



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar elaborado conforme o art. 18, caput, inciso I, e §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021 e os arts. 3º e 10 da Lei Municipal nº 748/2024, para analisar a necessidade, comparar soluções e subsidiar o Termo de Referência. Embora a lei municipal preveja hipóteses de facultatividade, a Administração mantém o ETP e a análise de riscos neste processo, em razão da segurança alimentar e da execução parcelada.

Neste sentido, o presente documento expõe resultados dos estudos realizados e busca descrever a solução que atenderá à necessidade especificada, caracterizando a primeira etapa da fase de planejamento de eventual contratação que venha a se mostrar adequada e necessária, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

OBJETO DO PRESENTE ESTUDO.

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço comum de preparo e fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas nos documentos que instruem a contratação.

REQUISITANTE E RESPONSÁVEL:

REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
SECRETARIA MUNICIPAL FINANÇAS	SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO;

Justifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas, com a finalidade de atender às necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR, especialmente em situações nas quais servidores e equipes permanecem em atividade fora de suas unidades de trabalho ou em locais que inviabilizam o retorno no horário destinado à alimentação.

As equipes do setor rodoviário realizam continuamente serviços de recuperação, conservação e manutenção das estradas vicinais e demais atividades no interior do Município, muitas vezes em locais afastados do perímetro urbano. Nessas situações, o deslocamento para retorno no horário do almoço pode comprometer a continuidade e a eficiência dos serviços executados, tornando necessário o fornecimento de alimentação no próprio local em que as equipes estiverem desempenhando suas atividades.

A contratação também poderá atender às demais Secretarias Municipais em atividades institucionais que, por sua duração, localização ou natureza, justifiquem o fornecimento de alimentação, sempre observada a efetiva necessidade da Administração e a prévia autorização do fornecimento.



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

A solução visa assegurar alimentação nas atividades públicas justificadas e autorizadas. Não se institui benefício alimentar geral nem se autoriza duplicidade de cobertura da mesma refeição por diária, auxílio ou ressarcimento, quando vedada pela disciplina correspondente. Outros beneficiários somente poderão ser atendidos com identificação da ação pública, justificativa e autorização próprias.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO;

Os arts. 12, inciso VII e § 1º, e 18, caput e § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 disciplinam o Plano de Contratações Anual (PCA) e o alinhamento das contratações ao planejamento da Administração Pública, quando elaborado. O art. 5º da Lei Municipal nº 748/2024 prevê sua regulamentação por decreto.

Informa-se que o Município de Altamira do Paraná/PR não possui Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente implementado para o exercício de 2026, razão pela qual a presente contratação não consta do referido instrumento.

A ausência do PCA não afasta o dever de planejamento da contratação, que se encontra instruída por meio do Documento de Formalização da Demanda (DFD), Estudo Técnico Preliminar (ETP), Termo de Referência (TR), pesquisa de preços e demais documentos pertinentes, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação deverá observar a compatibilidade com os instrumentos de planejamento e orçamento municipal, especialmente o Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA), mediante as verificações cabíveis no processo administrativo.

Caso venha a ser implementado o PCA durante o exercício, a Administração deverá avaliar a necessidade de inclusão ou adequação da demanda, observadas as normas municipais aplicáveis.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos mínimos de habilitação, qualidade, segurança alimentar e capacidade de fornecimento, de modo a assegurar a adequada execução do objeto.

I – Regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista: a empresa deverá apresentar a documentação exigida pela legislação e pelos documentos que instruem a contratação, incluindo, quando aplicável:

- a) regularidade perante a Receita Federal e a Previdência Social;
- b) regularidade perante a Fazenda Estadual;
- c) regularidade perante a Fazenda Municipal;
- d) regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- f) demais documentos de habilitação exigíveis de acordo com a natureza da contratação.

