



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 031/2025

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Demandante	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	Izaias Ferreira Lima

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamento: art. 18, § 1º, I, da Lei 14.133/2021.

Administração Municipal de Goioerê-PR, por meio de suas Secretarias, Departamentos e Fundos vinculados, desenvolve ações operacionais e institucionais que exigem suporte logístico permanente, sendo o fornecimento de alimentação um dos elementos essenciais para o pleno funcionamento dessas atividades. Esse atendimento abrange duas frentes distintas e complementares, voltadas ao atendimento das demandas específicas da administração:

- **Fornecimento de marmitas aos servidores públicos em atividades laborais rotineiras e extraordinárias**, especialmente em jornadas estendidas, locais de difícil acesso ou em regime de plantão.
- **Oferta de alimentação para autoridades, palestrantes e equipes técnicas durante eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal**, como capacitações, campanhas públicas, feiras de serviços, encontros técnicos e celebrações oficiais.

A contratação desse serviço é, portanto, indispensável para assegurar o pleno funcionamento das ações administrativas e o cumprimento das obrigações institucionais do Município.

A Secretaria de Viação e Obras Públicas, como exemplo, realiza diariamente serviços operacionais em áreas urbanas e rurais, com deslocamento constante de equipes para execução de obras, manutenção de vias, infraestrutura e demais atividades externas. Em razão da natureza descentralizada e itinerante dessas ações, torna-se inviável o retorno dos servidores à sede administrativa para realização das refeições.

A Secretaria Municipal de Saúde, por sua vez, realiza campanhas de vacinação e ações de saúde pública em horários alternativos, incluindo finais de semana, exigindo alimentação no local de trabalho para manutenção da produtividade e bem-estar dos servidores.

Adicionalmente, a Base Descentralizada do SAMU, sob gestão do Consórcio Intermunicipal de Urgência e Emergência do Noroeste do Paraná (CIUENP), opera em regime de plantão 24 horas, com 10 refeições diárias (almoço e jantar) destinadas aos profissionais de atendimento emergencial.

Por outro lado, a Administração Municipal promove regularmente eventos que envolvem autoridades, palestrantes e equipes técnicas. Tais eventos incluem:

- Capacitações técnicas e pedagógicas;
- Oficinas práticas e encontros de conselhos municipais;
- Campanhas de saúde, segurança e cidadania;
- Feiras de serviços, eventos culturais e esportivos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

Considerando a abrangência e o tempo de duração das ações realizadas pela Administração Municipal, o fornecimento de alimentação aos participantes configura-se como componente indispensável da logística dos eventos.

A oferta de alimentação é essencial para garantir a saúde, o bem-estar e a plena capacidade de execução dos serviços pelos servidores públicos. Os alimentos fornecem os nutrientes e a energia necessários para manter o desempenho físico e mental durante as atividades laborais, contribuindo diretamente para a redução de acidentes e o aumento da produtividade, especialmente em jornadas estendidas.

Diante disso, torna-se imprescindível o fornecimento de marmitas aos servidores em campo, bem como refeições em restaurantes para autoridades e convidados em ocasiões institucionais, conforme previsto nas condições de trabalho rotineiras e extraordinárias da Administração Municipal.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamento: art. 18, § 1º, V, da Lei 14.133/2021.

Para suprir as necessidades de alimentação durante a realização de eventos institucionais, assim como o fornecimento de marmitas aos servidores da Prefeitura Municipal de Goioerê em atividades laborais rotineiras ou extraordinárias, o mercado disponibiliza diferentes alternativas. Cada modalidade apresenta características específicas, com vantagens e limitações que devem ser consideradas conforme o perfil da demanda e os objetivos da Administração.

Solução 01: Contratação de Empresas de Serviços de Alimentação no Local do Evento (Catering)

Esta solução envolve a contratação de empresas especializadas que preparam e servem as refeições diretamente no local do evento. Elas montam toda a estrutura necessária, desde a cozinha (se aplicável) até as mesas e estações de serviço.

Vantagens:

- **Conveniência e Qualidade:** Oferece um serviço "chave na mão", com equipe, equipamentos, transporte e, frequentemente, louças e talheres inclusos. Essas empresas possuem expertise em grandes volumes e variedade de preparos.
- **Profissionalismo:** Garante padrões elevados de higiene, segurança alimentar e qualidade dos alimentos.
- **Variedade:** Capacidade de adaptar menus para diferentes tipos de eventos (café da manhã, *coffee break*, almoço, jantar, coquetel) e dietas especiais.
- **Redução da Carga de Trabalho Interna:** Libera a equipe da prefeitura para focar na organização principal do evento.

Desvantagens:

- **Custo Elevado:** Geralmente, é a opção com o maior custo, dada a abrangência dos serviços incluídos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- **Dependência de Estrutura:** Requer espaço adequado no local do evento para montagem e operação do serviço.

Solução 02: Distribuição de Kits Individuais de Lanches Rápidos

Esta solução consiste na distribuição de kits pré-montados contendo lanches rápidos, como sanduíches, frutas, barras de cereais ou *snacks*.

Vantagens:

- **Praticidade e Agilidade:** Ideal para eventos breves, com grande fluxo de participantes ou em locais com infraestrutura limitada, garantindo rapidez na entrega.
- **Menor Custo Unitário:** Tende a ser uma opção mais econômica por porção em comparação a refeições completas.
- **Reduzida Exigência de Infraestrutura:** Não demanda cozinha ou área de serviço complexa no local.

Desvantagens:

- **Valor Nutricional Limitado:** Menos adequado para atividades longas, pois oferece um aporte nutricional mais restrito.
- **Percepção de Acolhimento:** Pode transmitir uma percepção reduzida de acolhimento institucional, sendo menos formal.
- **Desafios Logísticos:** Demanda cuidados com transporte, armazenamento térmico (para itens perecíveis) e controle de demanda.
- **Geração de Resíduos:** Produz um volume considerável de embalagens individuais e outros resíduos.

Solução 03: Almoço e/ou Jantar Direto em Restaurantes Locais (Por Pessoa)

Essa opção consiste em levar os participantes do evento para almoçar ou jantar em restaurantes ou lanchonetes no município, com o custo calculado por pessoa.

Vantagens:

- **Experiência Autêntica:** Oferece aos participantes a oportunidade de conhecer e desfrutar da culinária local.
- **Infraestrutura Existente:** Não exige montagem de estrutura de cozinha ou serviço no local do evento, aproveitando as instalações dos estabelecimentos.
- **Suporte ao Comércio Local:** Fomenta a economia do município, gerando movimento para os estabelecimentos locais.
- **Variedade de Opções:** Os participantes podem ter mais opções de escolha de pratos dentro do menu do restaurante.
- **Controle de Custo por Participante:** Permite um planejamento orçamentário mais preciso, pois o valor é definido por pessoa.

