelo dispensa investimentos estruturais, opera com fornecedores experientes e permite a adoção de cláusulas contratuais relacionadas à qualidade, sustentabilidade, logística reversa e desempenho operacional. A solução também se mostra flexível o suficiente para permitir, caso necessário, abordagens híbridas — como utilização de vouchers apenas em situações pontuais ou contratação complementar em localidades específicas — garantindo, assim, robustez e continuidade do serviço.

Dessa forma, a alternativa recomendada fundamenta-se na demonstração de que oferece o melhor equilíbrio entre custo, qualidade, controle, sustentabilidade e facilidade de execução, atendendo de forma mais eficaz às necessidades das Secretarias Municipais e ao interesse público, nos termos exigidos pelo art. 9º, inciso III da IN SEGES nº 58/2022.

|  |
| --- |
| 1. **Estimativa do valor da contratação (art. 15, §1º VI do Decreto nº 3.537/2023):** |

2.1. A estimativa de valor da contratação realizada nesse ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Foram realizadas análises de contratações similares ao objeto feitas por outros órgãos e entidades da administração pública, a fim de identificar nestas contratações a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

2.2. A pesquisa de preço deste estudo utilizou a metodologia disposta em Art. 368 do Municipal nº 3.537/2023, sendo os preços obtidos de forma combinada:

2.2.1. Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços no site: https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/

2.2.2. Preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 01 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de pequisas de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

2.2.3. Utilização de dados de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, contendo a data e hora de acesso;

2.2.4. Pesquisa direta com no mínimo 03 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores;

2.3. Para identificar o valor para o item a ser adquirido foi utilizado o MÉTODO ESTATÍSTICO da MÉDIA de preços, pois os valores coletados não possuem grandes variações de preços e os dados estão dispostos de forma homogênea, que aponta como estimativa de preço inicial unitário para aquisição dos itens relacionados abaixo:

2.1.4. A média de mercado apurada foi de R$23,68 por unidade, de prestação de serviços de Marmitex em Municípios do Paraná, enquanto o valor da média de buffet livre seria de R$36,61.

2.5. Para a formação do preço estimado, foram consideradas duas fontes complementares de pesquisa, a fim de garantir maior aderência à realidade de mercado e ao contexto local:

**a) Pesquisa de preços junto a fornecedores locais**, sediados no Município de Bandeirantes/PR, contemplando os seguintes estabelecimentos:

1- Restaurante Kojó;  
2- Tiuli;  
3- Kasa da Marmita;  
4- Tio Inho;  
5- Valéria Dragão;  
6- Tartatan;

7- Bora Bora.

Os valores coletados referem-se ao fornecimento de refeições do tipo marmitex e refeição na modalidade buffet livre, conforme especificações do objeto, sendo apurada a média aritmética dos preços válidos obtidos, desconsiderando-se eventuais valores inexequíveis ou incompatíveis com o mercado.

**b) Pesquisa de preços obtida a partir de contratações públicas similares realizadas por outros municípios**, extraídas de dados disponíveis no Painel Nacional de Contratações Públicas – PNCP, abrangendo municípios com características compatíveis, tais como:

1. Município de Nova Laranjeiras;
2. Município de Salto da Lontra/PR;
3. Município de Tuneiras do Oeste/PR;
4. Município de Santa Terezinha de Itaipu/PR;
5. Município de Goierê/PR.

Da mesma forma, foi calculada a média aritmética dos valores unitários praticados, conforme demonstrado na respectiva planilha comparativa.

A estimativa final do valor da contratação considerou a análise conjunta das médias apuradas nas duas pesquisas, adotando-se como referência valores compatíveis com o mercado local e regional, de modo a assegurar economicidade, razoabilidade e viabilidade da futura contratação, sem prejuízo da competitividade do certame.

As memórias de cálculo, planilhas comparativas e demais documentos que subsidiaram a estimativa encontram-se devidamente formalizados e anexados ao processo administrativo, atendendo ao disposto no inciso VI do art. 9º da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

A quantidade estimada baseou-se no histórico de consumo do exercício anterior, acrescido de uma margem para suprir o aumento de frentes de trabalho previstas para 2026. A definição dos quantitativos estimados para a presente contratação foi realizada com base no histórico de consumo do exercício anterior, na análise das necessidades operacionais descritas neste Estudo Técnico Preliminar e no planejamento das atividades das Secretarias demandantes para o período de vigência contratual, observando-se os princípios da razoabilidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

No exercício anterior, o Município realizou processo licitatório para o fornecimento de 2.500 marmitas, destinadas ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais, especialmente em situações de atividades externas, jornadas prolongadas, deslocamentos para áreas urbanas e rurais e eventos oficiais que impossibilitavam o retorno dos servidores às unidades administrativas para realização das refeições.

Para o exercício atual, considerando o diagnóstico apresentado neste ETP, verifica-se a manutenção da necessidade de fornecimento de refeições prontas, em razão da continuidade das atividades operacionais externas, serviços em campo, atendimentos institucionais e ações administrativas que demandam a permanência ininterrupta das equipes. Todavia, com base na avaliação do consumo efetivo observado no período anterior e na programação das ações para o exercício corrente, optou-se por ajustar o quantitativo estimado para 2.000 marmitas, refletindo uma adequação mais precisa à demanda real prevista, sem prejuízo à continuidade e à eficiência dos serviços públicos.

