



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Contratação de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de almoços tipo buffet livre/self-service e bebidas complementares, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Goioxim/PR.

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO¹

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular, parcelado e controlado de refeições tipo buffet livre e bebidas para atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Goioxim/PR, em situações decorrentes de atividades institucionais, serviços externos, reuniões, capacitações, ações administrativas, eventos, deslocamentos de equipes e demais circunstâncias em que se faça necessária a disponibilização de alimentação durante a execução das atividades públicas.

A necessidade possui caráter recorrente e está comprovada pelo histórico de despesas do Município. Os relatórios de liquidações extraídos do sistema Equiplano registram despesas vinculadas ao fornecimento de alimentação nos exercícios de 2024, 2025 e 2026, demonstrando que a demanda não é eventual ou isolada e alcança diferentes unidades orçamentárias e Secretarias.

A contratação de estabelecimento especializado permite disponibilizar refeições prontas, variadas e aptas ao consumo imediato, evitando que a Administração mantenha estrutura própria de cozinha, estoque de gêneros alimentícios, equipe específica de preparo, equipamentos permanentes e rotinas sanitárias próprias, ao mesmo tempo em que possibilita maior controle de qualidade, preço e consumo.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada porque a demanda ocorre de forma variável e parcelada ao longo do exercício, não sendo possível determinar antecipadamente a data e a quantidade exata de todos os atendimentos. O sistema permite registrar preços e utilizar apenas os quantitativos efetivamente necessários, sem obrigatoriedade de consumo integral do limite estimado.

2. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO²

A futura contratação deverá observar requisitos mínimos de qualidade, segurança sanitária, disponibilidade, regularidade e controle, compatíveis com a natureza do serviço de alimentação.

- as refeições deverão ser preparadas no dia, com ingredientes próprios para consumo, em boas condições de conservação e em conformidade com a legislação sanitária e as boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação;
- o buffet deverá ser servido sem limitação de peso ou repetição, observada a composição mínima definida no Termo de Referência, admitida variação de cardápio desde que preservado o padrão mínimo de qualidade e variedade;
- as preparações quentes e frias deverão ser mantidas em condições e temperaturas adequadas até o momento do consumo;
- o estabelecimento indicado para execução deverá possuir ambiente adequado, mesas, cadeiras, utensílios, instalações sanitárias e condições de higiene compatíveis com a legislação, bem como licença ou alvará sanitário vigente;
- o atendimento deverá ocorrer em estabelecimento situado no perímetro urbano de Goioxim/PR, condição vinculada à execução do objeto e à necessidade de acesso imediato, não constituindo restrição de sede ou domicílio para participação no certame;
- as bebidas deverão ser disponibilizadas nas apresentações e volumes definidos no Termo de Referência, lacradas quando industrializadas, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de consumo;
- a contratada deverá possuir capacidade operacional para atender solicitações individuais ou em grupos durante a vigência da ata, inclusive demandas previamente programadas;
- deverá ser mantido controle individualizado das refeições e bebidas efetivamente fornecidas, mediante autorização ou requisição da Administração, para fins de fiscalização, liquidação e pagamento.

A habilitação compreenderá os documentos jurídicos, fiscais, sociais, trabalhistas e os requisitos técnicos proporcionais ao objeto, incluindo atestado de fornecimento de refeições ou serviço de alimentação compatível. A comprovação da licença/alvará sanitário e da regularidade de segurança contra incêndio do estabelecimento de execução será exigida do adjudicatário ANTES DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO, sem exigir sede ou filial em Goioxim/PR na data da disputa. Será admitida declaração de compromisso de disponibilizar estabelecimento apto até esse marco, sem prejuízo da conferência efetiva e da responsabilização em caso de descumprimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO³

Foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade municipal e verificar a existência de fornecedores e preços praticados em contratações públicas semelhantes.

Foram consideradas as seguintes alternativas:

- a) preparação direta das refeições pela Administração Municipal;
- b) reembolso ou adiantamento individual de despesas com alimentação;
- c) contratação de empresa especializada para fornecimento de buffet livre e bebidas, com execução sob demanda por meio de Sistema de Registro de Preços.

A preparação direta pela Administração não se mostra adequada, pois exigiria cozinha estruturada, equipamentos, estoque contínuo de gêneros alimentícios, equipe especializada, licenças sanitárias, controles de validade e conservação e gerenciamento permanente de perdas e sobras, gerando custos fixos incompatíveis com a natureza variável da demanda.

O reembolso ou adiantamento individual de despesas apresenta menor padronização, reduz a capacidade de controle prévio de preços e qualidade e amplia os procedimentos de comprovação e prestação de contas, razão pela qual não constitui a solução mais eficiente para uma necessidade recorrente.