Desvantagens:

- **Logística de Deslocamento:** Demanda transporte dos participantes até o restaurante, o que pode gerar custos adicionais e tempo de deslocamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- **Controle de Horário:** Oferece menos flexibilidade nos horários, pois depende do funcionamento do restaurante.
- **Privacidade:** Pode haver menos privacidade para discussões ou interações relacionadas ao evento durante a refeição.
- **Capacidade Limitada:** Restaurantes podem ter capacidade limitada para atender a grupos muito grandes simultaneamente.

Solução 04: Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios e Preparo Interno

Neste modelo, a prefeitura se responsabiliza pela aquisição dos alimentos e pelo preparo das refeições utilizando sua própria cozinha e equipe de alimentação, caso estejam disponíveis.

Vantagens:

- **Redução de Custos:** Potencial para reduzir gastos com a eliminação da necessidade de contratação externa de serviços.
- **Controle de Qualidade:** Permite um controle mais rigoroso da qualidade dos alimentos e dos processos de preparo.
- **Flexibilidade no Cardápio:** Maior autonomia na elaboração e adaptação do cardápio às necessidades nutricionais ou preferências específicas.

Desvantagens:

- **Custos Operacionais:** Demanda recursos para manutenção da equipe fixa e dos equipamentos, além de custos com insumos.
- **Complexidade de Gestão:** Exige uma gestão eficiente da logística, do estoque de alimentos e da fiscalização das normas sanitárias.
- **Dependência de Estrutura e Pessoal:** Requer uma cozinha equipada e profissionais qualificados (cozinheiros, copeiros) disponíveis.
- **Responsabilidade Legal:** A prefeitura assume maior responsabilidade por questões sanitárias e trabalhistas diretamente.
- **Desperdício e Prejuízos:** Uma administração inadequada pode resultar em desperdício de alimentos e prejuízos financeiros.

Solução 05: Aquisição de refeições prontas - Marmítex

Esta solução se pauta na realização de um processo licitatório na qual será contratada uma empresa que realizará o preparo dos alimentos, o acondicionamento nas embalagens e a realização das entregas conforme a solicitação das secretarias e departamentos. Para garantir a boa execução do serviço de fornecimento todas as especificações e condições mínimas necessárias para o fornecimento estarão previstas no edital do processo licitatório.

Vantagens:

- **Praticidade e agilidade:** as marmitas são entregues prontas para consumo, facilitando a logística e economizando tempo dos servidores.
- **Custo previsível:** o valor unitário da marmita permite melhor controle orçamentário e planejamento financeiro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- **Flexibilidade de entrega:** pode-se ajustar a quantidade e os horários conforme a demanda de cada secretaria ou evento.
- **Variedade de cardápio:** empresas especializadas costumam oferecer opções variadas, atendendo restrições alimentares e preferências.
- **Redução de estrutura física:** elimina a necessidade de cozinhas próprias, equipamentos e pessoal interno para preparo de refeições.

Desvantagens:

- **Qualidade variável:** a conservação e o sabor dos alimentos podem ser comprometidos dependendo do tempo de transporte e acondicionamento.
- **Dependência de terceiros:** a Prefeitura fica sujeita a atrasos, erros de entrega ou falhas operacionais da empresa fornecedora.
- **Descarte de embalagens:** o uso de embalagens descartáveis gera resíduos sólidos, exigindo atenção à gestão ambiental.
- **Limitações nutricionais:** algumas marmitas podem não atender adequadamente às necessidades nutricionais dos servidores, especialmente em atividades intensas.
- **Dificuldade de personalização:** é mais difícil adaptar o cardápio às preferências individuais ou restrições alimentares específicas.

O Município de Goioerê realiza a aquisição de refeições a algum tempo, e tem obtido resultados satisfatórios, já que existem diversos estabelecimentos aptos a participarem de licitações no Município, fomentando o desenvolvimento local, e garantindo o fornecimento eficiente de refeições para a Administração Pública Municipal.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamento: art. 18, § 1º, VII, da Lei 14.133/2021.

4.1 Descrição da solução:

A presente proposta visa atender, de forma abrangente e eficiente, às demandas de alimentação decorrentes da realização de eventos institucionais promovidos pelo Município de Goioerê-PR, bem como ao fornecimento de refeições aos servidores públicos em atividades laborais rotineiras ou excepcionais. Para tanto, adota-se como solução a contratação de empresas especializadas por meio de credenciamento, com estrutura adequada para o preparo e fornecimento de almoços e/ou jantares individuais em restaurantes e fornecimento de marmitas.

Essa modalidade de contratação busca assegurar qualidade nutricional, segurança sanitária, eficiência logística e valorização da economia local, ao utilizar estabelecimentos com infraestrutura própria, equipe capacitada e experiência comprovada na prestação de serviços alimentícios. A adoção do credenciamento como instrumento jurídico permite maior flexibilidade na contratação, agilidade na execução e conformidade com os princípios da administração pública, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

A solução contempla dois eixos principais de fornecimento:

1. Serviço de Buffet em Restaurantes Credenciados

5

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- Atendimento presencial em estabelecimentos previamente habilitados.
- Cobrança por pessoa atendida, com controle individualizado.
- Cardápios variados, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares.
- Estrutura física adequada, com mobiliário, utensílios e equipe de apoio (cozinheiros, garçons, etc.).
- Cumprimento rigoroso das normas sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos.

2. Fornecimento de Marmitas para Servidores Públicos

- Entrega direta de refeições completas nos locais de trabalho.
- Atendimento a demandas rotineiras e extraordinárias, como ações externas, mutirões, campanhas e serviços em campo.
- Acondicionamento seguro em embalagens apropriadas, com garantia de conservação e higiene.
- Registro de entrega por servidor atendido, assegurando rastreabilidade e controle.

As principais características da solução adotada, envolve o serviço contínuo e personalizado, com fornecimento conforme cronograma de eventos e demandas operacionais das secretarias; o credenciamento prévio de empresas locais, exigindo sede no município, alvará sanitário, estrutura física compatível e equipe técnica qualificada; o controle rigoroso de atendimento, com registros individualizados e mecanismos de auditoria; a flexibilidade operacional, permitindo ajustes conforme a natureza do evento ou atividade laboral; o monitoramento da qualidade, com inspeções periódicas, canais de comunicação para feedback e substituição de itens quando necessário; a integração com políticas públicas locais, promovendo o desenvolvimento econômico, geração de empregos e valorização do comércio regional.