As marmitas atenderão, conforme descrito neste Estudo Técnico Preliminar, às necessidades das seguintes unidades administrativas:

Secretaria Municipal de Administração, incluindo o Tiro de Guerra, em virtude da realização de atividades administrativas e eventos institucionais e apoio a ações que exigem permanência prolongada de servidores;

Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, considerando a execução de atividades em campo, ações técnicas, apoio a produtores rurais, deslocamentos frequentes para a zona rural e demandas operacionais que inviabilizam o retorno imediato às unidades de origem.

Além do fornecimento de marmitas, o presente processo contempla a contratação de refeições na modalidade buffet livre, estimadas em 600 atendimentos, destinadas especificamente à Secretaria de Governo e à Secretaria de Administração. Tal quantitativo decorre da necessidade institucional do Gabinete do Prefeito e das Secretarias envolvidas em recepções oficiais, reuniões administrativas, eventos institucionais, visitas de autoridades, parlamentares e representantes de outros entes públicos, conforme detalhado no diagnóstico da situação atual deste ETP.

A previsão do serviço de buffet livre visa, ainda, evitar gastos desordenados, contratações emergenciais ou soluções improvisadas, assegurando planejamento prévio, padronização do atendimento, controle dos custos e observância aos princípios da economicidade e da transparência.

Dessa forma, os quantitativos estimados — 2.000 marmitas e 600 refeições na modalidade buffet livre — foram definidos a partir de critérios técnicos, dados históricos, análise da demanda operacional das Secretarias e planejamento administrativo, mostrando-se compatíveis com a realidade do Município, suficientes para atender às necessidades institucionais previstas e adequados para evitar tanto o subdimensionamento quanto a contratação excessiva, em consonância com a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 3.537/2023 e as diretrizes da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Catmat** | **Descrição do objeto** | **Und** | **Qtd** | **Valor**  **Unitário** | **Valor**  **Total** |
| **01** | **3697** | FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, NAS MODALIDADES MARMITEX E BUFFET LIVRE, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES OPERACIO-NAIS DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES/PR  **Especificações técnicas mínimas:** Cardápio variado e de boa qualidade, contendo: duas carnes de tipo diferentes (Ex: boi e frango, porco e boi), arroz branco não parabolizado, Feijão em caldo, podendo ser da variedade rosinha ou carioquinha. O feijão preto somente poderá ser utilizado quando servir de base para feijoada, Legume cozido (refogado) (abobrinha, chuchu, cenoura, quiabo, beterraba, vagem, rabanete, jiló, nabo e berinjela) – Salada crua deverá ser entregue sem tempero, acondicionada em potes plásticos e/ou especifico para alimentos, com tampa, armazenados em temperatura adequada (4 a 8 ºC), transportados em local adequado, dentro de recipientes de material integro, próprio para alimentos, de fácil higienização que favoreça a temperatura recomendada, utilizar somente óleo vegetal na preparação dos alimentos, Deverá ser utilizada quantidades equilibradas de temperos, respeitando as características dos alimentos e as necessidades nutricionais das pessoas Ex: sal e óleo em quantidades equilibradas, As refeições deverão ser entregues acompanhadas de talheres descartáveis, de material resistente lavável, do tamanho de talheres normais e acompanhadas de guardanapos descartáveis de tamanho médio.  **Condições de fornecimento:**  DEVERÁ SER ENTREGUE NO LOCAL ONDE FOR DETERMINADO PELA SECRETÁRIA SOLICITANTE, COMTEPLANDO (A ÁREA URBANA E ZONA RURAL NO PERIMETRO DO MUNICIPIO DE BANDEIRANTES PR), QUANDO NECESSÁRIO INCLUSIVE FINAL DE SEMANA | **Und** | **2.000** | R$25,68 | R$51.360,00 |
| **02** | **3697** | REFEIÇÃO TIPO BUFFET LI-VRE, contendo ao menos: dois tipos de saladas frias, um tipo de refogado, arroz, feijão, dois tipos de carne. | **Und** | **600** | R$40,85 | R$24,510,00 |

|  |
| --- |
| VALOR TOTAL DO CONTRATO **R$75.870,00 (Setenta e cinco mil oitocentos e setenta reais).** |

**QUANTITATIVO DAS RESPECTIVAS SECRETARIAS**

**MARMITEX**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Descrição do objeto** | **UNIDADES** | **VALOR DA MÉDIA** | **VALOR** |
| SEC.ADM-TG 05013 | 1.200 |  | **R$30.816,00** |
| SEC.ADM | 400 |  | **R$10.272,00** |
| SEC. AGRICULTURA E PECUÁRIA | 400 | R$25,68 | **R$10.272,00** |
| SEC.GOVERNO | 0 |  | **0** |

