



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado no âmbito da fase preparatória, tem por finalidade avaliar a solução mais adequada para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, incluindo prato feito, marmitas pequena, média e grande e refeição do tipo self-service, para atender às necessidades das diversas Secretarias do Município de São João do Ivaí – PR.

Este documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.

Por fim, o objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar a melhor solução para supri-la, sempre em conformidade com as normas vigentes e aos princípios da Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADES

Justifica-se a contratação pela necessidade recorrente de fornecimento de alimentação em apoio às atividades administrativas e operacionais do Município, especialmente em jornadas estendidas, plantões, ações externas, atividades em zona rural, eventos institucionais e demais situações em que servidores e equipes de apoio não disponham de condições logísticas adequadas para alimentação.

Ressalte-se que a garantia de alimentação adequada aos servidores públicos constitui medida essencial para a manutenção da eficiência, da continuidade e da qualidade dos serviços públicos prestados à população, uma vez que contribui diretamente para o bom desempenho das atividades laborais, preservando a saúde, a segurança e o bem-estar dos agentes públicos. Em diversas situações, os servidores não dispõem de tempo hábil ou condições logísticas para retorno às



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

suas residências durante o expediente, o que torna imprescindível o fornecimento de refeições pela Administração.

Além disso, há situações específicas e eventuais, como a realização de eventos institucionais, ações administrativas extraordinárias, atendimentos emergenciais ou atividades realizadas fora do horário regular de expediente, em que se faz necessário o fornecimento de refeições, em atendimento às atividades da Administração Pública Municipal. Nessas hipóteses, a contratação ora proposta assegura a pronta resposta às demandas administrativas, garantindo a continuidade e a regularidade dos serviços públicos.

A empresa a ser contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística para fornecer as refeições de forma regular e programada, bem como para atender demandas excepcionais, inclusive em **períodos noturnos, finais de semana e feriados**, sempre que solicitado pelo Município, observadas as condições e quantitativos previamente estabelecidos no instrumento convocatório e no contrato administrativo.

A contratação será realizada mediante regular processo licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, observando-se rigorosamente os princípios da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, da transparência, da isonomia e da competitividade. O presente planejamento visa assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, promovendo a adequada gestão dos recursos públicos, a continuidade do serviço e o atendimento do interesse público de forma responsável e sustentável.

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 01

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	UN	QTDE
------	-------------------	----	------



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

01	PRATO FEITO: (OPÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, CARNES BOVINAS, SUÍNA OU FRANGO (ASSADO, COZIDO OU FRITO); SALADAS: TOMATE, BETERRABA, ALFACE, CENOURA, COUVE PEPINO, CEBOLA, REPOLHO. MAIS REFRIGERANTE LATA 350ML)	UN	1.000
----	--	----	-------

LOTE 02

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	UN	QTDE
01	MARMITEX PEQUENA: (OPÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, CARNES BOVINAS, SUINAS OU FRANGO (ASSADO, COZIDO OU FRITO); SALADAS: MAIONESE, TOMATE, BETERRABA, ALFACE, CENOURA, COUVE, PEPINO, CEBOLA, REPOLHO. MAIS REFRIGERANTE LATA 350ML).	UN	1.300

LOTE 03

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	UN	QTDE



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

01	MARMITEX MÉDIA: (OPÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, CARNES BOVINAS, SUINAS OU FRANGO (ASSADO, COZIDO OU FRITO); SALADAS: MAIONESE, TOMATE, BETERRABA, ALFACE, CENOURA, COUVE, PEPINO, CEBOLA, REPOLHO. MAIS REFRIGERANTE LATA 350ML).	UN	1.200
----	--	----	-------

LOTE 04

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	UN	QTDE
01	MARMITEX GRANDE: (OPÇÕES: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES COZIDOS, CARNES BOVINAS, SUINAS OU FRANGO (ASSADO, COZIDO OU FRITO); SALADAS: MAIONESE, TOMATE, BETERRABA, ALFACE, CENOURA, COUVE, PEPINO, CEBOLA, REPOLHO. MAIS REFRIGERANTE LATA 350ML).	UN	1.100