A solução possui caráter contínuo e periódico, com estimativa de vigência contratual de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, conforme previsão legal e desde que mantidos os critérios de economicidade, conveniência e interesse público. A duração pode ser ajustada conforme o calendário de eventos e a frequência de uso, sendo considerada uma contratação essencial para o funcionamento regular das atividades institucionais.

A interrupção da prestação dos serviços, seja no fornecimento de refeições durante eventos ou no fornecimento de marmitas aos servidores, pode acarretar impactos significativos:

- Comprometimento da logística dos eventos, afetando cronogramas, atividades programadas e a organização geral.
- Prejuízo à imagem institucional, especialmente perante convidados, parceiros e a comunidade.
- Desconforto e insatisfação dos participantes, com reflexos negativos na experiência e adesão aos eventos.
- Risco à saúde pública, em situações sem alternativa segura e adequada de alimentação.
- Redução da produtividade dos servidores, por falta de alimentação adequada durante o expediente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- Desperdício de recursos públicos, em caso de cancelamento ou remanejamento de serviços já contratados.
- Necessidade de soluções emergenciais, geralmente menos eficazes e mais onerosas.

A contratação eventual e futura de empresas locais especializadas em serviços de buffet e fornecimento de marmitas, por meio de credenciamento, representa uma solução moderna, eficiente e alinhada aos princípios da administração pública. A formação de um cadastro prévio de prestadores habilitados permite agilidade na execução, transparência nos processos e economicidade na prestação dos serviços, conforme a demanda.

Ao priorizar empresas sediadas no município, a solução promove maior controle sobre a execução contratual, facilita a fiscalização, incentiva o uso de insumos locais e fortalece a economia regional.

Trata-se de uma estratégia que alia eficiência operacional, responsabilidade social e compromisso institucional, garantindo que os eventos e atividades laborais do Município de Goioerê sejam realizados com excelência, segurança e respeito aos servidores e à população.

4.2. Classificação de bens comuns

O objeto deste estudo é classificado como comum, pois o seu padrão de desempenho e qualidade pode ser definido por meio de especificações e requisitos usuais do mercado no edital do procedimento licitatório.

4.3. Especificações da solução

As especificações da solução mais adequada para a Administração Pública Municipal estão demonstrada na Tabela 01.

Tabela 01 - Especificação dos serviços

Item	Descrição	Unidade de Medida
01	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO DIURNO (das 11h às 14h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.	UN
02	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas.	UN

7

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.	
03	COMBO LANCHE ESPECIAL – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) Composição do combo (por pessoa): 01 (um) Hambúrguer, contendo: Pão brioche ou pão tradicional (opção a ser escolhida pelo consumidor) Carne bovina ou carne de frango (100% carne com peso de 100 gramas no mínimo, grelhada (opção a ser escolhida pelo consumidor), queijo derretido, alface americana, tomate 01 (uma) porção média de 150 gramas de batata frita Condimentos: maionese, ketchup e mostarda BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual. OBS: O combo deverá ser consumido no local ou, conforme a necessidade da secretaria solicitante, entregue pela contratada no endereço previamente indicado.	UN
04	REFEIÇÃO MARMITEX (GRANDE) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho grande. Conter no mínimo 1000 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bisteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão, um guardanapo de tamanho médio, e talheres descartáveis. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.	UN
05	REFEIÇÃO MARMITEX (MÉDIA) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho médio. Conter no mínimo 700 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bisteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.	UN

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Fundamento: art. 18, § 1º, IV, da Lei 14.133/2021.

Os itens 01, 02 e 03 foram incorporados ao presente estudo por não constarem no Processo Licitatório nº 183/2024, PE nº 069/2024. A inclusão se deu em virtude da identificação de demandas específicas da Administração Pública Municipal que não haviam sido contempladas anteriormente. Após análise técnica e levantamento das necessidades operacionais, verificou-se que tais itens são essenciais para a continuidade e aprimoramento dos serviços prestados, garantindo maior eficiência, segurança e qualidade nas atividades desenvolvidas. Dessa forma, sua inserção visa suprir lacunas existentes e assegurar o pleno atendimento das exigências administrativas.

Os quantitativos foram definidos com base nas estimativas fornecidas pelas Secretarias Municipais, conforme solicitado por meio de Comunicação Interna. Cada secretaria indicou a

8

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

previsão de consumo para o período de doze meses, considerando as refeições destinadas a autoridades, palestrantes e equipes técnicas envolvidas em eventos e atividades institucionais. Após o envio das informações foram efetuados ajustes nas quantidades, conforme demonstrado na Tabela 02.

Tabela 02: Estimativa de quantitativos por secretaria para refeições destinadas a autoridades, palestrantes e equipes técnicas envolvidas em eventos e atividades institucionais

Itens	Especificações	Sec. Educação	Sec. Saúde	Sec. Assistência Social	Sec. Indústria e Com.	Sec. Cultura	Sec. Agricultura e Meio Amb.	Sec. Gabinete	Sec. Esporte	Sec. de Segurança Pública/ Bombeiros	Sec. Administração
01	BUFFET COMPLETO SERVIÇO DIURNO (das 11h às 14h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em	15	10	40	26	40	10	50	10	10	26

9



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	embalagem individual.										
02	BUFFET COMPLETO SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.	5	5	20	12	20	5	25	10	5	12
03	COMBO LANCHE ESPECIAL SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) Composição do	5	5	20	12	20	5	25	10	5	12

10

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF N° 78.198.975/0001/63

<p>combo (por pessoa): 01 (um) Hambúrguer, contendo: Pão brioche ou pão tradicional (opção a ser escolhida pelo consumidor) Carne bovina ou carne de frango (100% carne com peso de 100 gramas no mínimo, grelhada (opção a ser escolhida pelo consumidor), queijo derretido, alface americana, tomate 01 (uma) porção média de 150 gramas de batata frita Condimentos: maionese, ketchup e mostarda</p> <p>BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.</p> <p>OBS: O combo deverá ser consumido no local ou, conforme a necessidade da secretaria solicitante, entregue pela contratada no endereço previamente indicado.</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

As quantidades de marmitas foram estabelecidas com base no processo licitatório de 2024. Entretanto, foi realizada uma análise detalhada do histórico de fornecimento referente aos últimos dez meses — de outubro de 2024 a agosto de 2025 — identificando, a partir dos dados obtidos, a necessidade de ajustes nas quantidades previstas, conforme demonstrado na Tabela 03.