**BUFFET-LIVRE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Descrição do objeto** | **UNIDADES** | **VALOR DA MÉDIA** | **VALOR** |
| SEC.ADM-TG 05013 | 0 |  | **0** |
| SEC.ADM | 300 |  | **R$12.255,00** |
| SEC. AGRICULTURA E PECUÁRIA | 0 | R$40,85 | **0** |
| SEC.GOVERNO | 300 |  | **R$12.255,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| * Gasto total previsto para **SEC.ADM-TG 05013**: R$30.816,00 (trinta mil oitocentos e dezesseis reais) * Gasto total previsto para **SEC.ADM:** R$22.527,00 (vinte e dois mil quinhentos e vinte e sete reais) * Gasto total previsto para **SEC. AGRICULTURA E PECUÁRIA**: R$10.272,00 (dez mil duzentos e setenta e dois reais) * Gasto total previsto para **SEC. GOVERNO:** R$12.255,00 (doze mil duzentos e cinquenta e cinco reais)   **2.2.1. Parâmetros utilizados (documentos em anexo):** | |
| **x** | Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP; |
|  |  |
|  | Painel de Preços do Governo Federal; |
|  |  |
|  | Banco de Preços em Saúde; |
|  |  |
| **x** | Contratações similares feitas pela Administração Pública, inclusive mediante sistema de registro de preços; |
|  |
|  | Dados de pesquisa publicada em mídia especializada ou de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal; (Ex. Tabela Fipe, CMED, tabelas oficiais.) |
|  |
|  |  |
| **x** | Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo; |
|  |  |
| **x** | Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail; |
|  |
|  |  |
|  | Pesquisa através de notas fiscais eletrônicas emitidas em características similares; |
|  |  |
|  | Outros: |

1. **Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do §1º do art. 15 do Decreto nº 3.537/2023):**

Para atendimento das necessidades operacionais das Secretarias Municipais de Administração, de Governo e Agricultura do Município de Bandeirantes/PR, relacionadas ao fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex e buffet livre, foi realizada análise das alternativas disponíveis no mercado, considerando os aspectos técnicos, econômicos, logísticos e jurídicos, conforme as diretrizes estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

O objeto da contratação caracteriza-se como serviço comum, com padrões de qualidade, desempenho e condições de fornecimento amplamente definidos e usualmente praticados pelo mercado local e regional, permitindo a comparação objetiva entre as propostas. As especificações das refeições, incluindo composição do cardápio, condições de preparo, acondicionamento, transporte, armazenamento, fornecimento de utensílios descartáveis e entrega tanto na área urbana quanto na zona rural do Município, encontram-se suficientemente detalhadas, não demandando soluções customizadas ou de alta complexidade técnica.

No levantamento de mercado realizado, verificou-se a existência de diversos estabelecimentos aptos a fornecer refeições nas modalidades pretendidas, tanto no âmbito municipal quanto regional, evidenciando a viabilidade de competição. A pesquisa de preços realizada por meio do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) junto a municípios do Estado do Paraná— Nova Laranjeiras, Salto da Lontra, Tuneiras do Oeste, Santa Terezinha de Itaipu e Goierê — indicou valores médios de R$ 22,53 para marmitex tamanho médio e R$ 33,96 para refeição tipo buffet livre. Complementarmente, a pesquisa em restaurantes locais dentro do Município de Bandeirantes/PR, apontou média de R$25,68 para marmitex tamanho médio e R$40,85 para buffet livre, demonstrando variação de preços e a possibilidade de obtenção de proposta mais vantajosa mediante ampla disputa.

Foram consideradas, ainda, alternativas como contratação direta por dispensa ou inexigibilidade, bem como a utilização de instrumentos de contratação compartilhada. Tais alternativas, contudo, não se mostraram adequadas, seja pela inexistência de hipóteses legais que as amparem, seja pela natureza contínua e recorrente da demanda, que exige processo competitivo para assegurar isonomia, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Diante desse contexto, a realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico apresenta-se como a solução mais adequada ao atendimento do interesse público, por permitir ampla participação de fornecedores, maior competitividade, transparência do procedimento e obtenção de melhores preços, conforme preconiza a legislação vigente.

Assim, considerando a natureza comum do objeto, a padronização das especificações, a existência de mercado fornecedor competitivo, bem como a necessidade de assegurar eficiência, economicidade e transparência à contratação, conclui-se que a licitação por meio de Pregão Eletrônico constitui a solução técnica e economicamente mais adequada para a contratação do fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex e buffet livre, atendendo de forma satisfatória às necessidades das Secretarias demandantes do Município de Bandeirantes/PR e aos princípios que regem a Administração Pública.

De tabela elaborada pelo MÉTODO ESTATÍSTICO da média de preços, estima-se que o preço inicial para aquisição dos itens é de R$75.870,00 (Setenta e cinco mil oitocentos e setenta reais).

Os itens objetos desta contratação se enquadram na categoria de bens e serviços comuns, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, de acordo com a Lei Federal 14.133/2021 e Decreto Municipal 3.537/2023.

Para que se possa delinear qual a modalidade contratação que deverá se dar a escolha do fornecedor há de ser explanado a forma que melhor atende os princípios da administração, vez que a correta escolha do procedimento licitatório é fundamental para que o município possa realizar um certame juridicamente seguro, rápido e eficaz.