A contratação de empresa especializada transfere ao fornecedor a estrutura de preparo, conservação, atendimento e higiene, permitindo à Administração pagar somente pelo consumo efetivamente autorizado. A pesquisa de preços reúne contratações públicas recentes do Estado do Paraná e passou a contemplar dois orçamentos assinados em 13/10/2026 por estabelecimentos de Goioxim/PR, identificados no Termo de Pesquisa de Preços. Esses documentos ampliam a aderência do levantamento ao mercado local, sem implicar reconhecimento antecipado da habilitação ou da capacidade de execução desses fornecedores.

Dessa forma, a solução escolhida consiste no registro de preços para fornecimento de refeições tipo buffet livre e bebidas, com execução parcelada e conforme demanda, por ser a alternativa que melhor concilia disponibilidade, controle, economicidade e eficiência administrativa.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (INCLUSIVE EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO)⁴

A solução consiste no registro de preços em LOTE ÚNICO, para fornecimento integrado de buffet livre e bebidas complementares no mesmo estabelecimento de consumo, por uma única contratada, com medição, requisição e pagamento individualizados de cada componente. Não haverá entrega autônoma de bebidas em unidades administrativas por fornecedores distintos.

As refeições e as bebidas complementares, quando requisitadas, serão disponibilizadas no mesmo estabelecimento regularizado, situado no perímetro urbano de Goioxim/PR para fins de execução, com estrutura adequada ao consumo no local. A contratada fornecerá, por sua conta, todos os alimentos, bebidas, utensílios, atendimento, higiene, energia, água, mobiliário e demais insumos necessários, preservadas as condições legais de funcionamento.

O buffet deverá observar a composição mínima estabelecida no Termo de Referência e permanecer disponível em condições adequadas durante os horários de atendimento. As bebidas serão fornecidas por unidade efetivamente autorizada e consumida, de acordo com as especificações constantes do processo.

A execução ocorrerá mediante requisições ou autorizações emitidas pelas Secretarias, com controle dos saldos e dos consumos. Para grupos programados, a Administração poderá comunicar previamente a quantidade aproximada e o horário previsto, de modo a permitir organização do atendimento sem cobrança adicional.

Por se tratar de serviço de alimentação, não há exigência de assistência técnica ou manutenção de equipamentos em favor do Município. Compete à contratada manter seu próprio estabelecimento, equipamentos, instalações e utensílios em condições adequadas de funcionamento, higiene e segurança durante toda a execução.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES⁵

Para o dimensionamento da demanda foram analisados os Relatórios de Liquidações por Data de Emissão extraídos do sistema Equiplano, referentes aos exercícios de 2024, 2025 e 2026, juntados ao processo. Os documentos demonstram a recorrência das despesas com alimentação e permitem avaliar a evolução financeira da demanda municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

Exercício	Período considerado	Valor liquidado	Varição / referência	Situação
2024	01/01 a 31/12/2024	R\$ 57.253,50	Ano-base do histórico	Exercício completo
2025	01/01 a 31/12/2025	R\$ 97.202,50	+69,78% em relação a 2024	Exercício completo
2026	01/01 a 02/10/2026*	R\$ 49.943,50	Dado parcial	Parcial até a última liquidação
TOTAL	2024 + 2025 + 2026 parcial	R\$ 204.399,50	Referência histórica	—

* O relatório de 2026 foi emitido em 08/10/2026 e a última liquidação nele registrada ocorreu em 02/10/2026; portanto, o valor de R\$ 49.943,50 representa consumo parcial do exercício e não deve ser comparado diretamente como ano fechado.

O histórico evidencia crescimento relevante entre 2024 e 2025 e manutenção da demanda em 2026. Contudo, os relatórios disponibilizados são de natureza financeira e não discriminam, em cada liquidação, a quantidade física de refeições ou bebidas consumidas. Por essa razão, não é tecnicamente adequado converter os valores históricos em quantidades sem documentação unitária complementar.

Os quantitativos máximos foram, portanto, definidos a partir da recorrência e dimensão financeira demonstradas no histórico, da participação de diferentes Secretarias, da necessidade de cobertura por 12 (doze) meses e da característica do Sistema de Registro de Preços, que permite a contratação apenas do que for efetivamente necessário.