Tabela 03: Estimativa de quantitativos por secretaria para fornecimento de marmitas

Itens	Especificações	Sec. Educação	Sec. Saúde	Sec. Assistência Social	Sec. Indústria e Com.	Sec. Cultura	Sec. Agricultura e Meio Amb.	Sec. Viação e Obras	Sec. Esporte	Sec. de Segurança Pública/Bombeiros	Sec. Administração
04	REFEIÇÃO MARMITEX (GRANDE) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho grande. Conter no mínimo 1000 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bisteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão, um guardanapo de	100	400	100	100	100	300	500	200	200	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	tamanho médio, e talheres descartáveis. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.										
05	REFEIÇÃO MARMITEX (MÉDIA) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho médio. Conter no mínimo 700 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bisteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão. OBS: A entrega será realizada pela	60	4.800	80	80	80	1.700	300	200	1.300	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Justificativa Sec. Educação: A quantidade solicitada se dá pela necessidade de fornecimento de refeição para os servidores públicos da Secretaria Municipal de Educação, quando estiverem prestando serviços e que eventualmente não podem deslocar-se para suas residências durante o horário de almoço, proporcionando assim a continuidade na prestação dos serviços públicos.

Justificativa Sec. Saúde: A Secretaria Municipal de Saúde do Município de Goioerê-PR desempenha um papel crucial no cuidado e na proteção da saúde dos nossos cidadãos, operando com uma estrutura abrangente composta por 7 Unidades Básicas de Saúde (UBS) estrategicamente localizadas, além do Centro de Especialidades, Farmácia Básica e Farmácia Especial, Banco de Sangue e o CAPS (Centro de Atenção Psicossocial). Também é importante destacar que o município é responsável pela base descentralizada do SAMU 192 – Noroeste do Paraná. A Secretaria de Saúde realiza uma série de eventos e atividades regulares que demandam a oferta de alimentação para os servidores, sendo: Campanhas de vacinação; Mutirões de limpeza e conscientização da dengue; ; Mutirões de consultas, exames e cirurgias; além de Eventos de conscientização e prevenção à saúde (como por exemplo outubro rosa, setembro amarelo, entre outros).

Além das atividades já mencionadas, é crucial considerar que, em situações de emergência, como epidemias de dengue, o atendimento se estende para além do horário regular das UBS, abrangendo também sábados, domingos e feriados no ambulatório do município. Embora atualmente o ambulatório esteja desativado, ele esteve ativo por vários meses em 2024 e pode ser reativado a qualquer momento. Portanto, é necessário prever uma margem adicional na quantidade de marmitas para atender a essa eventual demanda. Importante destacar que, sendo uma licitação por registro de preço, o município não é obrigado a adquirir toda a quantidade licitada, não causando assim prejuízos financeiros. A abrangência das atividades realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde e a variedade de unidades de atendimento demandam que os profissionais de saúde estejam bem alimentados e preparados para enfrentar longas jornadas de trabalho. O Centro de Especialidades, por exemplo, atende em horários de expediente ampliado, inclusive aos sábados, e realiza atendimentos durante os finais de semana, o que exige que os servidores estejam bem nutridos para manter a qualidade do atendimento.

Ademais, como detentor da base descentralizada do SAMU 192 – Noroeste do Paraná, o município deve arcar com todas as despesas associadas, incluindo a alimentação dos servidores lotados nessa base. A aquisição de marmitas permitirá atender a essa necessidade, garantindo que os profissionais de saúde que atuam em situações emergenciais estejam devidamente alimentados e preparados para prestar um atendimento eficiente e ágil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

A disponibilização de marmitas representa uma solução prática e eficaz para assegurar uma alimentação adequada, balanceada e segura para os servidores da Secretaria de Saúde. Dada a ausência de estrutura própria para a produção de refeições, a aquisição de marmitas surge como uma alternativa viável para suprir a necessidade alimentar. Esta abordagem garante que os profissionais mantenham sua força de trabalho, desempenho e qualidade no atendimento, mesmo em situações de alta carga de trabalho e horários irregulares, sem interrupções.

Dada a complexidade e a extensão das atividades da Secretaria Municipal de Saúde de Goioerê- PR, a aquisição de marmitas é uma necessidade justificada para garantir que os profissionais de saúde estejam bem alimentados e aptos a oferecer o melhor atendimento possível. Esta medida visa apoiar a eficiência operacional, a manutenção da qualidade dos serviços prestados e o bem-estar dos servidores, refletindo diretamente na eficácia das ações de saúde no município.

Justificativa Sec. Assistência Social: A quantidade solicitada se dá pela necessidade do fornecimento de marmitex para os servidores da Secretaria Municipal de Assistência Social, que esporadicamente participam de ações/eventos que são duradouros, não os possibilitando de usufruir do seu horário de almoço.

Justificativa Sec. Industria e Comercio: A quantidade selecionada é referente a necessidade dos servidores da Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo, em caso de eventos, como cursos, palestras entre outros; onde os mesmos não consigam se deslocar para fazer seu horário de almoço ou jantar.

Justificativa Sec. Cultura: A aquisição de marmitas é necessária para garantir a alimentação de jurados, funcionários e artistas durante os festivais culturais. Como esses profissionais trabalham longas horas e muitas vezes vêm de outras cidades, fornecer marmitas facilita a logística e assegura que todos possam se alimentar adequadamente, contribuindo para o sucesso dos eventos.

Justificativa Sec. Agricultura e Meio Amb.: A quantidade solicitada é uma estimativa para atender a demanda anual da Secretaria de Agricultura. Essa quantidade de marmitex se faz necessário para fornecer refeições aos funcionários durante trabalhos a campo. Como esses serviços exigem tempo, não a possibilidade de retorno à base para a alimentação. A aquisição das marmitas garante visa garantir que todos os trabalhadores tenham acesso a refeições adequadas, promovendo o bem-estar e a eficiência no desempenho de suas funções.

Justificativa Sec. Viação e Obras: A quantidade solicitada de 500 marmitas grandes e 500 marmitas médias é uma estimativa para atender à demanda anual da Secretaria de Obras. Esse quantitativo é necessário para fornecer refeições aos funcionários durante atividades externas que exigem presença contínua no local de trabalho, como obras e serviços de manutenção prolongados, onde não há possibilidade de retorno à base para alimentação. A aquisição das marmitas visa garantir que todos os trabalhadores tenham acesso a refeições adequadas, promovendo o bem-estar e a eficiência no desempenho de suas funções.

15



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

Justificativa Sec. Esporte: Solicitar quantidade estimada de marmitex para atender atletas convidados e profissionais nos eventos municipais, regionais e estaduais de acordo com a demanda anual de competições e torneios, já que muitos necessitam durante os treinamentos enquanto estão alocados nos alojamentos. Tais pedidos garantem economicidade, redução de desperdícios e a garantia de uma alimentação completa do que a contratação mão de obra para preparação e diversos itens alimentícios.