O dever de licitar encontra-se insculpido no art. 37, XXI da Constituição Federal, configurando limitação imposta à administração pública, em todos os seus níveis, com o objetivo de garantir a proposta mais vantajosa na aquisição de bens ou contratação de serviços pelo Poder Público.

Nesse sentido, os procedimentos necessários à escorreita realização dos certames licitatórios e das contratações entre a administração pública e os particulares estão previstos na Lei nº. 14.133/2021.

Considerando o valor estimado do objeto temos que a dispensa de licitação não se aplica à presente contratação face o disposto no art.75, da Lei nº. 14.133/2021.

De outro lado a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações) em Art.18, há disposição que na fase preparatória deve ser abordado todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, prevendo 5 (cinco) modalidades de licitação: pregão; concorrência; concurso; leilão; diálogo competitivo.

O artigo 6º da NLLC, que prevê diversas definições, assenta, em seu inciso XLI, que o pregão é modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto. Não obstante, o mesmo dispositivo prevê, no inciso XXXVIII, que a concorrência é modalidade de licitação para contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia.

O artigo 29 de mesmo comando legal dispõe que a concorrência e pregão seguem o mesmo rito processual, previsto em seu artigo 17, devendo-se adotar o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Com lastro na natureza do objeto e a estimativa do valor envolvido, **a modalidade de licitação que melhor atenderá a administração na presente contratação é o pregão**, em especial porque é obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns (Lei nº 14.133/2021, no seu inciso XLI do artigo 6º), cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto, presencial ou eletrônico através de um de seu procedimento especiais/auxiliares.

Face as inovações trazidas Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), há de se delimitar qual forma deve linear o novo pregão, o critério de julgamento se menor preço ou de maior desconto e qual procedimento especial/auxiliar será adotado.

A Lei de Licitações – Lei nº 14.133/2021 tem o pregão eletrônico como regra, restando restrita a forma presencial apenas em hipótese devidamente justificada e excepcional, logo aplica-se o presente a modalidade eletrônica.

No tocante ao critério de julgamento da proposta além do disposto na Lei de Licitações – Lei nº 14.133/2021, o Município disciplinou em Art. 79 do Decreto nº 3.537/2023 de 09 de maio de 2023, quais poderão ser utilizados, a saber:

Art. 79. Poderão ser utilizados como critérios de julgamento:

I - menor preço;

II - maior desconto;

III - melhor técnica ou conteúdo artístico;

IV - técnica e preço;

V - maior lance, no caso de leilão;

VI - maior retorno econômico.

De mesmo Decreto Municipal nº 3.537/2023, consta em Arts. 80 e 81:

Art. 80. O critério de julgamento pelo menor preço ou maior desconto considerará o menor dispêndio para a Administração Pública, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no instrumento convocatório.

§1º Os custos indiretos, relacionados às despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental, entre outros fatores, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme parâmetros definidos no instrumento convocatório.

§2º Parâmetros adicionais de mensuração de custos indiretos poderão ser estabelecidos em ato do titular da Pasta responsável pelo procedimento licitatório.

Art. 81. O critério de julgamento por maior desconto utilizará como referência o preço total estimado, fixado pelo instrumento convocatório, e o desconto será estendido aos eventuais termos aditivos.

§1º No caso de obras ou serviços de engenharia, o percentual de desconto apresentado pelos licitantes preferencialmente incidirá linearmente sobre os preços de todos os itens do orçamento estimado constante do instrumento convocatório.

§2º O critério de julgamento pelo maior desconto poderá incidir sobre tabelas de preços oficiais, públicas ou privadas.

§3º Para a adoção do critério de maior desconto poderá ser utilizada licitação com lances negativos de forma que a contratada possa oferecer pagamento à Administração para a execução do contrato.

Na presente contratação adotara o critério menor preço por item.

Quanto aos procedimentos auxiliares estes são aqueles, que como o nome já diz, utilizados para auxiliar e facilitar a contratação pública.

**3.1. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL CONTRATAÇÃO:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | A Solicitação de Demanda não indicou e esta equipe não localizou nos estudos, nenhum normativo específico referente ao objeto estudado. |
|  |
|  |  |
| **X** | Foram localizados normativos acerca do objeto estudado, e estes estão sendo considerados no presente estudo: |
|  |

**3.4.1.** Lei 14.133/21, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

**3.4.2.** Decreto Municipal nº 3.537/2023.

A observância a este conjunto normativo assegura a legalidade, transparência, economicidade e segurança jurídica do presente processo de contratação, garantindo que a aquisição atenda integralmente aos princípios e regras da Administração Pública.

**IV - Detalhamento da Solução Escolhida**

1. **Descrição da solução como um todo (art. 15, §1º, V e VI do Decreto nº3.537/2023):**

**1.1. Objeto**

A Administração Municipal identifica a necessidade de atender, de maneira contínua e adequada, às demandas operacionais das diversas Secretarias que desenvolvem atividades externas, deslocamentos ou jornadas que impedem o retorno dos servidores às unidades de origem para realização das refeições. Essa situação gera um desafio de natureza funcional e logística, pois as equipes, em muitos casos, atuam em horários estendidos, em regiões afastadas da sede administrativa ou em operações que exigem pronta disponibilidade e permanência ininterrupta em campo.