II – Regularidade sanitária e de funcionamento: comprovação da licença/alvará sanitário da unidade de produção, emitido pela autoridade competente do local do estabelecimento, ou prova de dispensa legal quando cabível. O funcionamento e a manipulação de alimentos observarão a RDC Anvisa nº 216/2004 e as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis. Não se exigirá sede em Altamira do Paraná para participação.



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

III – Condições das refeições: as marmitas deverão ser preparadas no dia do fornecimento, utilizando alimentos próprios para consumo e em condições higiênico-sanitárias adequadas, mantendo padrão de qualidade durante toda a execução da contratação.

IV – Composição mínima: peso líquido total de pelo menos 700 g de alimentos prontos, sem embalagem; arroz, feijão, uma guarnição, um acompanhamento de legumes e proteína bovina, suína, frango ou peixe, com pelo menos 120 g de parte comestível após o preparo, sem ossos ou espinhas. As porções e a logística deverão ser validadas tecnicamente e consideradas na pesquisa de preços.

V – Acondicionamento: as refeições deverão ser acondicionadas em embalagem descartável reforçada, tipo marmitex, com tampa e vedação adequadas, garantindo a integridade dos alimentos durante o transporte e até o momento da entrega, devendo ser acompanhadas de **talheres descartáveis e guardanapo**.

VI – Fornecimento: o fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade das Secretarias Municipais, mediante emissão de Ordem de Compra ou instrumento equivalente.

VII – Entrega: as marmitas deverão ser entregues exclusivamente no **Paço Municipal de Altamira do Paraná**, localizado na **Rua Cantú, nº 180, Centro, Altamira do Paraná/PR, CEP 85.280-000**, nas datas, quantidades e horários estabelecidos na respectiva Ordem de Fornecimento. O preço proposto deverá incluir transporte, embalagens, talheres, guardanapos e todos os demais custos necessários ao fornecimento e à entrega, não sendo admitida cobrança adicional.

VIII – Qualidade e substituição: refeições não conformes deverão ser recusadas e substituídas, sem ônus, em até 60 minutos da comunicação e dentro do horário útil de consumo. Alimentos inseguros não poderão ser aceitos mediante desconto. Os registros de tempo e temperatura integrarão o controle de recebimento.

IX – A contratada deverá manter responsável pelas atividades de manipulação devidamente capacitado e Manual de Boas Práticas. A necessidade de responsável técnico legalmente habilitado e registro profissional será aferida conforme a atividade e a legislação sanitária/profissional, sem impor registro genérico em conselho sem base específica.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA;

Os quantitativos foram definidos a partir da consolidação das necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais, sob coordenação da **Secretaria Municipal de Finanças**, considerando o fornecimento parcelado e sob demanda durante o período de 12 (doze) meses.

I – Para o Município de Altamira do Paraná, foram consideradas as necessidades das Secretarias Municipais e das equipes operacionais durante eventos institucionais, reuniões, capacitações, frentes de trabalho externas, manutenção de estradas, serviços urbanos e demais atividades nas quais não seja possível o retorno à sede para realização da refeição.

II – Também foi considerado o histórico de consumo do **Pregão nº 5/2025**, que registrou a utilização integral de **3.200 (três mil e duzentas) marmitas**, demonstrando a



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

efetiva necessidade de fornecimento de refeições prontas para atendimento das atividades municipais.

Considerando o consumo integral da contratação anterior e a necessidade de ampliar o atendimento às equipes externas e às demais Secretarias Municipais, estima-se a contratação de **6.000 (seis mil) marmitas** para o período de 12 (doze) meses.

O acréscimo estimado corresponde a **2.800 (duas mil e oitocentas) marmitas** em relação ao quantitativo anterior e decorre da ampliação das frentes de trabalho, dos serviços externos, dos eventos institucionais, das reuniões, das capacitações e das demais atividades municipais previstas para o período.