Justificativa Segurança Pública / Bombeiros: A quantidade solicitada de 500 marmitas grandes e 500 marmitas médias é uma estimativa para atender a necessidade da demanda anual para os Agentes de defesa Civil que prestam serviço no Corpo de Bombeiros de Goioerê numa escala de 24 horas de plantão aquartelado aguardando as ocorrências que entram pelo telefone 193 e 199, vale salientar que o ESTADO tem uma parceria e fornece alimentação aos BMs, mas a quantidade de alimentação fornecida não consegue atender o ano todo pela quantidade de funcionários que prestam serviço no Quartel. A aquisição de marmitas permitirá atender a essa necessidade, garantindo que os profissionais de saúde que atuam em situações emergenciais estejam devidamente alimentados e preparados para prestar um atendimento eficiente e ágil. Vale salientar que o Corpo de Bombeiro não conta com uma Cozinha e muitas vezes as ocorrências são atendidas na hora do preparo do alimento pela guarnição, o que se faz necessário ter uma reserva para essas intercorrências. A guarnição do Corpo de Bombeiros é composta por 7 bombeiros e Agentes de Defesa Civil, por isso a quantidade solicitada visa atender o período em que o ESTADO tramite a licitação de gêneros alimentícios.

Justificativa Secretaria de Administração: A presente previsão contempla o fornecimento de marmitas destinadas aos guardas do Paço Municipal durante o período noturno, bem como nos feriados e finais de semana, garantindo a manutenção da segurança patrimonial em horários não convencionais. Além disso, essa medida visa atender de forma abrangente todos os departamentos da administração pública que, por necessidade de serviço, demandem alimentação fora do expediente regular.

A Tabela 04 apresenta as quantidades estimadas totais para o período de 12 (doze) meses.

Tabela 04 - Quantidades estimativas totais

Item	Descrição	Unidade de Medida	
01	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO DIURNO (das 11h às 14h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores	UN	237

16



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.		
02	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.	UN	119
03	COMBO LANCHE ESPECIAL – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) Composição do combo (por pessoa): 01 (um) Hambúrguer, contendo: Pão brioche ou pão tradicional (opção a ser escolhida pelo consumidor) Carne bovina ou carne de frango (100% carne com peso de 100 gramas no mínimo, grelhada (opção a ser escolhida pelo consumidor), queijo derretido, alface americana, tomate 01 (uma) porção média de 150 gramas de batata frita Condimentos: maionese, ketchup e mostarda BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual. OBS: O combo deverá ser consumido no local ou, conforme a necessidade da secretaria solicitante, entregue pela contratada no endereço previamente indicado.	UN	119
04	REFEIÇÃO MARMITEX (GRANDE) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho grande. Conter no mínimo 1000 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bisteca de boi ou suína, carne de panela, linguça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão, um guardanapo de tamanho médio, e talheres descartáveis. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.	UN	2.000
05	REFEIÇÃO MARMITEX (MÉDIA) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho médio. Conter no mínimo 700 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão	UN	9.000

17

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF N° 78.198.975/0001/63

mole, contra-filé, bife de boi ou suína, carne de panela, linguça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.		
--	--	--

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, VI, da Lei 14.133/2021.

Considerando o disposto no art. 5º, inciso I da IN SEGES/ME nº 65/2021 e inciso II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos: poderão consultados os preços através do software “banco de preços” cuja pesquisa baseia-se em resultados de licitações adjudicadas e/ou homologadas realizadas pela administração pública e na pesquisa objetos com mesma similaridade para chegar a uma média de valor; Ata de Registro de Preços de outros municípios, com objetos de mesmo segmento; valores ofertados por potenciais fornecedores; pesquisa de preços via Internet, entre outros.

As estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar, foram feitas com base nas últimas contratações realizadas pelo Processo Licitatório nº 81/2023, para as refeições servidas nos locais credenciados e no Processo Licitatório nº 183/2024 para o fornecimento de marmitas e também pela pesquisa de preços nos processos licitatórios de outros órgãos, entidades e prefeituras de diversos municípios que optaram pela mesma forma de aquisição e com as mesmas necessidades. Esses levantamentos foram realizados no intuito de apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo benefício da contratação, conforme os critérios estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, registradas na Tabela 05.

Vale ressaltar que os preços estabelecidos nesse momento servem apenas para dar suporte a verificação de disponibilidade financeira a fim de ser indicado a Dotação Orçamentária.

Tabela 05 - Levantamento dos valores dos itens.

Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtde. Estimada	COTAÇÕES PRÉVIAS	
				Processo nº 81/23 e Processo nº 183/2024 Goioerê/PR	
01	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO DIURNO (das 11h às 14h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção):	UN	237	26,00	61,00

18

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900

Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	<p>pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.</p>				
02	<p>BUFFET COMPLETO – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.</p>	UN	119	26,00	60,00 Ata nº 060/2025 PE nº 023/2025 Prefeitura de Nova Ubiratã - MT
03	<p>COMBO LANCHE ESPECIAL – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) Composição do combo (por pessoa): 01 (um) Hambúrguer, contendo: Pão brioche ou pão tradicional (opção a ser escolhida pelo consumidor) Carne bovina ou carne de frango (100% carne com peso de 100 gramas no mínimo, grelhada (opção a ser escolhida pelo consumidor), queijo derretido, alface americana, tomate 01 (uma) porção média de 150 gramas de batata frita Condimentos: maionese, ketchup e mostarda BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual. OBS: O combo deverá ser consumido no local ou, conforme a necessidade da secretaria solicitante, entregue pela contratada no endereço previamente indicado.</p>	UN	119	----	21,39 Ata nº 077/2025 PE nº 040/2025 Proc. nº 076/2025 Prefeitura de Itaipulândia - PR
04	<p>REFEIÇÃO MARMITEX (GRANDE) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho grande. Conter no mínimo 1000</p>	UN	2.000	15,00	23,50 Ata nº 263/2025 PE nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bifeiteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão, um guardanapo de tamanho médio, e talheres descartáveis. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.				42/2025 Proc. Adm. nº 098/2025 Prefeitura de Joaquim Távora - PR
05	REFEIÇÃO MARMITEX (MÉDIA) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho médio. Conter no mínimo 700 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bifeiteca de boi ou suína, carne de panela, linguiça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.	UN	9.000	13,49	19,50 Ata nº 263/2025 PE nº 42/2025 Proc. Adm. nº 098/2025 Prefeitura de Joaquim Távora - PR

O valor estimativo por item será baseado na média dos valores obtidos na Tabela 3, conforme está estabelecido na Tabela 4.