Sob a perspectiva do interesse público, a ausência de uma solução estruturada para o fornecimento de alimentação aos servidores em atividade externa compromete a eficiência administrativa, reduz a produtividade das equipes e pode ocasionar atrasos em serviços essenciais, como manutenção urbana, vigilância, obras, serviços de emergência, eventos oficiais, fiscalização e atividades assistenciais. Além disso, improvisações ou soluções pontuais podem acarretar desigualdade de tratamento entre servidores, riscos sanitários, dificuldade de controle e aumento dos custos operacionais.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de garantir condições mínimas de alimentação adequada, segura e disponibilizada de forma regular sempre que as atividades da Administração exigirem a permanência dos servidores em campo ou a impossibilidade de deslocamento para as unidades de origem. Tal medida assegura a continuidade dos serviços públicos, promove o bem-estar funcional, reduz riscos operacionais e reforça a observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade.

A necessidade ora descrita, portanto, decorre diretamente da obrigação do Município de Banderantes/PR de manter suas equipes em plena capacidade operacional durante atividades essenciais, resguardando tanto o desempenho institucional quanto a adequada prestação dos serviços públicos à população.

**1.2. Natureza do Objeto:** A natureza do objeto deste ETP, dadas suas características, enquadra-se como Material de consumo comum nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital ou instrumento equivalente, por meio de especificações usuais de mercado.

**1.3. Modalidade de Contratação:** Comum, devido a sua forma de execução, sendo os mesmos realizados por um vasto número de empresas do ramo deste objeto.

**1.4. Da Execução e Abrangência Da Contratação:** Poderão participar deste processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, bem como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho;

**1.4.1.** A proposta de preço deverá compreender todas as despesas referentes a entrega, taxas e impostos;

**1.4.2.** Os itens a serem disponibilizado e especificado neste estudo técnico, deverão estar em perfeitas condições de utilização

**1.4.3.** A CONTRATADA deverá substituir, por sua conta, no total ou em parte, o item em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

**1.4.4**. Os itens especificados neste estudo técnico, classificam-se como comuns, nos termos da Lei Federal n. º 14.133/21, de 01 de abril de 2021, e deverão ser fornecidos a esta Municipalidade de forma parcelada de acordo com quantidades solicitadas na Solicitação de Fornecimento a ser oportunamente expedida pela Secretaria requisitante.

**1.4.5.** Caso algum dos produtos entregues apresente alguma contradição com o que foi solicitado neste estudo, de termo de referência ou algum defeito de fabricação, a CONTRATADA deverá providenciar a troca/substituição do mesmo em tempo hábil para que não haja prejuízo do CONTRATANTE.  
  
**1.5. DO PRAZO DA EXECUÇÃO:** Por se tratar de bem de consumo, o objeto deverá ser fornecido de imediato quando solicitado, considerando o prazo de entrega de até 40 (quarenta) minutos; o item somente será aceito se atender a todas as especificações técnicas estabelecidas no presente estudo e termo de referência.

**1.6. Os critérios de sustentabilidade:** A presente contratação observará, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 25 da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 3.537/2023, na Lei nº 12.305/2010 e no Decreto nº 10.936/2022, compatíveis com a natureza e especificações da presente contratação.

1.6.1. Quanto aos aspectos ambientais, os materiais especificados nesse estudo fazem parte de um processo de aquisição de produtos certificados e qualificados com selos de qualidade de acordo com as normas vigentes. Portanto as especificações contemplam além das características da matéria prima usada na confecção dos produtos, critérios para armazenagem e reciclagem.

1.6.2. Visando estimular e estabelecer procedimentos de descarte, reparos adequados e soluções eficientes que causem menos impactos na natureza, a CONTRATADA deverá quando se fizer necessário utilizar papel reciclado, impressão frente e verso, visando reduzir o consumo de água e energia, bem como a emissão de gases efeito estufa e a geração de resíduos.

1.6.3. A CONTRATADA deverá respeitar a legislação vigente e as normas técnicas, elaboradas pela ABNT e pelo INMETRO, para aferição e garantia de aplicação dos requisitos mínimos de qualidade, utilidade e segurança dos materiais e serviços.

1.7. **DA DURAÇÃO DO CONTRATO:**

1.7.1. Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual: 04/2026

1.7.2. Estimada de disponibilização do bem/serviço: 04/2026

1.7.3. Data início da execução: 04/2026

1.7.4. Durante a vigência do contrato, a CONTRATADA fica obrigada a manter seu cadastro, endereço eletrônico, telefone e responsável pelas operações, atualizados, situação que deve ser inserida em termo de referência como obrigação da CONTRATADA.

1.7.5. GARANTIA DE EXECUÇÃO: Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

1.7.6. DO PAGAMENTO: Considerando que não demandara a presente contratação de exigência de garantia para execução dos serviços, não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas à prestação de serviços objeto da presente contratação.