O quantitativo possui caráter estimativo e servirá como parâmetro para o planejamento, a reserva orçamentária e a estruturação da contratação. O fornecimento será parcelado e realizado conforme as necessidades efetivas da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

O quantitativo de 6.000 (seis mil) marmitas corresponde ao quantitativo máximo estimado de consumo durante o período de vigência da contratação, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, observadas as necessidades efetivas das Secretarias Municipais. Inexiste quantitativo mínimo de consumo garantido à futura contratada.

Base da estimativa	Quantidade
Marmitas consumidas no Pregão nº 5/2025	3.200
Acréscimo estimado para ampliação das demandas municipais	2.800
Quantidade estimada para a nova contratação	6.000

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	Marmitta individual completa, com peso líquido mínimo de 700 g de alimentos prontos, excluídas embalagem e talheres; composta por arroz, feijão, uma guarnição, um acompanhamento de legumes e uma porção de proteína bovina, suína, de frango ou peixe, com no mínimo 120 g de parte comestível após o preparo, sem ossos ou espinhas. Preparada no dia, acondicionada em embalagem descartável reforçada, própria para contato com alimento quente, com tampa e vedação adequadas, acompanhada de garfo, faca e guardanapo. Inclui preparo, embalagem, conservação, transporte e entrega, conforme as condições do TR.	UND	6.000

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS PARA A CONTRATAÇÃO, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES:

Foram analisadas três alternativas para atendimento da necessidade da Administração, considerando estrutura física, disponibilidade de pessoal, logística, custos operacionais e controle sanitário.

1 Alternativa 01 Preparação das refeições pela Administração Municipal



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Nesta alternativa, o próprio Município seria responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, preparação, acondicionamento e disponibilização das refeições aos servidores e às equipes municipais.

Sua execução exigiria estrutura física adequada para cozinha, equipamentos, utensílios, aquisição e armazenamento contínuo de gêneros alimentícios, além da disponibilidade de pessoal capacitado para preparação, manipulação, acondicionamento e controle das refeições.

Também seriam necessários controles permanentes relacionados às condições higiênico-sanitárias, ao armazenamento dos insumos, ao tempo e à temperatura dos alimentos e à manutenção da estrutura utilizada.

A alternativa não se mostra adequada, considerando a inexistência de estrutura municipal específica e de equipe disponível para produção regular das refeições, além dos custos relacionados à implantação, manutenção e operação de cozinha própria.

2 Alternativa 02 Utilização de diárias ou ressarcimentos

Esta alternativa consiste na obtenção de alimentação pelos próprios servidores durante os deslocamentos, mediante instrumentos legalmente instituídos, como diárias ou ressarcimentos, quando cabíveis.

Sua utilização depende de previsão legal específica, autorização, disponibilidade orçamentária e prestação de contas, não sendo permitido o pagamento cumulativo da mesma despesa.

A alternativa apresenta limitações nas atividades realizadas pelas equipes operacionais e pelo setor rodoviário em regiões afastadas do perímetro urbano, nas quais pode não haver estabelecimento disponível nas proximidades. Também dificulta a padronização, o controle dos gastos e o atendimento simultâneo das equipes.

3 Alternativa 03 Contratação de empresa especializada

Esta alternativa consiste na contratação de empresa do ramo alimentício para preparação, acondicionamento, transporte e fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas, conforme as necessidades efetivas da Administração durante o período contratual.

A contratada será responsável pela preparação e pelo acondicionamento das refeições, observando as especificações relativas à composição, peso, qualidade, embalagem, temperatura, condições higiênico-sanitárias e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

As marmitas serão entregues no **Paço Municipal de Altamira do Paraná, localizado na Rua Cantú, nº 180, Centro, Altamira do Paraná/PR, CEP 85.280-000**, conforme datas, horários e quantidades estabelecidos nas Ordens de Fornecimento.

A contratação de empresa especializada apresenta maior adequação operacional, pois reúne o preparo, o acondicionamento, o transporte e a entrega das refeições, sem exigir a implantação de estrutura própria ou a contratação de equipe específica pelo Município.