Tabela 4 - Valor estimativo por item.

Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtde. Estimada	Preço Médio	
01	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO DIURNO (das 11h às 14h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface.	UN	237	43,50	10.309,50

20

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.				
02	BUFFET COMPLETO – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) PRATOS QUENTES contendo no mínimo: arroz branco, feijão, creme de milho, farofa temperada, purê de batatas, massas variadas, carnes bovina e de frango, yakimeshi, yakisoba. SALADAS (mínimo de 5 opções): repolho simples, repolho com abacaxi, tomate, cenoura, beterraba e alface. SOBREMESAS (mínimo de 1 opção): pudim ou salada de frutas. BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual.	UN	119	43,00	5.117,00
03	COMBO LANCHE ESPECIAL – SERVIÇO NOTURNO (das 18h às 21h) Composição do combo (por pessoa): 01 (um) Hambúrguer, contendo: Pão brioche ou pão tradicional (opção a ser escolhida pelo consumidor) Carne bovina ou carne de frango (100% carne com peso de 100 gramas no mínimo, grelhada (opção a ser escolhida pelo consumidor), queijo derretido, alface americana, tomate 01 (uma) porção média de 150 gramas de batata frita Condimentos: maionese, ketchup e mostarda BEBIDAS (1 unidade por pessoa): refrigerante 350 ml (sabores variados), suco industrializado 350 ml (sabores variados) ou água mineral 500 ml, em embalagem individual. OBS: O combo deverá ser consumido no local ou, conforme a necessidade da secretaria solicitante, entregue pela contratada no endereço previamente indicado.	UN	119	21,39	2.545,41
04	REFEIÇÃO MARMITEX (GRANDE) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho grande. Conter no mínimo 1000	UN	2.000	19,25	38.500,00

21

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

	gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bife de boi ou suína, carne de panela, linguça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão, um guardanapo de tamanho médio, e talheres descartáveis. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.				
05	REFEIÇÃO MARMITEX (MÉDIA) Com embalagem primária tipo marmitex descartável de isopor com tampa, deverá estar acondicionada em embalagem de tamanho médio. Conter no mínimo 700 gramas, sendo: Arroz, feijão, 1 tipo de salada ou farofa (embaladas separadamente), 1 tipo de refogado, 1 tipo de massa, 2 tipos de carnes (alcatra, coxão mole, contra-filé, bife de boi ou suína, carne de panela, linguça ou frango). A empresa deverá fornecer kit descartável (garfo, faca e guardanapo). Acompanha um REFRIGERANTE LATA 350ML - sabor: cola, guaraná, laranja ou limão. OBS: A entrega será realizada pela Contratada no local indicado pela Secretaria solicitante, podendo ocorrer no horário de almoço ou janta.	UN	9.000	16,49	148.410,00

O valor total estimativo para o objeto deste estudo é de **R\$ 204.881,91 (Duzentos e quatro mil, oitocentos e oitenta e um reais e noventa e um centavos).**

Vale salientar que para a abertura de processo licitatório será realizada uma cotação nos termos do Decreto Municipal nº 8.518/2023.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, VIII, da Lei 14.133/2021.

O objeto em questão consiste no fornecimento de refeições prontas (marmitas) aos servidores públicos em atividades laborais rotineiras e extraordinárias, bem como na oferta de alimentação para autoridades, palestrantes e equipe técnica durante eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal.

O parcelamento da solução é tecnicamente viável e juridicamente recomendável, considerando:

22

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

- A diversidade de locais de atendimento, que demanda flexibilidade logística.
- A variação nas demandas de consumo, conforme o tipo de atividade ou evento.
- A possibilidade de melhor aproveitamento da capacidade operacional dos fornecedores, conforme suas especializações ou áreas de atuação.

A modalidade de credenciamento, prevista nos artigos 78 e 79 da Lei nº 14.133/2021, permite a contratação direta de todos os interessados que atendam aos requisitos estabelecidos no edital, sem competição direta por preço. Nesse contexto, o parcelamento amplia a participação de fornecedores, promovendo isonomia e eficiência, reduz riscos operacionais ao evitar dependência de um único prestador e facilita o atendimento simultâneo em diferentes localidades, com maior agilidade.

Para assegurar a qualidade e a uniformidade dos serviços, o edital de credenciamento estabelecerá padrões mínimos de alimentação e higiene, requisitos técnicos e operacionais claros e procedimentos de fiscalização e controle.

8. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, III, da Lei 14.133/2021.

Os requisitos mínimos necessários para a contratação estão descritos nos itens abaixo relacionados.

8.1. Habilitação Jurídica

8.1.1. Conforme art. 62, da Lei nº 14.133/21.

8.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.2.1. Conforme art. 62, da Lei nº 14.133/21.

8.3. Qualificação Econômico-Financeira

8.3.1. Conforme art. 62, da Lei nº 14.133/21.

8.3.2. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio da pessoa física, com validade conforme o respectivo órgão emissor.

8.4. Qualificação Técnica

8.4.1. 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando de forma satisfatória o fornecimento de objeto compatível ao da presente licitação. O atestado deverá ser elaborado em papel timbrado da pessoa jurídica emitente, contendo as seguintes informações: razão social, nº do CNPJ, endereço, telefone de contato, devendo ainda estar assinado por seu representante.

Justificativa: Essencial para demonstrar que a empresa possui experiência comprovada e bem sucedida na execução desse tipo específico de serviço, garantindo confiança na qualidade e na entrega conforme requisitado.

8.4.2. Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante, expedida pela Vigilância

23



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

Sanitária do seu domicílio ou sede, dentro do seu prazo de validade.

Justificativa: Conforme estabelecido pela Lei nº 9.782/1999 do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, em seu Art. 8º, § 1º, II, é obrigatório que empresas que manipulam alimentos e bebidas possuam uma licença sanitária válida. Esta exigência visa garantir que a empresa cumpra com as normas de segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes, assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

8.5. Duração da Contratação

Terá validade de **01 (um) ano**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, na forma do art. 107, da Lei nº 14.133/21.

8.6. Das Obrigações da Contratada

8.6.1. As obrigações da Contratante e da Contratada serão as estabelecidas no Documento de Formalização de Demanda.

8.7. Das Condições da Prestação dos Serviços/Fornecimento

8.7.1. A execução dos serviços poderá ser solicitada para qualquer dia domingos e feriados, para almoço e/ou jantar;

8.7.2. Todos os custos relativos à execução dos serviços, tributos de qualquer natureza, despesas diretas e indiretas desta licitação serão de responsabilidade da proponente vencedora, incluindo os custos com transporte, montagem/desmontagem, alimentação e hospedagem da equipe técnica, etc.

