



RIO BRANCO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL

Capital do Cimento

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

FORNECIMENTO DE MARMITEX PARA AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO
SUL/PR, ATENDENDO DEMANDAS DIÁRIAS E EVENTOS

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 16/01/2025 00:58 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://c.ipm.com.br/p763c39c88cb78>.



Rio Branco do Sul/PR, 13 de janeiro de 2025.





Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Fase*	Autor
13/01/2025	1.0	Finalização da primeira versão.	PC	Anderson Soppa

*Fase: Registro da fase do processo de contratação relacionada à criação/alteração do Mapa de Gerenciamento de Riscos:

PC – Planejamento da Contratação;

AR – Após o Termo de Referência / Projeto Básico;

SF – Seleção de Fornecedores;

GC – Gestão do Contrato.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE MARMITEX PARA AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO SUL/PR, ATENDENDO DEMANDAS DIÁRIAS E EVENTOS

Objeto: Contratação de empresa especializada para AQUISIÇÃO DE MARMITEX PARA AS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO SUL/PR, ATENDENDO DEMANDAS DIÁRIAS E EVENTOS garantindo o funcionamento adequado das operações da Secretaria Municipal de Obras Públicas – SEMOP e demais Secretarias desta Administração Municipal, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas.

Requisitante: Secretaria Municipal de Obras Públicas – SEMOP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

A Secretaria Municipal de Obras Públicas – SEMOP, autarquia pública vinculada à Prefeitura Municipal de Rio Branco do Sul, Estado do Paraná, possui suas atribuições pautadas para a execução e fiscalização de obras e projetos de pavimentação, construção, adaptação e manutenção pública no âmbito do município, otimizando os recursos provenientes de convênios do Estado, emendas parlamentares e demais fontes descentralizadoras.

O presente estudo tem por finalidade analisar a viabilidade da contratação pretendida, a partir do levantamento dos elementos essenciais discriminantes do objeto, de forma a compor o termo de referência. A fim de atender tal objetivo, o presente estudo preliminar, em observância às disposições constantes da Instrução Normativa nº 58/2022 do MPOG, abordando os tópicos mencionados em texto legal.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Atendendo os preceitos regulatórios constantes na Instrução Normativa nº





58/2022, a Administração deve justificar a necessidade da contratação.

A Secretaria Municipal de Obras Públicas, em seu rol de atuações, dispõe da necessidade de aquisição de alimentação para os servidores municipais, tendo em vista que não há estrutura presente de pessoal e de instalações para operação de refeitórios. A aquisição de marmitex se baseia no atendimento às jornadas de trabalho, em serviços externos e de manutenção, onde os servidores possam ter acesso à refeições adequadas, garantindo condições adequadas de trabalho, saúde e bem-estar aos servidores públicos.

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 6º, elenca a alimentação como um direito social, reforçando o dever do Estado de promover condições para sua efetivação. A contratação de marmitex também está alinhada com o princípio da eficiência na administração pública, conforme previsto no artigo 37 da Constituição Federal. Ao garantir a alimentação dos servidores, a gestão pública assegura melhores condições de trabalho, reduzindo potenciais problemas de saúde e contribuindo para o cumprimento efetivo de suas obrigações. A entrega de marmitex pode ser especialmente relevante em casos como:

- Plantão: Profissionais em regime de plantão contínuo, como os das áreas de saúde, defesa civil e segurança pública, frequentemente enfrentam restrições de tempo e acesso a alimentação durante o horário de trabalho;
- Atividades Diárias: Servidores que realizam trabalhos em campo, como fiscalizações ou obras públicas, além das operações diárias nos serviços das Secretarias não necessitam se deslocar até locais com alimentação adequada ou para a própria;
- Jornadas extraordinárias: Em períodos de emergência ou demandas excepcionais, jornadas ampliadas podem exigir medidas emergenciais para atender à alimentação dos trabalhadores, assegurando sua saúde e produtividade.
- Eventos: aos finais de semana, feriados e condições noturnas, a Administração pode requisitar a alimentação aos servidores envolvidos, proporcionando as condições necessárias para a boa continuidade dos trabalhos, com segurança e condições logísticas corretas.





