

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01.OBJETO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1 Conforme a Lei Federal 14.133/2021, o Estudo Técnico Preliminar é documento fundamental na fase de planejamento das contratações públicas, neste caso, ele tem por objetivo identificar e analisar os cenários para atendimento das necessidades abaixo especificadas, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das possíveis soluções.

02.DESCRICÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, tipo marmitex, é necessária para atender de forma contínua e eficiente os servidores e colaboradores envolvidos em atividades operacionais, administrativas e externas, que frequentemente não dispõem de tempo ou estrutura para se alimentarem fora do local de trabalho. Essa demanda é especialmente relevante em ações que ocorrem em campo, em eventos institucionais, treinamentos, reuniões prolongadas ou em locais afastados de centros urbanos. A instituição não possui estrutura própria para produção e distribuição de refeições, o que torna a terceirização do serviço uma solução vantajosa, garantindo qualidade alimentar, cumprimento das normas sanitárias, agilidade logística e otimização dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação visa assegurar condições adequadas de trabalho, promover o bem-estar dos profissionais e contribuir para a continuidade e excelência na prestação dos serviços públicos.

03. REGUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1 Alvara de funcionamento valido;
- 3.2 Certidões de regularidade Fiscal e Tributária;
- 3.3 Demais Documentos solicitados em edital;
- 3.4 Prestar atendimento até 24:00hrs após solicitado;

04. LEVANTAMENTO DO MERCADO

- 4.1 Análise de contratação **ATUAL** do município de Quedas do Iguaçu.
- 4.2 Não teve contratação desse modo nos anos anteriores em especialmente para a secretaria de administração, licitações desse modo só foram feitas para a secretaria de educação e para a secretaria de saúde.

4.3 As contratações realizadas pelo município nos últimos anos foram basicamente realizadas em executadas por processos similares, onde contratada e contratante possui suas responsabilidades definidas contratualmente.

05. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 Da análise detida da realidade atual do município, e de acordo com as informações supracitadas, acreditasse que o modelo contratado finalizado se apresenta tecnicamente viável e passível de continuação pela Administração Municipal.

Sendo assim, a solução consiste na Contratação empresa especializada fornecimento de alimentação/marmitas.

06. ESTIMATIVA DA QUANTIDADES CONTRATADAS E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Descritivo de orçamento obtidos pelo meio de pesquisa de preços.

Lote 01. Aquisição de refeições/marmita tamanho grande com 900 Gr				
Item	Descrição do Produto	Qtde.	VI unitário	VI Total
01	Fornecimento de marmitas preparadas, acondicionadas em embalagem descartáveis marmitex padrão em alumínio, contendo no mínimo 900gr (novecentas gramas) de alimentos, cada refeição, preparada em conformidade com as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA, em embalagens sem amassados, perfurações e/ou vazamentos, preservando suas qualidades e deverá conter um cardápio com a seguinte estrutura por porção: Arroz branco cozido porção mínima de 200 gramas, Feijão preto ou carioca cozido porção mínima de 120 gramas, Massas variadas porção mínima de 110 gramas, Saladas: folhas porção mínima de 20 gramas, verduras/legumes cru-cozidos porção mínima de 50 gramas, Carne bovina preparada porção mínima de 160 gramas, carne suína preparada porção mínima de 100 gramas e carne de frango preparado porção mínima de 140 gramas, acompanhada de talheres descartáveis, sendo: 01 (um) garfo, 01 (um) guardanapo e 01 (um) palito de dente, devidamente embalados.	20.000	R\$ 22,25	R\$ 445.000,00

Rua Juazeiro, 1065 - Centro – Fone: (46) 3532-8200 - - Cep: 85.460-000 - Quedas do Iguaçu - Estado do Paraná

		Valor Global do Lote:		R\$ 445.000,00
Lote 02. Aquisição de refeições/marmita tamanho Média com 700 Gr				
Item	Descrição do Produto	Qtde.	VI unitário	VI Total
01	Fornecimento de marmitas preparadas, acondicionadas em embalagem descartáveis marmitex padrão em alumínio, contendo no mínimo 700gr (novecentas grammas) de alimentos, cada refeição, preparada em conformidade com as boas práticas de fabricação e procedimentos operacionais padronizados estabelecidos na Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA, em embalagens sem amassados, perfurações e/ou vazamentos, preservando suas qualidades e deverá conter um cardápio com a seguinte estrutura por porção: Arroz branco cozido porção mínima de 160 grammas, Feijão preto ou carioca cozido porção mínima de 95 grammas, Massas variadas porção mínima de 85 grammas, Saladas: folhas porção mínima de 20 grammas, verduras/legumes cru-cozidos porção mínima de 40 grammas, Carne bovina preparada porção mínima de 125 grammas, carne suína preparada porção mínima de 75 grammas e carne de frango preparado porção mínima de 100 grammas, acompanhada de talheres descartáveis, sendo: 01 (um) garfo, 01 (um) guardanapo e 01 (um) palito de dente, devidamente embalados.	20.000	R\$ 23,67	R\$ 473.333,33
		Valor Global do Lote:		R\$ 390.000,00

6.1 O valor estimado da contratação e de R\$965.333,33 (Novecentos e sessenta e cinco mil, trezentos e trinta e três reais e trinta e três centavos).

07. CONTRATAÇÃO CORRELATAS E/OU ENTERDEPENDENTES.

Não há na Prefeitura Municipal de Quedas do Iguaçu contratação correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência, pois contempla a execução como um todo.

08. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

8.1 Não se aplica parcelamento.

09. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

9.2. Com a contratação da empresa especializada no fornecimento de marmitas, pretende-se garantir a oferta regular, segura e de qualidade das refeições aos servidores e colaboradores envolvidos em atividades institucionais, operacionais e externas. Espera-se promover melhores condições de trabalho, reduzir o tempo de deslocamento para alimentação, aumentar a produtividade das equipes e assegurar o cumprimento das normas sanitárias e legais. Além disso, busca-se padronizar o serviço de alimentação, otimizar os recursos públicos e garantir a continuidade das ações da instituição com maior eficiência, agilidade e bem-estar aos profissionais atendidos.

10. IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao uso de embalagens, transporte e descarte de resíduos alimentares. Para mitigar esses efeitos, é essencial que a empresa contratada adote práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, logística eficiente com menor emissão de poluentes, e gestão adequada dos resíduos gerados. Além disso, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, é recomendável que o processo de contratação considere critérios de sustentabilidade, como a análise do ciclo de vida dos produtos e a preferência por fornecedores que adotem políticas ambientais responsáveis. A adoção dessas medidas contribui para a redução dos impactos negativos ao meio ambiente e reforça o compromisso da instituição com práticas ecologicamente corretas e socialmente responsáveis.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

11.1 Declaro viável a presente contratação.

12. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

12.1. Considerando todos os aspectos já mencionados, avalia-se que a contratação por demanda atenderá a Administração de forma satisfatória, portanto é viável.

13. RESPONSÁVEL: PEDRO HENRIQUE CHAVES ALVES

Quedas do Iguaçu, 13 de Março de 2026



Osni Cella Zollet

Secretário de Planejamento