A vantagem econômica da solução está demonstrada pela pesquisa de preços, que apurou o valor médio unitário de **R\$ 25,78**, conforme o **Mapa de Apuração de Preços nº 155341, de 18 de agosto de 2026**.

Diante da análise realizada, a **Alternativa 03** mostra-se técnica e economicamente mais adequada para atendimento da necessidade da Administração.

Forma de contratação

A contratação será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço unitário do item**, em razão de o objeto possuir padrões de



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

Será formalizado **contrato administrativo, sem adoção do Sistema de Registro de Preços**, para o fornecimento parcelado e sob demanda de até **6.000 (seis mil) marmitas**, conforme as necessidades da Administração e mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

O pagamento corresponderá exclusivamente às unidades efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas pela Administração.

Eventual alteração do limite máximo estimado da contratação, quando juridicamente admissível, deverá ser motivada e formalizada na forma da Lei nº 14.133/2021, não se considerando alteração quantitativa contratual o simples consumo efetivo inferior ao quantitativo máximo estimado originalmente previsto.

Não haverá quantitativo mínimo de consumo garantido à contratada, sendo as 6.000 (seis mil) unidades o limite máximo estimado para a vigência contratual, sem obrigação de aquisição integral pela Administração.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA, QUANDO COUBER, DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO;

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com os arts. 3º a 6º do Decreto Municipal nº 037/2025.

Para formação do preço estimado, foram utilizados os valores constantes do **Mapa de Apuração de Preços nº 155341, de 18 de agosto de 2026**, acompanhado do respectivo Relatório Unificado das Pesquisas de Preços e das fontes consultadas. A pesquisa considerou os seguintes preços unitários válidos:

Fonte da pesquisa	Valor unitário
Licitanet	R\$ 26,40
Portal de Compras	R\$ 24,00
PNCP	R\$ 31,49
BNC	R\$ 23,99
Fornecedor consultado	R\$ 23,00
Média aritmética	R\$ 25,78

Foi adotada a **média aritmética** dos preços considerados válidos e comparáveis, resultando no valor unitário estimado de **R\$ 25,78 (vinte e cinco reais e setenta e oito centavos)** por marmita.

Na análise, foram consideradas as características essenciais do objeto, especialmente o peso mínimo de 700 gramas, a composição da refeição, a embalagem, os talheres, o guardanapo, o quantitativo estimado e as condições de transporte e entrega no Paço Municipal.

Considerando o quantitativo estimado de **6.000 (seis mil) marmitas**, a memória de cálculo corresponde a:

6.000 unidades × R\$ 25,78 = R\$ 154.680,00.

Rua Cantú, 180 – Centro – CEP 85.280-000 – Altamira do Paraná – PR.

e-mail: pmaltamiradoparana@gmail.com / Tel.: (44) 37551142



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Dessa forma, o valor máximo estimado da contratação é de R\$ 154.680,00 (cento e cinquenta e quatro mil, seiscentos e oitenta reais), correspondente ao quantitativo máximo estimado de 6.000 (seis mil) unidades, não representando obrigação de pagamento integral pela Administração, uma vez que serão devidos somente os valores correspondentes às unidades efetivamente solicitadas, fornecidas e regularmente recebidas.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO;

A solução proposta consiste na **contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas**, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR, especialmente em situações nas quais servidores e equipes estejam desempenhando atividades externas, em locais afastados ou em deslocamentos a serviço que impossibilitem o retorno no horário habitual destinado à alimentação.

O quantitativo máximo estimado é de 6.000 (seis mil) marmitas, para o período de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, sem divisão em cota principal ou reservada. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, conforme as Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração, inexistindo obrigação de aquisição integral ou quantitativo mínimo de consumo garantido.