LOTE 05

LOTE	DESCRIÇÃO DO LOTE	UN	QTDE
01	REFEIÇÃO PRONTA COMPLETA, TIPO "SELF-SERVICE" (CARDAPIO CONTENDO NO MINIMO: ARROZ, FEIJÃO E DOIS A TRÊS TIPOS DE	UN	300



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

	CARNES, DOIS A TRÊS TIPOS DE SALADAS, UM TIPO DE MASSA OU MAIONESE).		
--	--	--	--

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

01 – A empresa deverá estar inserida no mercado com aptidão e habilitação para fornecer as refeições conforme as necessidades, devendo ser realizada a contratação mediante licitação, na modalidade pregão eletrônico. Sendo, o fornecimento das refeições de forma parcelada, conforme evento, ou necessidade.

02 – A empresa deverá ter a habilitação jurídica nos termos da legislação e Decreto Municipal 54/2023.

03 – Quanto a elaboração da proposta de preços:

- a) Os licitantes deverão cadastrar propostas que atendam as especificações do material em qualidade e exigências contidas nos autos do processo de contratação. As empresas deverão se atentar ao quantitativo total solicitado, visto que não serão aceitas propostas que apresentem quantidade diversa.
- b) As propostas apresentadas e os lances formulados devem incluir todas e quaisquer despesas necessárias e indispensáveis para a perfeita execução das obrigações decorrentes desta licitação e do respectivo termo contratual, além disso, devem ser elaboradas conforme a legislação aplicável e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE

As quantidades são as contidas nas demandas das secretarias que foram condensadas do seguinte modo:

As refeições terão peso total não inferior a 700 (setecentos) gramas por unidade, excluindo-se salada e farofa, que deverão ser servidas e acondicionadas



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

separadamente. Considerando as recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e preconizações da OMS (Organização Mundial de Saúde) referente à alimentação saudável, as refeições do almoço e jantar deverão fornecer de 900 a 1000 KCal per capita, balanceada em 50% de carboidratos, 30% de lipídios e 20% de proteínas de origem animal. Portanto, a porção proteica (de origem animal), alimento pronto, deverá corresponder a não menos de 140 (cento e quarenta) gramas quando sem osso e 200 (duzentos) gramas com osso, por pessoa, por cada refeição.

ANÁLISE DE MERCADO

Foi realizado um levantamento de mercado que consistiu na prospecção e análise das alternativas disponíveis para contratação dessa empresa com fornecimentos de refeições. Esse levantamento incluiu:

- a) Considerações sobre contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, a fim de identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que possam atender melhor às necessidades das secretarias municipais.
- b) Consultas e diálogos transparentes com potenciais fornecedores para coletar contribuições relevantes, garantindo que as escolhas feitas reflitam as melhores práticas do setor e assegurem a qualidade dos itens adquiridos.

O levantamento de mercado incluiu a análise das alternativas possíveis, além da justificativa técnica e econômica para a escolha da solução a ser contratada. A cotação de mercado foi realizada e utilizando programas de busca de preços, conforme orientação do Tribunal de Contas do Estado e as exigências da legislação.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresa especializada em fornecimentos de refeições assegura o cumprimento das normas sanitárias vigentes, garantindo refeições seguras e adequadas.



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Além de permitir que os servidores desempenhem suas funções sem a necessidade de deslocamento para alimentação, otimizando tempo e produtividade.

A gestão contratual possibilita maior controle sobre os gastos com alimentação, reduzindo desperdícios e promovendo economia aos cofres públicos.

A empresa poderá oferecer cardápios diversificados, adaptando as refeições as necessidades nutricionais específicas dos beneficiários.

Com isso, o município assegurará um serviço de alimentação eficiente, seguro e de qualidade, promovendo o bem-estar dos servidores, além de garantir uma gestão otimizada dos recursos públicos.