8.7.3. O objeto do presente estudo será prestado de forma parcelada, de acordo com a necessidade do Município, sendo que a empresa terá que realizar o(s) serviço(s) mesmo que em pequenas quantidades;

8.7.4. Para cada contratação, será expedida solicitação de fornecimento contendo as quantidades a serem executadas. Não será admitido a prestação de serviço de forma parcelada de uma solicitação de fornecimento;

8.7.5. O(s) serviço(s) serão recebidos provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações.

8.7.6. As refeições deverão estar disponíveis, de segunda-feira a domingo, impreterivelmente, no intervalo das 11:00h às 14:00h para o almoço e das 18:00h às 21:00h para o jantar, conforme solicitação da contratante.

8.7.7. As refeições deverão ser elaboradas e preparadas nas instalações da empresa contratada, devendo a mesma equipar as instalações para confecção das alimentações, tais como utensílios domésticos, fogão, freezer, refrigerador, panelas, pratos, talheres, copos, forro de mesa, e outros utensílios domésticos relacionados ao serviço prestado.

8.7.8. As refeições deverão ser preparadas e distribuídas por profissionais devidamente qualificados, tanto para a elaboração dos alimentos quanto para a limpeza e higienização dos ambientes onde serão produzidas e servidas. O serviço de atendimento e distribuição das refeições também deverá ser realizado por pessoal capacitado, em conformidade com as normas



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

estabelecidas pela vigilância sanitária.

8.7.9. As quantidades das refeições a serem fornecidas serão comunicadas pela contratante com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, conforme solicitação de fornecimento, de acordo com a necessidade da Administração Municipal.

8.7.10. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade no preparo das refeições e lanches garantindo padrão de qualidade nas mesmas.

8.7.11. As bebidas para o almoço e jantar deverão ser servidas geladas.

8.7.12. O cardápio deve ser balanceado e as refeições devem atender a padrões nutricionais recomendados, como a proporção adequada de carboidratos, proteínas e lipídios.

8.7.13. O espaço físico deverá dispor de sistema de climatização adequado, compatível com a capacidade mínima de acomodação para 50 (cinquenta) pessoas, garantindo conforto térmico durante a realização das atividades.

8.7.14 . O local destinado ao serviço deverá possuir estrutura adequada, incluindo área para exposição dos alimentos, mesas, cadeiras, toalhas, pratos, copos e talheres reutilizáveis. É proibido o uso de utensílios descartáveis de plástico.

8.7.15. As marmitas deverão ser entregues nos locais indicados pela secretaria solicitante em até 02 (duas) horas após a solicitação.

8.7.16. As entregas das marmitas poderão ocorrer no período da manhã ou a noite, sendo inclusive aos finais de semana e feriado das 11:00h às 12:45h e das 18h às 19:30h.

8.7.17. O transporte dos lanches e marmitas, deverá ocorrer acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados, em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizados.

8.7.18. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais. A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

8.7.19. O pagamento será realizado, mensalmente, após a apresentação pela CONTRATADA da Nota Fiscal devidamente preenchida, acompanhadas das requisições das refeições fornecidas, devidamente preenchidas e autorizadas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamento: art. 18, § 1º, XI, da Lei 14.133/2021.

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Fundamento: art. 18, § 1º, II, da Lei 14.133/2021.

Código de Referência no Plano de Contratação Anual: PL-142-25

Objeto: Atender os departamentos do município.

Conforme exposto, a contratação faz parte do planejamento da Administração Pública Municipal, conforme o código de referência que consta no Plano de Contratação Anual.

25

Av. Amazonas, 280 – Jardim Lindóia – Goioerê – Paraná – CEP 87.360-000
Telefone (44) 3521 – 8900 Site: www.goioere.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

11. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Fundamento: art. 18, § 1º, IX, da Lei 14.133/2021.

A contratação de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas (marmitas) aos servidores públicos e autoridades, tanto em atividades laborais rotineiras e extraordinárias quanto em eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal, trará uma série de benefícios diretos e indiretos à gestão pública. Destacam-se:

Aprimoramento da Eficiência Administrativa

- Garante o suporte alimentar necessário para a continuidade das atividades operacionais das secretarias, sem interrupções.
- Reduz deslocamentos e custos logísticos, especialmente em ações realizadas em áreas rurais ou descentralizadas.
- Permite planejamento antecipado e atendimento conforme demanda, com maior controle e previsibilidade.

Valorização dos Servidores Públicos

- Oferecer alimentação adequada durante jornadas prolongadas ou em condições especiais de trabalho demonstra cuidado com o bem-estar dos colaboradores.
- Contribui para a manutenção da produtividade, da motivação e da saúde dos servidores envolvidos em ações estratégicas.

Fortalecimento da Imagem Institucional

- A oferta de refeições durante eventos oficiais reforça o compromisso da Administração com a organização, o acolhimento e o respeito aos participantes.
- Melhora a percepção da população e de autoridades externas quanto à seriedade e profissionalismo da gestão municipal.

Promoção da Economia Local

- A contratação de empresas sediadas no município estimula o desenvolvimento econômico regional.
- Gera empregos diretos e indiretos e movimentação do comércio de insumos alimentícios, fortalecendo os empreendedores locais.

Segurança Jurídica e Transparência

- A adoção da modalidade de credenciamento, conforme previsto nos artigos 78 e 79 da Lei nº 14.133/2021, assegura ampla publicidade, isonomia entre os fornecedores e rastreabilidade em todas as etapas da contratação.
- Permite a habilitação de múltiplos prestadores, garantindo flexibilidade e cobertura ampla sem prejuízo à legalidade.

Atendimento às Demandas Institucionais

- Viabiliza a realização de campanhas de saúde, mutirões, ações educativas, eventos intersetoriais e atividades emergenciais com suporte alimentar adequado.
- Evita prejuízos operacionais decorrentes da ausência de alimentação, especialmente em



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

ações que exigem dedicação integral dos servidores.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Fundamento: art. 18, § 1º, X, da Lei 14.133/2021.

Previamente será definida a especificação do fornecimento objeto da futura contratação, além das obrigações e requisitos mínimos para que os serviços sejam executados em conformidade com o objetivo. Após a contratação, os fiscais ficarão responsáveis pelo acompanhamento das prestações de serviços, e dos fornecimentos, garantindo que os mesmos obedeçam as especificações e as condições previstas no edital, documento de formalização de demanda e ata de registro de preços.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamento: art. 18, § 1º, XII, da Lei 14.133/2021.