Cada marmita deverá:

I. conter peso líquido mínimo de 700 g de alimentos prontos, excluídos embalagem e acessórios;

II. incluir arroz, feijão, uma guarnição, um acompanhamento de legumes e uma porção de proteína com no mínimo 120 g de parte comestível após o preparo, sem ossos ou espinhas;

III. ser preparada no dia do fornecimento, com alimentos próprios para consumo e em condições higiênico-sanitárias adequadas;

IV. ser acondicionada em embalagem descartável reforçada, tipo marmitex, com tampa e vedação adequadas, garantindo a integridade e conservação dos alimentos;

V. ser acompanhada de talheres descartáveis e guardanapo;

VI. cumprir a RDC Anvisa nº 216/2004, com boas práticas, identificação da produção e controle de tempo e temperatura no acondicionamento e transporte;

VII. ser entregue nos locais e limites previamente definidos no TR, nas quantidades autorizadas e no horário de consumo, com alimentos quentes mantidos acima de 60 °C por até seis horas e, se houver componente frio, acondicionado separadamente abaixo de 5 °C;



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

O fornecimento ocorrerá de forma **parcelada e sob demanda**, mediante emissão de Ordem de Compra, solicitação de fornecimento ou instrumento equivalente, possibilitando que cada Secretaria solicite somente as quantidades efetivamente necessárias.

A contratada será responsável pela preparação, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições, devendo manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e regularidade exigidas, inclusive as licenças e autorizações sanitárias aplicáveis.

As marmitas que apresentarem peso inferior ao estabelecido, composição em desacordo com as especificações, problemas de acondicionamento, sinais de deterioração, contaminação ou quaisquer condições que as tornem inadequadas ao consumo deverão ser **recusadas e substituídas pela contratada, sem ônus adicional para a Administração**.

Considerando a natureza do objeto, **não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica**. Contudo, a contratada deverá assegurar a continuidade, qualidade e regularidade do fornecimento durante toda a vigência contratual.

A solução será formalizada em contrato administrativo, com gestão, fiscalização, programação de entregas e pagamentos por unidades aceitas. As condições logísticas, sanitárias e econômicas deverão integrar o edital e a minuta contratual de forma idêntica.

8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO;

O objeto será licitado como item único, correspondente ao fornecimento estimado de 6.000 (seis mil) marmitas, sem divisão em cota principal e cota reservada.

Embora o fornecimento seja realizado de forma parcelada e sob demanda, não haverá parcelamento da adjudicação entre fornecedores distintos, considerando a necessidade de uniformidade das refeições, padronização da composição, do peso, das embalagens e das condições sanitárias, bem como a centralização da responsabilidade pela preparação, transporte, entrega e substituição das unidades recusadas.

A centralização do fornecimento facilita a fiscalização, a rastreabilidade dos alimentos e a apuração de responsabilidades, evitando divergências de qualidade e dificuldades operacionais durante a execução.

O critério de julgamento será o **menor preço unitário do item**, aplicado ao quantitativo estimado de 6.000 unidades.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS.

A contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas visa assegurar o atendimento adequado das necessidades das Secretarias Municipais, promovendo **economicidade, eficiência operacional e melhor aproveitamento dos recursos humanos**, especialmente nas atividades externas e nos deslocamentos a serviço.



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Os principais resultados pretendidos são:

1. Economicidade e racionalização dos recursos públicos

I. **Aquisição conforme a necessidade efetiva:** o fornecimento parcelado e sob demanda permite que a Administração solicite somente as quantidades efetivamente necessárias em cada ocasião, reduzindo desperdícios e evitando aquisições desnecessárias.

II. **Redução de custos operacionais:** a contratação de empresa especializada evita a necessidade de manutenção, pela Administração, de estrutura própria destinada à preparação das refeições, incluindo cozinha, equipamentos, utensílios, aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios e demais custos relacionados.

III. **Maior controle das despesas:** as solicitações realizadas mediante Ordem de Compra ou instrumento equivalente possibilitam o acompanhamento dos quantitativos efetivamente fornecidos e consumidos por cada Secretaria.