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi apurada mediante pesquisa de preços atualizada, acompanhada dos preços unitários referenciais, memórias de cálculo e documentos de suporte, observando-se a Lei nº 14.133/2021 e o regulamento municipal. Valor estimado é R\$ 128.000,00 (cento e vinte e oito mil reais).

PARCELAMENTO DO ITEM

A aquisição dos itens deverá ser de forma parcelada, conforme as necessidades de cada secretaria municipal, sendo a licitação realizada por **menor preço por lote**.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Registra-se que a Administração Municipal possui contratação vigente para o fornecimento de refeições. Durante sua execução, os quantitativos de prato feito, marmita média, marmita grande e self-service foram integralmente consumidos, restando saldo apenas para a marmita pequena. Tal cenário demonstra consumo efetivo e necessidade concreta de recomposição do registro de preços para assegurar a continuidade do atendimento às Secretarias Municipais.



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Dessa forma, a abertura de novo Pregão Eletrônico para todos os itens revela-se medida necessária e tempestiva. A inclusão da marmita pequena, embora ainda exista saldo na contratação vigente, justifica-se porque o novo planejamento deve abranger a demanda integral estimada para o próximo período de 12 meses. Excluir esse item implicaria contratação incompleta, com necessidade previsível de novo procedimento isolado em curto espaço de tempo, aumentando custos administrativos e fragmentando a gestão do fornecimento.

Ressalte-se que o saldo atual de marmita pequena permanecerá sujeito às condições e à vigência da ata existente e deverá ser utilizado de forma regular, conforme a necessidade administrativa. A futura ata não implicará consumo simultâneo injustificado nem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados. O novo certame terá natureza preventiva e prospectiva, preservando o planejamento, a competitividade, a economicidade e a continuidade do serviço, além de reduzir o risco de contratações emergenciais ou de procedimentos sucessivos para o mesmo objeto.

ALINHAMENTO COM PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

O Plano de Contratação Anual (PCA) até o presente momento **não foi elaborado**. Portanto não há possibilidade de alinhamento.

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Como resultados pretendidos temos que a contratação deverá atender o princípio da economicidade e de melhor aproveitamento os recursos humanos, materiais e financeiros.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Como providências a serem adotadas pela administração à celebração do contrato, temos a necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização eis as responsabilizações que lhes é adstrita e com vistas a correta execução contratual.



SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

IMPACTOS AMBIENTAIS

Como possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamentos temos que as embalagens dos itens podem ser configuradas como recicláveis ou itens de compostagem, devendo terem seus descartes adequados.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A solução é tecnicamente e administrativamente viável, pois atende à necessidade demonstrada, permite fornecimento parcelado conforme a demanda real, utiliza procedimento competitivo e mantém o Município abastecido com instrumento de registro de preços apto a atender o conjunto das refeições necessárias. A inclusão de todos os itens, inclusive da marmita pequena, é compatível com o planejamento prospectivo da contratação, desde que a execução observe o saldo e a vigência da ata atual e impeça qualquer duplicidade de fornecimento e pagamento.

A licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de fornecimento comum cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, com adoção do Sistema de Registro de Preços para atendimento parcelado e variável, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

Os recursos para custeio das aquisições dos itens estão previstos na Lei Orçamentária Anual (LOA), garantindo a disponibilidade financeira para a contratação.

Este Estudo Técnico Preliminar identificou-se a necessidade e viabilidade técnica da contratação, com análise de alternativas e mitigação de riscos.

RESPONSÁVEL

Responsável pelo ETP: Pâmela Rodrigues de Oliveira.

Responsável pela pesquisa de preços: Débora Caroline Siqueira Pereira.



PREFEITURA DE
SÃO JOÃO
DO
IVAÍ

Prefeitura do Município de São João do Ivaí

Estado do Paraná

CNPJ nº 75.741.355/0001-30

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

São João do Ivaí, 23 de setembro de 2026.

Pâmela Rodrigues de Oliveira

Pâmela Rodrigues de Oliveira

Secretária Municipal de Planejamento e Administração