**1.16. Modelo de Gestão**: O modelo de gestão deverá ser fixado em Termo de Referência, restando nesta oportunidade indicado o fiscal e gestor do contrato como sendo os constantes da Portaria nº

1**.17. Fiscalização**: A fiscalização e gestão do contrato deverá ser realizada pelos servidores:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR FISCAL TÉCNICO** |
| **DE ADMINISTRAÇÃO** | 2.378/2026 | ANDREIA DE SOUZA FRANÇA |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR GESTOR** |
| **DE ADMINISTRAÇÃO** | 2.378/2026 | CLAUDIA JANZ DA SILVA |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR FISCAL TÉCNICO** |
| **DE GOVERNO** | 2.379/2026 | DANIEL GUSTAVO SILVA |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR GESTOR** |
| **DE GOVERNO** | 2.379/2026 | DANILO ANDRÉ DE OLIVEIRA RAMALHO MATTA |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR FISCAL TÉCNICO** |
| **DE AGRICULTURA** | 2.376/2025 | RENATO REIS DUARTE |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **PORTARIA** | **NOME DO SERVIDOR GESTOR** |
| **DE AGRICULTURA** | 2.376/2025 | CAMILA DIAS RAMALHO MATTA |

**1.18. Do sigilo das informações e da proteção a dados pessoais**

1.18.1. Em cumprimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD), na Lei nº 14.133/2021 e demais normas correlatas, a CONTRATADA deverá:

a) Manter sigilo absoluto sobre todas as informações, dados, documentos e especificações técnicas obtidas em razão da execução contratual, abstendo-se de divulgá-los, repassá-los ou utilizá-los para qualquer finalidade diversa daquela prevista no contrato;

b) Adotar medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais eventualmente tratados durante a execução do contrato, prevenindo acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão de dados;

c) Garantir que seus empregados, prepostos e subcontratados (quando autorizados) observem as mesmas obrigações de sigilo e proteção de dados, respondendo integralmente por eventuais infrações;

d) Notificar imediatamente a Administração Pública sobre qualquer incidente de segurança envolvendo dados pessoais ou informações sigilosas, colaborando com a apuração e a adoção de medidas corretivas;

e) Restituir ou destruir, ao término da execução contratual, todos os documentos e informações obtidos, em conformidade com as orientações da CONTRATANTE e a legislação vigente, salvo quando a guarda for exigida por lei.

O descumprimento destas obrigações sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas em contrato, na Lei nº 14.133/2021, na LGPD e na legislação aplicável, sem prejuízo da reparação por eventuais danos causados à Administração Pública ou a terceiros.

**2 . Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (artigo 15,§1º, VIII do Decreto nº 3.537/2023):**

2.1 A contratação será realizada por item, tendo em vista ser esta a regra da licitação quando o objeto for divisível, sendo que a equipe de estudo constatou não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala com a divisão em itens, o que também proporcionará ampliação na participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo em relação a itens ou unidades autônomas.

**3- Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 15, §1º, XI do Decreto nº3.537/2023):**

* 1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

**4- Resultados pretendidos (art. 15, §1º, IX do Decreto nº 3.537/2023):**

A contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de refeições prontas às diversas Secretarias do Município de Bandeirantes/PR tem como resultado pretendido a melhoria concreta da eficiência administrativa, com reflexos diretos na economicidade, no melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A solução proposta insere-se como medida racional e planejada para atender demandas operacionais recorrentes, evitando improvisações e assegurando maior controle sobre os gastos públicos.

Sob o aspecto da economicidade, a contratação centralizada e precedida de procedimento competitivo permite à Administração obter preços compatíveis com o mercado, beneficiando-se da economia de escala e da padronização do serviço. A definição prévia de valores unitários e condições de fornecimento reduz a ocorrência de despesas emergenciais ou fragmentadas, que tendem a elevar o custo final da refeição. Além disso, a adoção de um modelo contratual formal elimina gastos indiretos associados a soluções internas, tais como aquisição de insumos, manutenção de estruturas próprias, investimentos em equipamentos, licenças sanitárias e gestão operacional, resultando em menor dispêndio global para o Município.

No que se refere aos recursos humanos, a contratação contribui para o uso mais eficiente da força de trabalho municipal, ao afastar a necessidade de envolvimento de servidores em atividades acessórias relacionadas à logística de alimentação. Ao assegurar o fornecimento regular de refeições durante jornadas externas ou contínuas, evita-se o deslocamento desnecessário de equipes para retorno às unidades administrativas, bem como a interrupção das atividades para solução individual da alimentação. Como consequência, os servidores permanecem concentrados em suas atribuições finalísticas, o que amplia a produtividade, reduz o tempo improdutivo e garante maior continuidade na execução dos serviços públicos essenciais.

Quanto aos recursos materiais, a solução adotada afasta a necessidade de o Município manter ou estruturar meios próprios para produção e distribuição de refeições, o que demandaria investimentos significativos em instalações, equipamentos, utensílios, armazenamento e transporte, além de custos permanentes de manutenção e reposição. Ao transferir tais responsabilidades ao fornecedor contratado, a Administração preserva seu patrimônio, evita imobilizações desnecessárias de capital e reduz riscos operacionais e sanitários associados à gestão direta desse tipo de serviço.