Dessa forma, o fornecimento em tela se faz necessário, tendo como objetivo proporcionar condições efetivas de trabalho aos diversos setores do Município e de suas Secretarias, sendo uma medida necessária e legítima para atender a demandas operacionais e promover o bem-estar dos servidores, em consonância com os princípios constitucionais e normativos aplicáveis à administração pública.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

a) Requisitos

i. Fornecimento de Alimentação Pronta, do tipo Marmitex

Para este tema, ao proceder cauteloso estudo com base na prática de outras unidades gestoras das esferas Federal, Estadual, Municipal, direta ou autárquica, fica definido o disposto para a seguinte configuração:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Marmitex 750g Tamanho M, com talheres descartáveis	Unidade	17.000
2	Kit Marmitex Tamanho M + talheres descartáveis + 01 lata de Nectar de frutas de 335ml (para eventos diurnos e/ou noturnos, finais de semana e/ou feriados)	Kit	2.140

b) Legislações

As legislações pertinentes relacionadas ao fornecimento de alimentação para este





Estudo Técnico Preliminar são as seguintes:

- Constituição Federal de 1988:
 - Artigo 6º: Direito à alimentação como direito social.
 - Artigo 7º, inciso XXII: Direito à redução dos riscos inerentes ao trabalho, o que pode incluir condições mínimas como alimentação adequada.
- Licenciamento e Alvará Sanitário: De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, instalações que fabricam, preparam, embalam, transportam e vendem alimentos devem obter licenciamento prévio da autoridade sanitária competente, mediante a emissão do alvará sanitário. A Lei nº 6.437/1977 estabelece que operar sem essa licença constitui infração sanitária, sujeitando o infrator a penalidades que variam de advertências a multas significativas.
- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA define o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável a estabelecimentos que manipulam, preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem à venda ou entregam alimentos preparados para consumo. Essa resolução estabelece procedimentos para assegurar as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

c) Aptidão Técnico-Operacional

Para a comprovação de aptidão técnico-operacional, serão solicitados documentos relativos para o fornecimento de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, no seguinte molde:

- Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica que comprove já ter realizado objeto da natureza da presente licitação, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado;





- Apresentação de Alvará de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado;
- Apresentação de Alvara Sanitário expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado;
- Apresentação de Certificado de Dedetização/Desratização/Desinsetização a cada 6 (seis) meses, demonstrando o controle efetivo de condições de confecção da alimentação;
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante dos documentos constantes nos autos, será utilizado o valor total estimado dos tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO**. O objeto é caracterizado como **COMUM**, sendo os padrões de desempenho e qualidade podendo ser objetivamente definidos pela administração pública mediante especificações usuais de mercado, não sendo possíveis de definição prévia de quantitativos e necessitando de entregas frequentes e programadas.

A opção pela terceirização dos serviços justifica-se pelas restrições de espaços disponíveis para o preparo e armazenamento de alimentos, bem como na inexistência de quadro de pessoal com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas. Assim, faz-se necessária a contratação desse serviço.

A escolha do procedimento a ser seguido foi pautada em contratações avaliadas similares em outros órgãos da Administração, bem como experiência do meio civil. Atendendo ao mencionado, para comprovação da eficiência e ampla difusão da tabela e dos métodos seguintes, optou-se pela consulta a diversos editais de certames





provenientes das seguintes unidades gestoras, entre 2022 e 2024:

- Prefeitura Municipal de Registro/SP – Pregão Eletrônico nº 83/2022;
- Prefeitura Municipal de Santa Cruz do Rio Pardo/SP – Pregão Eletrônico nº 28/2023;
- Prefeitura Municipal de Presidente Prudente/SP – Pregão Eletrônico nº 2/2024;
- Prefeitura Municipal de Nova Londrina/PR – Pregão Eletrônico nº 10/2024;
- Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Paraíso/PR – Pregão Eletrônico nº 30/2023;
- Prefeitura Municipal de Bocaiuva do Sul/PR – Pregão Eletrônico nº 79/2023.

Em análise do contexto de mercado, habilitam-se os fornecedores de alimentação pronta do tipo Marmitex. Estes requisitos não limitam a obtenção de orçamentos a ponto de o mercado tornar-se restrito, se este for o caso, para complementação da instrução do processo licitatório.