2. Melhor aproveitamento dos recursos humanos

I. **Redução de deslocamentos desnecessários:** o fornecimento das refeições possibilita que servidores e equipes que estejam desempenhando atividades em locais afastados permaneçam em seus locais de trabalho, evitando deslocamentos exclusivamente para alimentação.

II. **Otimização das atividades das equipes do setor rodoviário:** o fornecimento de alimentação contribui para a continuidade dos serviços de recuperação, conservação e manutenção das estradas vicinais e demais atividades realizadas no interior do Município.

III. **Melhor aproveitamento da jornada de trabalho:** a solução contribui para a redução do tempo gasto com deslocamentos para obtenção de alimentação, permitindo maior continuidade e produtividade na execução das atividades públicas.

3. Eficiência e continuidade dos serviços públicos

I. **Continuidade das atividades:** o fornecimento de alimentação nos casos devidamente justificados reduz a necessidade de interrupção das atividades desenvolvidas pelas equipes municipais.

II. **Padronização das refeições:** a definição de especificações mínimas de composição, peso, acondicionamento e condições higiênico-sanitárias possibilita maior controle da qualidade das refeições fornecidas.

III. **Atendimento das diferentes Secretarias Municipais:** a contratação possibilita o atendimento das demandas devidamente justificadas das Secretarias Municipais, conforme a necessidade efetiva da Administração durante a vigência contratual.

Dessa forma, a solução proposta busca assegurar o **uso racional dos recursos públicos, a otimização da jornada de trabalho dos servidores e a continuidade dos serviços municipais**, proporcionando maior eficiência administrativa e adequado atendimento ao interesse público.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL;

Antes da celebração do contrato, a Administração deverá adotar as seguintes providências, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021:

Designação de gestores e fiscais do contrato



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Designação formal do gestor e dos fiscais, com respectivos substitutos, observados o art. 7º, inclusive a segregação de funções, e o art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021, bem como a regulamentação municipal de gestão e fiscalização efetivamente vigente. Definição das atribuições de gestão, fiscalização, recebimento e liquidação, conforme a estrutura administrativa, sem transferir à Procuradoria ou ao Controle Interno a responsabilidade pela elaboração e assinatura dos documentos da unidade demandante.

Capacitação dos servidores designados

Realização de treinamento prévio para os servidores indicados como gestores e fiscais, abordando:

fundamentos da Lei nº 14.133/2021;

técnicas de fiscalização e registro das ocorrências em relatórios;

responsabilidades funcionais e legais do fiscal;

uso de sistemas eletrônicos de acompanhamento e registro (quando disponíveis).

Disponibilização de orientação técnica em segurança alimentar, com apoio da Vigilância Sanitária, e de apoio jurídico e de controle interno nos limites das respectivas atribuições.

Verificação de requisitos orçamentários e financeiros

Garantia da existência de disponibilidade orçamentária e financeira suficiente para suportar a contratação, com a adoção das providências necessárias à emissão do respectivo empenho, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da legislação orçamentária aplicável.

Registro da contratação nos sistemas administrativos, contábeis e orçamentários utilizados pelo Município, quando aplicável, assegurando o adequado acompanhamento e controle da despesa.

Documentação e controle prévio

Publicação do edital e anexos no PNCP e da publicidade exigida pelo art. 54 da Lei nº 14.133/2021, inclusive extrato no Diário Oficial e em jornal diário de grande circulação; publicação do contrato no PNCP como condição de eficácia, na forma do art. 94. O art. 18 da Lei Municipal nº 748/2024 não afasta as exigências federais.

Arquivamento das pesquisas de preços, memórias de cálculo e justificativas que fundamentam a contratação;

Elaboração de plano de fiscalização contratual, com definição dos relatórios, checklists e periodicidade das verificações.

Estrutura de apoio ao fiscal

Disponibilização de instrumentos administrativos (checklists, planilhas, sistemas eletrônicos) que facilitem o acompanhamento;

Suporte da Controladoria Interna e do setor de compras para dúvidas e registros;

Garantia de acesso a informações e relatórios necessários para a adequada fiscalização.