Do ponto de vista financeiro, os resultados pretendidos incluem maior previsibilidade e controle das despesas, uma vez que os pagamentos estarão diretamente vinculados às refeições efetivamente fornecidas, conforme demanda formalizada pelas Secretarias. Esse modelo permite melhor planejamento orçamentário, compatibilidade com os instrumentos de gestão fiscal e redução de riscos de desequilíbrios financeiros. Ademais, a formalização contratual assegura transparência, rastreabilidade e facilidade de fiscalização dos gastos, fortalecendo a governança e a responsabilidade na aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, o resultado global esperado com a contratação é a implementação de uma solução eficiente, econômica e sustentável, capaz de garantir condições adequadas de trabalho aos servidores, assegurar a continuidade dos serviços públicos e otimizar o uso dos recursos disponíveis. A contratação apresenta-se, portanto, como instrumento essencial para o fortalecimento da eficiência administrativa e para a promoção do interesse público, em consonância com os princípios que regem a Administração Pública e com as diretrizes estabelecidas na Instrução Normativa SEGES nº 58/2022.

5- **Providências a serem adotadas (art. 15, §1º, X do Decreto nº 3.537/2023):**

Previamente à celebração do contrato, a Administração Municipal deverá adotar providências de natureza organizacional, administrativa e de controle, com o objetivo de assegurar a adequada execução do objeto, mitigar riscos operacionais e garantir a observância dos princípios da eficiência, legalidade e interesse público. Tais medidas não envolvem adaptações estruturais complexas, uma vez que a solução adotada não pressupõe a produção, manipulação ou armazenamento de alimentos nas dependências do Município, mas sim o fornecimento de refeições prontas por empresa especializada.

No que se refere às adaptações físicas e ao ambiente organizacional, não se verifica a necessidade de realização de obras, reformas ou aquisição de equipamentos específicos por parte da Administração. A execução do contrato ocorrerá mediante a entrega das refeições prontas nos locais previamente indicados pelas Secretarias demandantes, de modo que o Município deverá apenas organizar internamente os fluxos de solicitação, recebimento e conferência das refeições, assegurando que os pontos de entrega estejam devidamente definidos e que haja servidores responsáveis pelo recebimento e verificação inicial do objeto entregue.

Quanto às licenças, autorizações e outorgas, não se faz necessária a obtenção de licenciamento sanitário ou autorização específica pelo Município, uma vez que não haverá manipulação direta de alimentos pela Administração. Todavia, deverá ser exigida da futura contratada, previamente à assinatura do contrato, a comprovação de regularidade sanitária e operacional, mediante apresentação de alvará de funcionamento, licença da Vigilância Sanitária e demais documentos exigidos pela legislação aplicável, cabendo à Administração a verificação formal dessa documentação como condição para a formalização do ajuste.

No tocante à gestão e fiscalização contratual, constitui providência essencial a designação formal de gestor e fiscal do contrato, por meio de ato administrativo específico, antes do início da execução. Os servidores designados deverão receber orientações quanto às suas atribuições, especialmente no que se refere à conferência das quantidades solicitadas e entregues, verificação das condições aparentes de qualidade, acondicionamento e temperatura das refeições, cumprimento dos prazos de entrega e registro de eventuais não conformidades. Embora o objeto não exija capacitação técnica complexa, é recomendável que os fiscais sejam previamente instruídos quanto aos procedimentos básicos de acompanhamento, registro de ocorrências e comunicação com a contratada, de modo a assegurar controle efetivo e tempestivo da execução contratual.

Adicionalmente, a Administração deverá promover o alinhamento interno entre as Secretarias demandantes, a fim de padronizar os procedimentos de solicitação do serviço, definir prazos mínimos de comunicação ao fornecedor e organizar o fluxo de informações necessárias à gestão do contrato. Essa providência contribui para reduzir falhas de comunicação, evitar solicitações emergenciais indevidas e garantir maior previsibilidade e eficiência na execução do objeto.

Dessa forma, as providências prévias à celebração do contrato concentram-se na organização administrativa, na verificação documental da contratada e na preparação dos agentes públicos responsáveis pela gestão e fiscalização, não implicando custos adicionais relevantes ou adaptações estruturais, mas sendo fundamentais para assegurar a execução adequada do contrato e o alcance dos resultados pretendidos com a contratação.

**6. Possíveis impactos ambientais (art. 15, §1º, XII do Decreto nº 3.537/2023):**

A contratação para fornecimento de refeições prontas, embora não envolva atividade industrial ou intervenção direta no meio ambiente pelo Município, apresenta impactos ambientais potenciais associados, principalmente, ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos, ao uso de embalagens descartáveis e à logística de transporte. Assim, a identificação desses impactos e a adoção de medidas mitigadoras mostram-se necessárias para assegurar que a execução do contrato observe critérios de sustentabilidade ambiental compatíveis com a natureza do objeto.