O objeto da contratação não se configura como meio de terceirização ilícita, uma vez que não se trata da atividade-fim da unidade, sendo o fornecimento de marmitex utilizado para atendimento da vida vegetativa das Secretarias e prestação de serviços públicos cotidianos, eventos e/ou de emergência. O fornecimento não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Viabilidade de Soluções

Para a definição de soluções do objeto, foram avaliadas as seguintes alternativas ao objeto escolhido:

Solução 1 – Preparação de Alimentação nas Instalações das Secretarias: A solução em questão não se compatibiliza com a real necessidade, tendo em vista que as secretarias municipais atendidas pelo fornecimento objetivado não possuem pessoal e instalações de





refeitório e cozinha completa para atender plenamente os requisitos. Tal solução demandaria adequação das instalações, construções, reformas, ampliações e contratações de pessoal através de processos seletivos, o que demandaria custos excessivamente elevados a curto e médio prazo para a Administração Municipal, não se vinculando em alternativa real no momento deste Estudo Técnico Preliminar;

Solução 2 – Processo de Credenciamento: em edital de credenciamento para os fornecedores de alimentação, a solução demonstra-se inviável pelo fato de que a divisão do objeto trazer prejuízos à Administração Municipal, colocando-se em rotatividade o fornecimento e dificultando a padronização e controle dos fornecedores. Para um credenciamento efetivo, esta equipe poderia considerar sistema de fichas ou de vale para os funcionários, estes optando pelos locais que melhor atendem às necessidades e sejam homologados pela comissão, entretanto este é um modelo não implementado ainda no Município, carecendo de estudos preliminares e de custo mais assertivos, não sendo o modelo correto para o objeto. Ainda, cabe destacar que nem todas as Secretarias Municipais possuem locais de alimentação próximos, trazendo à tona a necessidade de levantamento de distâncias consideráveis aos servidores;

Solução 3 – Aquisição de Alimentação Pronta: a solução é a que se apresenta em melhores condições para a Administração Municipal, visando que o fornecimento ocorre em qualquer momento (conforme as necessidades e horários das diversas secretarias municipais), a preço de mercado. A solução se mostra viável ao Município tendo em vista a simplicidade da contratação, operacionalidade e aumentando a eficiência logística, sendo a solução escolhida para atender as necessidades.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação deverá ser feita de acordo com a legislação de fornecimento de alimentação pronta, bem como como a entrega e quaisquer outros aspectos, de forma a entregar o objeto de acordo com as demandas disponibilizadas. De forma geral, estão previstas as execuções das seguintes etapas, sem se limitar a estas:





- Os produtos adquiridos deverão ser entregues diretamente no local indicado no Termo de Referência e nas observações das Secretarias, podendo-se realizar ajustes necessários;
- No preço estão inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: transporte, pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação, despesas com custo, descarga, seguro e frete, obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;
- O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias;
- Fica assegurado à Secretaria Municipal, o direito de, a qualquer tempo, proceder à avaliação do objeto deste procedimento, bem como, solicitar amostras e quaisquer documentos pertinentes aos mesmos;
- O responsável da secretaria irá avisar com no mínimo 1h30 de antecedência a quantidade de marmitas solicitada no dia e o local de entrega;
- Deverão ser prestados todos os esclarecimentos solicitados e atendidas prontamente todas as reclamações pertinentes que porventura surjam durante a execução;
- As refeições deverão ser preparadas pela Contratada em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária;
- Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos, no prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis antes do início de cada mês, à aprovação do fiscal de contrato;
- O cardápio apresentado será avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade a fiscalização encaminhará reforma do cardápio





à contratada, em até 2 (dois) dias úteis, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo máximo de 1(um) dia útil;

- Na ocasião de existência de servidor que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme solicitação do fiscal do contrato;
- Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;
- A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito que deverá, com antecedência mínima de 2 (dois) úteis antes da entrega, ser submetida à avaliação do fiscal de contrato que decidirá sobre a solicitação no prazo de 1 (um) dia útil;
- Todas as preparações, quentes ou frias, deverão ser devidamente acondicionadas em isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04;
- Os marmitex prontos, por sua vez, deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis, adequados, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários;
- O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
- É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los;
- Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
- O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a





entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária;

- As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura adequada para consumo até o momento final da distribuição;
- Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em que a empresa será notificada via meios oficiais (ofício e e-mail) para corrigir as inconsistências, no prazo de 30 (trinta) minutos, com os custos correndo por conta da empresa contratada;
- Caso a comprovação de falta de higiene ocorra após o fornecimento, em que a detecção do problema seja vista ao abrir os marmitex, a contratada será comunicada, pelos meios descritos acima, e deverá enviar um representante imediatamente para verificar in loco a referida ocorrência;
- Se for constatada a falta de higiene, o contratante ficará isento do pagamento das refeições que apresentarem tais sinais e a contratada deverá efetuar a substituição das refeições, no prazo de 30 (trinta) minutos;

