PREFEITURA MUNICIPAL DE ICARAÍMA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 76.247.337/0001-60

Avenida Hermes Vissoto, 810 - Icaraíma - CEP 87530-000 - Fone: (44) 3665-8000

E-mail: planejamento@icaraima.pr.gov.br - www.icaraima.pr.gov.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

AQUISIÇÃO DE ITENS

Pelo presente instrumento, encaminha-se à consideração da Secretaria Municipal de Administração.

SETOR REQUISITANTE
SECRETARIA DA FAZENDA / DEPARTAMENTO DE COMPRAS
Responsável pela formalização da demanda:
Kayo Cesar Gomes Dos Santos
OBJETO
( ) Serviço não Continuado (X) Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ( ) Serviço continuado COM dedicação de mão de obra exclusiva ( ) Material de Consumo () Material permanente / Equipamento
FORMA DE CONTRATAÇÃO
() Pregão () Eletrônico ( ) Presencial ( ) Concorrência () Eletrônica ( ) Presencial ( ) Concurso ( ) Leilão **(X) Credenciamento** () Registro de Preços ( ) Dispensa de Licitação ( ) Eletrônica ( ) Física ( ) Inexigibilidade
METODOLOGIA
() Menor Preço() Por item() Por lote( ) Por hora () Maior Desconto( ) Por item() Por lote( ) Por hora**(X) Preço Fixo**

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

1.1. Identificação da demanda

O presente documento manifesta a necessidade de credenciamento de pessoas jurídicas especializadas para a prestação de serviços de fornecimento de refeições (sistema self-service), marmitas e bebidas não alcoólicas, preferencialmente no Município de Icaraíma e no Distrito de Porto Camargo, ou que possuam estrutura apta ao atendimento, visando atender às demandas das Secretarias Municipais.

A adoção do credenciamento justifica-se pela conveniência de manter a pluralidade de prestadores, permitindo à Administração atender às suas necessidades de forma descentralizada, eficiente e contínua. Este modelo assegura a adequada prestação dos serviços, possibilitando o atendimento conforme a demanda real, com padronização e controle.

1.2. Justificativa da necessidade da contratação

Justifica-se a presente contratação, sob o regime de credenciamento, em face do interesse público em oferecer uma rede capilarizada de fornecimento de refeições aos servidores públicos municipais que atuam em diferentes frentes de trabalho.

A escolha deste modelo mostra-se adequada para atender servidores que exercem suas atividades em condições operacionais diversas, tais como:

- **Secretaria de Saúde:** profissionais que cumprem jornadas de 12 (doze) horas na Unidade de Pronto Atendimento (UPA), equipes do SAMU e campanhas de vacinação, que demandam atendimento em horários variados, inclusive no período noturno, conforme a necessidade da Administração;
- **Secretaria Municipal de Obras:** equipes em serviços de manutenção urbana e rural, cuja mobilidade exige fornecimento descentralizado;
- **Secretaria Municipal de Agricultura:** atividades de campo relacionadas ao preparo de solos e demais serviços rurais;
- **Secretaria Municipal de Assistência Social:** suporte a ações e campanhas sociais realizadas no Município.

Diante desse cenário, o credenciamento de múltiplos estabelecimentos configura-se como a solução mais adequada, considerando que a eventual concentração da prestação em um único fornecedor seria insuficiente para atender à extensão territorial e à diversidade de horários das demandas administrativas.

Além disso, a adoção do credenciamento justifica-se pela inviabilidade de competição, uma vez que a Administração não busca selecionar proposta mais vantajosa entre fornecedores, mas sim credenciar todos os interessados que atendam às condições estabelecidas e aceitem os valores previamente fixados, garantindo atendimento contínuo, descentralizado e eficiente.

Dessa forma, a contratação atende aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à hipótese de contratação paralela e não excludente.