Item	Descrição	Unid.	Qtd. estimada	Critério de dimensionamento
1	Refeição tipo buffet livre	UN	3.000	Limite máximo anual, equivalente a média potencial de até 250 refeições/mês, compatível com a recorrência histórica e atendimento multisecretarial.
2	Refrigerante lata 350 ml	UN	1.500	Estimativa para consumo complementar de parte das refeições, sem vinculação de 1 unidade para cada refeição.
3	Suco natural 300 ml	UN	500	Alternativa de bebida para atendimento parcelado conforme escolha e necessidade.
4	Refrigerante 1 litro	UN	500	Atendimento de grupos e demandas coletivas, conforme requisição.
5	Água mineral 500 ml	UN	500	Atendimento individual e complementar em situações administrativas e eventos.

Os quantitativos acima representam limites máximos para planejamento e registro de preços, não configurando obrigação de aquisição integral. A efetiva utilização dependerá das requisições emitidas pelas Secretarias e da disponibilidade orçamentária, com controle permanente dos saldos durante a vigência da ata.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO⁶

A estimativa do valor da contratação foi obtida a partir do Termo de Pesquisa de Preços revisado em 13/10/2026, conservando as referências de contratações públicas do Estado do Paraná e incorporando dois orçamentos locais assinados, com análise da comparabilidade entre objetos, unidades de fornecimento e composição dos serviços. Foram mantidas as exclusões de preços agregados de refeições com bebidas incluídas na pesquisa anterior.

A média das referências públicas elegíveis, acrescida dos dois orçamentos diretos locais, resultou nos seguintes preços referenciais máximos:

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	V. unitário	V. total
1	Buffet livre	UN	3.000	R\$ 39,63	R\$ 118.890,00
2	Refrigerante lata 350 ml	UN	1.500	R\$ 6,52	R\$ 9.780,00
3	Suco natural 300 ml	UN	500	R\$ 8,06	R\$ 4.030,00
4	Refrigerante 1 litro	UN	500	R\$ 8,64	R\$ 4.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	V. unitário	V. total
5	Água mineral 500 ml	UN	500	R\$ 4,34	R\$ 2.170,00

O valor global estimado para o período de 12 (doze) meses é de R\$ 139.190,00 (cento e trinta e nove mil, cento e noventa reais), obtido com o arredondamento monetário das médias unitárias e sua multiplicação pelos quantitativos máximos. Em comparação com a estimativa anterior de R\$ 133.145,00, houve aumento de R\$ 6.045,00 (aproximadamente 4,54%). O valor constitui parâmetro máximo de planejamento e aceitabilidade, sem prejuízo da obtenção de preços inferiores na disputa e da contratação apenas dos quantitativos efetivamente necessários.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO⁷

Propõe-se LOTE ÚNICO, formado pelos cinco componentes da contratação, com julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE, exigência de cotação da totalidade de itens/quantitativos e manutenção de valores máximos unitários para cada componente da planilha.

Embora as refeições e as bebidas possuam preços e quantitativos mensuráveis em separado, sua execução é indissociável na situação concreta: consumo imediato, no mesmo estabelecimento, na mesma rotina, por usuários autorizados. Adjudicações separadas exigiriam que fornecedor de bebidas atendesse dentro de restaurante de terceiro ou que o Município promovesse compras, deslocamentos e transporte para complementar a refeição, sem segurança quanto a acesso, simultaneidade, condições sanitárias e fiscalização. O estabelecimento vencedor deve responder integralmente pelo serviço de alimentação, incluindo bebidas eventualmente solicitadas.

O agrupamento preserva o controle de preços e quantidades: permanecem cinco linhas de preços unitários máximos, medição individualizada por requisição e pagamento apenas pelo efetivamente consumido. A escolha não se fundamenta em mera facilidade administrativa: visa evitar fracionamento de atividade operacionalmente integrada, reduzir riscos de descontinuidade e preservar responsabilidade única pelas condições higiênico-sanitárias. A pesquisa inclui cotações de estabelecimentos locais que apresentaram valores para refeições e bebidas; a Administração deverá ratificar a comparabilidade e a aptidão de mercado para a modelagem integrada antes da divulgação.

Considerado o valor total estimado de R\$ 139.190,00 para o lote e a interdependência operacional demonstrada, a disputa será de AMPLA CONCORRÊNCIA, assegurada participação de ME/EPP, MEI e equiparadas quando legalmente aptos e aplicáveis os benefícios da LC nº 123/2006. A formação de lote único não visa frustrar a exclusividade de parcelas isoladas; decorre da inadequação prática de sua execução segregada e demanda exame motivado dos arts. 48 e 49 da LC nº 123/2006 e da viabilidade de mercado antes da publicação.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES⁸

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à plena execução do objeto. Eventuais ações, eventos, capacitações, serviços externos, deslocamentos ou outras atividades municipais podem gerar demanda por alimentação, porém possuem objeto próprio e autonomia em relação ao presente registro de preços.

9. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL⁹

Apesar de o Município ainda não possuir Plano Anual de Contratações formalmente instituído para o exercício de 2026, a presente contratação decorre de demanda específica e recorrente das Secretarias Municipais, devidamente demonstrada por histórico de consumo e formalizada no Documento de Formalização de Demanda, mantendo-se alinhada ao planejamento administrativo e orçamentário do Município.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS)¹⁰

A contratação pretende assegurar disponibilidade de alimentação em condições adequadas de qualidade e segurança sanitária sempre que necessária ao desenvolvimento das atividades municipais.

Quanto aos recursos humanos, a solução evita a mobilização de servidores para preparo, compra, armazenamento e distribuição de alimentos, permitindo que as equipes permaneçam concentradas em suas atribuições institucionais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

Quanto aos recursos materiais, evita-se a necessidade de manter cozinha institucional, equipamentos específicos, estoque de gêneros perecíveis e estrutura permanente destinada a uma demanda que varia ao longo do exercício.

Quanto aos recursos financeiros, o Sistema de Registro de Preços permite contratação sob demanda, controle de saldos, pagamento somente do consumo efetivo e redução da necessidade de contratações pontuais e fragmentadas. O procedimento competitivo também tende a assegurar preços compatíveis ou inferiores aos referenciais pesquisados.

Pretende-se, ainda, obter maior padronização dos atendimentos, rastreabilidade das autorizações, simplificação da fiscalização e melhor previsibilidade das despesas durante os 12 (doze) meses de vigência da ata.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES PARA A FISCALIZAÇÃO/GESTÃO CONTRATUAL¹¹

Antes da formalização da contratação, a Administração deverá concluir a instrução processual, obter manifestação contábil com indicação das dotações aplicáveis, designar formalmente gestor e fiscal, definir os procedimentos internos de emissão das autorizações de consumo e estabelecer rotina de conferência dos saldos e documentos fiscais.

Antes do início do primeiro fornecimento, deverão ser conferidas a licença ou alvará sanitário, a documentação de segurança contra incêndio e a lotação legalmente autorizada do estabelecimento efetivamente indicado para execução, com vistoria quando necessária. Tais documentos não constituirão exigência de estabelecimento prévio no Município na fase de habilitação; a vencedora deverá apresentar estrutura regular no prazo operacional exigido pelo TR, sob pena das consequências legais e contratuais cabíveis.

Não se identifica necessidade de capacitação técnica especializada dos servidores, além de orientação ao gestor e ao fiscal quanto às especificações do objeto, critérios de recebimento, registros de consumo, fiscalização sanitária básica e procedimentos de ateste e pagamento.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS¹²

A execução poderá gerar impactos ambientais indiretos decorrentes do consumo de água e energia no estabelecimento, geração de resíduos orgânicos, embalagens de bebidas, recipientes descartáveis eventualmente utilizados e desperdício de alimentos.

Como medidas mitigadoras, a contratada deverá observar boas práticas de manipulação e planejamento de produção, destinação ambientalmente adequada dos resíduos, segregação de materiais recicláveis quando possível, redução de desperdícios, uso racional de água e energia e preferência por materiais reutilizáveis ou recicláveis sempre que compatíveis com as exigências sanitárias.

As embalagens, resíduos e sobras decorrentes da atividade permanecerão sob responsabilidade da contratada, observada a legislação ambiental, sanitária e municipal aplicável. A Administração poderá incluir critérios de sustentabilidade compatíveis no Termo de Referência, sem restringir indevidamente a competitividade.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA¹³

Os estudos preliminares demonstram que a contratação é necessária, tecnicamente viável e compatível com a realidade do Município. O histórico de consumo de 2024, 2025 e 2026 comprova a recorrência da necessidade, enquanto a pesquisa de preços atualizada em 13/10/2026, com duas cotações locais e referências públicas, evidencia parâmetros atuais de valor.

A solução por Sistema de Registro de Preços, com LOTE ÚNICO, execução parcelada, cinco preços unitários individualizados e quantitativos máximos, permite atendimento flexível e sob demanda, com fornecimento integrado da refeição e das bebidas no mesmo estabelecimento e pagamento apenas pelo efetivamente consumido. Justifica-se o julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE diante da unidade operacional do serviço, mantidos os máximos unitários e o controle de qualidade, higiene, segurança, quantidade e despesa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOXIM

ESTADO DO PARANÁ

R. Laurindo Cordeiro de Souza, 184, Goioxim - PR, CEP 85162-000
CNPJ 01.607.627/0001-78

Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento da instrução processual conforme o Termo de Referência, a pesquisa de preços e as demais exigências da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 002/2024.

Datado e assinado digitalmente.