As entregas dos marmitex, objeto desta licitação somente serão efetuadas de maneira parcelada no período de doze meses, de acordo com as necessidades das Secretarias requisitantes dentro dos limites legais permitidos, sendo efetuadas de segunda a domingo (inclusive feriados) no período diurno (almoço) compreendido entre 11h e 13h e noturno (jantar) compreendido entre 18h e 20h, quando necessário, inclusive nos eventos, com os devidos cronogramas distribuídos pela Secretaria responsável.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades e dos valores do certame serão elaboradas com base nas informações da memória de cálculo constante no anexo I a este Estudo Técnico





Preliminar, com metodologia apresentada de acordo com o certame anterior (Pregão Eletrônico nº 2/2024), o qual apresentou eficiência dentro dos parâmetros esperados em termos de qualidade e de quantidade, definindo-se os itens desta contratação:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Marmitex Tamanho M, com talheres descartáveis	Unidade	12.750	R\$ 21,05	R\$ 268.387,50
2	Marmitex Tamanho M, com talheres descartáveis – COTA RESERVADA	Unidade	4.250	R\$ 21,05	R\$ 89.462,50
3	Kit Marmitex Tamanho M + talheres descartáveis + 01 lata de Nectar de frutas de 335ml (para eventos diurnos e/ou noturnos, finais de semana e/ou feriados) – PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP	Unidade	2.140	R\$ 25,47	R\$ 54.505,80

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 412.355,80 (quatrocentos e doze mil, trezentos e cinquenta e cinco reais e oitenta centavos). para o total desta contratação,





conforme previsto após levantamento nas Secretarias Municipais e consolidação dos dados. Será adotado como critério de julgamento o **MENOR PREÇO** sobre o valor de referência, garantindo assim que os preços estarão submetidos à realidade do mercado e conforme a média obtida, constatando-se a vantajosidade da aquisição até o limite estabelecido nos itens, conforme a legislação contida na Lei nº 14.133/21:

“Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido





obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.”

Dessa forma, ficam justificados os valores da seguinte forma:

Inciso I – foi utilizado o Painel de Preços para o item 1, sistema Federal compatível com as tabelas e com a regulamentação de banco de preços autorizados, conforme o item 2, em consonância com o Inciso II para as contratações similares efetuadas pela Administração Pública, definindo-se o parâmetro dentro do Estado do Paraná, onde o valor permanece compatível com o executado atualmente pelo Município;

Inciso II – Através do Inciso I, combinado com a definição constante do parâmetro do Inciso II, foram incluídos para pesquisa dados dos Municípios do Estado do Paraná executados até 12 (doze) meses anteriores ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar, estabelecendo a referência para o objeto, através do Painel de Preços e do Banco de Preços.

Inciso III – Inciso não utilizado, tendo em vista a pesquisa ter logrado êxito nos parâmetros anteriores;

Inciso IV – Inciso não utilizado, tendo em vista a pesquisa ter logrado êxito nos parâmetros anteriores;

Inciso V – Inciso não utilizado, tendo em vista a pesquisa ter logrado êxito nos parâmetros anteriores.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Da análise do objeto, verifica-se que foi dividido em dois itens independentes para composição do certame, não verificando-se prejuízo para a solução, dados os





apontamentos relativos à contratação, sendo esses itens divididos em segmentos conhecidos e compatíveis com o fornecimento de refeições de forma independente. O fornecimento não se enquadra nas definições de interdependentes ou relacionados, não sendo identificado melhor aproveitamento do mercado ou ampliação da competitividade.

Ainda, mister destacar que a participação do processo pode dar-se em quantos itens forem do interesse do licitante, sendo os marmitex solicitados de acordo com a necessidade das secretarias solicitantes.

9. CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Não é de conhecimento no momento a existência de contratações correlatas e interdependentes que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida. A Fiscalização deverá tomar ciência para acompanhamento.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Em termos de celeridade, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis e de aplicação de soluções para as demandas do Município, a contratação é de fato a melhor solução. Será selecionada uma empresa que possui as condições necessárias de fornecimento de alimentação do tipo marmitex adequadas à demanda, que será selecionada pelo critério de julgamento de **MENOR PREÇO** apresentado, satisfazendo assim todos os critérios de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros para atendimento do Departamento. De forma consolidada, pretende-se com a futura contratação:





- Economia: Compras com o fornecedor e em quantidade razoável oferecem preços mais competitivos, podendo ser controlados e distribuídos conforme a Administração Pública julgar necessário, facilitando intervenções pelo fiscal e gestor de contrato, permitindo também registrar e controlar a quantidade;
- Atendimento Contínuo: O fornecimento compreende entregas diárias e controladas pelo fiscal de contrato e prepostos, garantindo a continuidade e a possibilidade de atendimento aos fins de semana e eventos do Município;
- Reserva estratégica: O dimensionamento e quantitativo dos itens possibilita manter o funcionamento dos serviços essenciais mesmo em situações inesperadas.

No rol de atuação das Secretarias Municipais, destacam-se:

- Secretaria Municipal de Obras Públicas: atende todo o Município, desloca os servidores para realizar trabalhos no centro urbano e no interior do Município. Os servidores realizam suas refeições no local onde estão trabalhando, gerando redução de custo de locomoção, bem como maximizando as horas trabalhadas;
- Secretarias de Cultura e Desenvolvimento Econômico: desenvolvem suas atividades na área urbana e na área rural, promovendo ações na cidade e o lançamento de eventos, feiras e atrações, demandando equipes para a execução;
- Secretaria Municipal do Meio Ambiente: coleta dos resíduos sólidos, que, por diversas vezes, os funcionários deslocam-se ao interior do município para realizar a coleta, necessitando almoçar no interior;
- Secretaria Municipal de Saúde: realiza periodicamente campanhas de vacinação e conscientização, além de demais atividades relacionadas à pasta e da disponibilidade 24h;
- Secretaria Municipal de Planejamento e Defesa: em emergências, calamidade e ações do Município, a SEPLAN atua diretamente, contribuindo para gestões necessárias inclusive quanto ao remanejamento de outras Secretarias para atendimento às demandas.





11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se faz necessária nenhuma providência para adequação física do órgão, que já possui pessoal orientado para que a contratação surta seus efeitos. Há servidores capacitados para atuar na contratação e fiscalização do serviço de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado e correlação pelas Secretarias correspondentes. A prestação dos serviços se dará na sede da contratada, não sendo necessários maiores alinhamentos quanto a este tema.

Visando a conclusão do processo de contratação, a Administração designará, dentro do instrumento legal a qual corresponder, os servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual, conferindo a apresentação de conformidade documental depois de concluídas tais ações, devidamente alinhados ao Documento de Formalização da Demanda.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Tendo em vista o comprometimento com a efetividade da política de sustentabilidade ambiental, a Contratada deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010; da Resolução Conama nº 362, de 23 de junho de 2005; da Resolução Conama nº 416, de 30 de setembro de 2009; bem como da Resolução Conama Nº 340, de 25 de setembro de 2003, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento dos impactos ambientais específicos, no que tange a:

- Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e nos serviços;

13. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação pretendida pelo estudo presente neste documento foi contemplada





na elaboração do Plano de Contratações Anual, sendo atendida a demanda original através do Pregão Eletrônico nº 2/2024 e relançada para o exercício de 2025 sob o item 8 do PCA.

14. JUSTIFICATIVA DE NÃO EXIGÊNCIA DE GARANTIA

Não haverá exigência de garantia contratual tendo em vista que não foi atestado durante este Estudo risco de dano elevado à Administração e não ser de alta complexidade, com a demanda sendo cumprida ao longo da necessidade, à luz do Art. 96 da Lei nº 14.133/21, o qual elucida:

“Art. 96. A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.”

Tendo em vista nenhuma das especificações contidas no artigo em epígrafe se enquadrar na necessidade de garantia, resta-se sanada tal temática neste Estudo.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E JUSTIFICATIVA

Com base nos elementos apresentados anteriormente neste estudo, **a contratação é viável**. Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que regula o acesso à informação, os documentos partes do processo não são classificados. A contratação nos moldes em que se encontra permite à Administração uma maior celeridade e reprodução fiel do mercado, haja vista sem restringir a competitividade.

Rio Branco do Sul/PR, 13 de janeiro de 2025.

ANDERSON ROBERTY SOPPA
Diretor Administrativo

EDI CARLOS PEDROSO
Diretor de Obras Públicas

ALANDERSON ESSENFELDER
Secretário Municipal de Obras Públicas