2. QUANTIDADE DE ITENS A SEREM ADQUIRIDOS

Para atender à demanda, estimam-se as quantidades a serem adquiridas, conforme especificações técnicas e descrições detalhadas na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVÇOS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	REFEIÇÃO - Fornecimento de refeições/almoço a ser servido no sistema self-service. Deverá ser oferecido: arroz, feijão, saladas, farofa, massas, verduras, legumes e no mínimo 02 (dois) tipos de proteína (carne branca e/ou vermelha)**.** TIPOS DE CARNES A SEREM CONSIDERADOS: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão	UNIDADE	300

	mole, cupim, lagarto, músculo, paleta e patinho. 2. Suína: bisteca, lombo e pernil. 3. Frango: filé de peito e sobrecoxa. 4. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.		
2	**MARMITEX (ALMOÇO)** – Refeições prontas porcionadas do tipo marmitex – tamanho G, acondicionadas em embalagem descartável própria, acompanhadas de garfo e palito descartáveis. **Porcionamento:** O marmitex deverá possuir peso mínimo de 900 gramas, contendo: arroz, feijão, carne (devendo ser servido no mínimo 02 tipos de carne) e no mínimo 02 tipos de guarnição, tais como: purê de batata, virado de abobrinha, creme de milho, legumes refogados, farofa, massas, entre outros. **Tipos de carnes a serem considerados:** **Bovina**: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, cupim, lagarto, músculo, paleta e patinho; **Suína:** bisteca, lombo e pernil; **Frango:** filé de peito e sobrecoxa; **Peixe:** filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.	UNIDADE	8.500
3	Refrigerante em garrafa descartável de 2000 ml (deverá ser servido gelado). Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes INS 330, conservador INS 211, corantes artificais INS 123, INS 133 e tratarzina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico); Guaraná - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico).	UNIDADE	250
4	Refrigerante lata, embalagem com 350 ml, diversos sabores: cola, guaraná e laranja.	UNIDADE	150
5	ÁGUA MINERAL NATURAL, com Ph na faixa entre 6.0 A 9.5, sem gás - Garrafa com 510 ML	UNIDADE	150
As especificações acima têm caráter referencial e exemplificativo, visando à padronização mínima da qualidade dos serviços, sendo admitidas variações equivalentes, desde que atendam aos requisitos nutricionais, sanitários e de qualidade exigidos, vedada a restrição indevida à competitividade**.**			

2.2 JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE ESTIMADA

As quantidades estimadas para o credenciamento foram definidas com base no histórico de consumo registrado nos últimos 07 (sete) meses, considerando a média de utilização pelas Secretarias Municipais.
A análise demonstrou relativa estabilidade na demanda de itens como refeições no sistema self-service, refrigerantes em lata e água mineral. Por outro lado, itens como marmitex e refrigerantes em embalagem de 2 litros apresentaram aumento de consumo, em razão da maior utilização por servidores da área da saúde em regime de plantão e por equipes em atividades externas.
Dessa forma, a estimativa busca refletir a realidade de consumo da Administração, garantindo o atendimento contínuo e adequado às necessidades institucionais.
Ressalta-se que, por se tratar de procedimento de credenciamento, os quantitativos indicados representam estimativa de consumo global, não gerando obrigação de contratação integral, sendo a execução realizada de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração.

3. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição se dará para o período de 12 meses.

4. LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A execução dos serviços ocorrerá no próprio estabelecimento da credenciada, localizado no Município de Icaraíma ou no Distrito de Porto Camargo, conforme a necessidade da Administração.

5. INDICAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DE CONTRATO

5.1. Identificação do Gestor do Contrato
5.1.1. Nome do servidor:**Kayo Cesar Gomes Dos Santos**
5.2. Identificação do Fiscal do Contrato
5.2.1. Nome do servidora:**Renata Myriane Tristão Barbosa**

Icaraíma, 27 de abril de 2026.

_____

KAYO CESAR GOMES DOS SANTOS
CHEFE.DIV.ALMOXARIFADO

_____

RENATA MYRIANE TRISTÃO BARBOSA
COORDENADORA UPA