Entre os principais impactos ambientais potenciais, destaca-se a geração de resíduos sólidos decorrentes do uso de embalagens, recipientes, talheres descartáveis e guardanapos utilizados no fornecimento das refeições. Há, ainda, impacto indireto relacionado ao consumo de energia e água nos processos produtivos da contratada, bem como às emissões associadas ao transporte das refeições até os locais de entrega, especialmente quando realizado de forma frequente ou em diferentes pontos do Município.

Como medidas mitigadoras, a Administração deverá estabelecer, no instrumento convocatório e no contrato, requisitos que incentivem a redução da geração de resíduos e o uso de materiais ambientalmente mais adequados. Nesse sentido, deverá ser priorizada, sempre que possível, a utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, compatíveis com o acondicionamento seguro dos alimentos, bem como a redução do uso excessivo de materiais descartáveis. Poderá ser exigido que os produtos utilizados sejam próprios para contato com alimentos e livres de substâncias tóxicas, atendendo às normas sanitárias e ambientais vigentes.

No que se refere à logística reversa e ao correto manejo dos resíduos, a contratada deverá adotar práticas adequadas de destinação dos resíduos gerados em suas atividades, observando a legislação ambiental aplicável, especialmente a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Sempre que viável, deverá haver orientação quanto à separação e ao descarte adequado das embalagens pós-consumo, de modo a possibilitar a reciclagem ou reaproveitamento, sem que isso implique ônus operacional indevido à Administração.

Quanto ao consumo de energia e de outros recursos naturais, deverão ser estimuladas boas práticas ambientais nos processos internos da contratada, como o uso racional de água e energia, a adoção de equipamentos eficientes e a otimização dos processos de preparo e transporte das refeições, visando reduzir desperdícios e impactos ambientais indiretos. Embora o Município não detenha controle direto sobre esses processos, a previsão contratual de requisitos mínimos de sustentabilidade contribui para induzir comportamentos ambientalmente responsáveis por parte dos fornecedores.

Adicionalmente, a racionalização das rotas de entrega e o planejamento adequado da logística de fornecimento configuram medidas relevantes para a mitigação de impactos ambientais, ao reduzir o consumo de combustíveis e as emissões associadas ao transporte. A execução do contrato de forma organizada e previsível contribui para minimizar deslocamentos desnecessários e otimizar o uso dos recursos logísticos.

Dessa forma, os impactos ambientais associados à contratação são considerados de baixa magnitude e plenamente mitigáveis, desde que observadas as medidas propostas, as quais se mostram compatíveis com o objeto contratado e com a capacidade operacional da Administração. A adoção dessas práticas reforça o compromisso do Município de Bandeirantes/PR com a sustentabilidade ambiental nas contratações públicas, em consonância com a legislação vigente e com os princípios da eficiência, responsabilidade socioambiental e desenvolvimento sustentável.

**V – Posicionamento Conclusivo:**

À vista dos elementos técnicos, administrativos, econômicos e operacionais analisados ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex, buffet livre e à la carte, mostra-se plenamente adequada para o atendimento da necessidade identificada pelas diversas Secretarias do Município de Bandeirantes/PR.

A necessidade da contratação foi devidamente caracterizada, demonstrando-se sua relação direta com a continuidade das atividades administrativas e operacionais que exigem a permanência de servidores em campo ou em jornadas incompatíveis com o retorno às unidades de origem para realização das refeições. O levantamento de mercado evidenciou a existência de fornecedores aptos, a viabilidade técnica da solução escolhida e a compatibilidade dos preços praticados com a realidade local e regional, assegurando a obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração.

Restou igualmente demonstrado que a solução adotada é economicamente eficiente, promove o uso racional dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis e não implica a necessidade de investimentos estruturais adicionais ou a assunção de riscos operacionais incompatíveis com a capacidade administrativa do Município. As providências prévias à contratação, bem como as medidas relacionadas à gestão, fiscalização e sustentabilidade ambiental, revelam-se suficientes para mitigar riscos e garantir a adequada execução do objeto.

Dessa forma, verifica-se que a contratação é viável, por estar amparada em análise técnica consistente e compatível com o mercado; oportuna, por atender a demanda atual e recorrente da Administração, evitando prejuízos à eficiência dos serviços públicos; e alinhada ao interesse público, ao assegurar melhores condições de trabalho aos servidores, continuidade das atividades essenciais e adequada aplicação dos recursos públicos.

Conclui-se, portanto, que a contratação proposta atende às diretrizes da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, à Lei nº 14.133/2021 e ao planejamento da Administração Municipal, recomendando-se o prosseguimento do processo para a fase de elaboração do Termo de Referência e adoção das providências necessárias à deflagração do procedimento licitatório.

Bandeirantes (PR), 22 de Dezembro de 2025

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PATRÍCIA DE OLIVEIRA PEDROSO**

Secretária Municipal de Planejamento

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CLAUDIA JANZ DA SILVA**

Secretária Municipal de Administração

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CAMILA DIAS RAMALHO MATTA**

Secretária Municipal de Agricultura e Pecuária

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DANILO ANDRÉ DE OLIVEIRA RAMALHO MATTA**

Secretário Municipal de Governo