A contratação de uma empresa fornecedora de serviços de buffet, bem como oferta de refeições tipo marmitex pode acarretar diversos impactos ambientais ao longo de toda a cadeia produtiva e operacional. Esses impactos estão relacionados ao consumo de recursos naturais, geração de resíduos, emissões de carbono e práticas sustentáveis adotadas pela empresa. Os principais fatores envolvidos são:

1. Consumo e desperdício de alimentos

O sistema de buffet pode gerar um volume considerável de desperdício de alimentos, seja pela sobra nos pratos dos clientes ou pela necessidade de manter uma oferta variada ao longo do dia. A gestão ineficiente do estoque, preparação excessiva e falta de estratégias para reaproveitamento de ingredientes podem contribuir para esse problema, impactando diretamente a produção agrícola e os recursos utilizados para cultivar, transportar e armazenar os alimentos.

2. Origem e impacto dos ingredientes

A procedência dos insumos utilizados na preparação das refeições influencia diretamente os impactos ambientais. A compra de produtos locais e sazonais reduz emissões de gases de efeito estufa provenientes do transporte, enquanto o uso de ingredientes orgânicos evita a contaminação do solo e dos corpos d'água por agrotóxicos. Além disso, a escolha de fornecedores que adotam práticas sustentáveis, como cultivo regenerativo e pesca responsável, pode minimizar impactos ambientais negativos.

3. Consumo de energia e água

A operação de uma empresa de refeições demanda o uso intensivo de energia elétrica e água em diversas etapas, como armazenamento, preparo dos alimentos, limpeza de utensílios e climatização do ambiente. Equipamentos como refrigeradores, fogões industriais e lava-louças de alto consumo energético podem aumentar significativamente a pegada de carbono do empreendimento, especialmente se não forem utilizados sistemas de eficiência energética ou fontes renováveis.

4. Geração de resíduos sólidos

O descarte de resíduos sólidos, incluindo restos de alimentos, embalagens e materiais utilizados



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

no serviço, pode representar um problema ambiental caso não haja uma política adequada de gerenciamento. O uso de embalagens plásticas descartáveis, talheres e copos de uso único contribui para o acúmulo de lixo não biodegradável. Empresas sustentáveis devem adotar programas de reciclagem, compostagem e uso de materiais biodegradáveis para mitigar esses impactos.

5. Emissões de carbono e logística

O transporte de ingredientes e refeições e o transporte na entrega das marmitas pode ser um grande fator de impacto ambiental devido às emissões de gases poluentes provenientes de veículos movidos a combustíveis fósseis. A adoção de sistemas logísticos eficientes, como a utilização de veículos elétricos ou otimização das rotas de entrega, pode reduzir a pegada de carbono associada à operação. Além disso, a aquisição de insumos de produtores locais reduz a necessidade de transporte de longa distância.

6. Condições sanitárias e desperdício de água

O setor de alimentação exige rigorosas medidas sanitárias, o que pode acarretar alto consumo de produtos químicos e água para higienização. O uso excessivo de produtos de limpeza agressivos pode contaminar corpos d'água e afetar ecossistemas locais. Estratégias para otimizar o consumo de água e substituir produtos químicos nocivos por alternativas ecológicas são essenciais para minimizar esses impactos.

Para reduzir os impactos ambientais decorrentes dessa contratação, é fundamental avaliar as práticas sustentáveis adotadas pelo fornecedor. Algumas ações que podem ser implementadas incluem:

- Adoção de programas de combate ao desperdício de alimentos, como doações e reaproveitamento criativo de ingredientes;
- Uso de embalagens biodegradáveis e recicláveis para evitar a geração excessiva de resíduos;
- Escolha de fornecedores responsáveis, que adotem práticas agrícolas sustentáveis e priorizem produtos locais e orgânicos;
- Eficiência energética, utilizando equipamentos modernos e fontes renováveis;
- Gestão de resíduos sólidos por meio da separação adequada, reciclagem e compostagem;
- Otimização logística, reduzindo emissões de carbono associadas ao transporte de ingredientes e refeições.

Conforme pode-se observar o consumo consciente e a destinação adequada dos resíduos, tanto o orgânico, quanto o reciclável, é a principal forma de mitigar os impactos ambientais que se originam desta contratação. No que diz respeito às práticas sustentáveis, o(s) fornecedor(es) deve estar comprometidos com a minimização de seu impacto ambiental e a promoção da sustentabilidade em todas as suas operações. A proteção ao meio ambiente é uma atitude cada vez mais necessária devido aos sérios problemas ambientais atuais.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Fundamento: art. 18, § 1º, XIII, da Lei 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

ESTADO DO PARANÁ
CNPJ/MF Nº 78.198.975/0001/63

VIÁVEL

VIÁVEL COM RESTRIÇÕES

INVIÁVEL

Justificativa:

A contratação em questão para atendimento das demandas das secretarias municipais do Município de Goioerê-PR justifica-se por critérios técnicos, operacionais e estratégicos, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

Do ponto de vista econômico, o credenciamento de empresas especializadas na oferta de serviços de buffet e marmitas, permite atender às exigências nutricionais e sanitárias com variedade de cardápios e qualidade técnica, mantendo custos compatíveis com os valores praticados no mercado. Essa alternativa contribui para a racionalização dos gastos públicos, ao mesmo tempo em que assegura a regularidade e a eficiência na prestação dos serviços.

A formalização por meio de instrumento de credenciamento proporciona maior controle sobre a execução, com definição clara de responsabilidades, prazos e padrões de qualidade, além de mitigar riscos operacionais e garantir conformidade com a legislação aplicável.

Ressalta-se, ainda, que o credenciamento é prática amplamente adotada por entes públicos em todo o território nacional, configurando-se como solução técnica e juridicamente viável para atender com agilidade e flexibilidade às demandas institucionais de alimentação, especialmente em situações de prestação contínua e eventual.

Goioerê-PR, 03 de setembro de 2025.

assinado digitalmente

SANDRA SOUZA E SOUZA

Responsável pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo
Matrícula nº 505395

assinado digitalmente

IZAIAS FERREIRA LIMA

Secretário de Administração
Matrícula nº 406389

Assinantes

- ✓ **Izaías Ferreira Lima**
Assinou em 03/09/2025 às 10:04:15 com o certificado avançado da Betha Sistemas
Eu, Izaías Ferreira Lima, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

- ✓ **SANDRA SOUZA E SOUZA**
Assinou em 03/09/2025 às 10:15:40 com o certificado avançado da Betha Sistemas
Eu, SANDRA SOUZA E SOUZA, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

9PW**DJR****32X****WVX**