Antes da publicação do edital, deverão estar concluídas as pendências de quantitativos, pesquisa de preços, logística, tratamento às ME/EPP e conferência normativa. Antes do início do fornecimento, deverão estar formalizadas a contratação, sua eficácia, a designação dos responsáveis e as rotinas de fiscalização e segurança alimentar.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foi demonstrada dependência de outra contratação para executar o objeto. A unidade deverá conferir a existência de contratos de alimentação, diárias, benefícios



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

e outras aquisições relacionadas, de modo a evitar sobreposição de quantitativos ou pagamentos. A conferência não autoriza contabilizar como disponíveis estruturas ou insumos não comprovados.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL; A contratação para o fornecimento de marmitas individuais completas poderá gerar impactos ambientais principalmente relacionados à **geração de resíduos provenientes das embalagens descartáveis, desperdício de alimentos, consumo de recursos naturais durante o preparo das refeições e transporte para os locais de entrega.**

Com o objetivo de minimizar esses impactos, deverão ser observadas, sempre que aplicáveis, as seguintes medidas:

1. Redução do desperdício de alimentos

I. O preparo das refeições deverá observar os quantitativos efetivamente solicitados pela Administração, evitando produção excessiva e desperdício desnecessário de alimentos.

II. O fornecimento será realizado de forma **parcelada e sob demanda**, permitindo que a Administração solicite somente as quantidades necessárias para cada ocasião.

III. A contratada deverá adotar boas práticas de armazenamento, conservação e manipulação dos gêneros alimentícios, reduzindo perdas durante o processo de preparação das refeições.

2. Embalagens e geração de resíduos

I. As marmitas deverão ser acondicionadas em embalagens adequadas à segurança e conservação dos alimentos, evitando vazamentos, perdas e descarte decorrente de acondicionamento inadequado.

II. Sempre que tecnicamente possível e sem comprometer as condições higiênico-sanitárias e a segurança alimentar, deverá ser priorizada a utilização de **embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental.**

III. Deverá ser evitado o uso excessivo e desnecessário de materiais descartáveis adicionais no acondicionamento das refeições.

3. Destinação adequada dos resíduos

I. Os resíduos provenientes das embalagens deverão receber destinação ambientalmente adequada, incentivando-se, quando possível, a separação e o encaminhamento dos materiais recicláveis para coleta seletiva.

II. Os resíduos orgânicos decorrentes do preparo das refeições deverão ser acondicionados e destinados adequadamente pela contratada, em conformidade com as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

III. A logística reversa será observada **quando aplicável à natureza dos materiais e embalagens utilizados**, em conformidade com a legislação pertinente.

4. Uso racional de recursos e transporte

I. A contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de uso racional de água, energia elétrica e demais recursos utilizados durante a preparação das refeições.

II. O transporte e a distribuição das marmitas deverão ser planejados de forma eficiente, buscando otimizar os deslocamentos necessários às entregas e, consequentemente, reduzir o consumo de combustível e a emissão de poluentes.



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Dessa forma, as medidas previstas buscam compatibilizar o fornecimento adequado das refeições com as boas práticas de **sustentabilidade ambiental, redução de desperdícios, uso racional de recursos e destinação adequada dos resíduos**, sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar exigidas para a execução do objeto.

13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Após a análise da necessidade apresentada, das alternativas disponíveis e das condições necessárias à execução do objeto, conclui-se que a **contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas** mostra-se adequada e necessária para atender às demandas das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR.

Do ponto de vista técnico, a solução possibilita o fornecimento de refeições aos servidores e às equipes que, em razão da natureza das atividades desempenhadas, dos serviços realizados em locais afastados ou dos deslocamentos a serviço, ficam impossibilitados de retornar ao local habitual no horário destinado à alimentação.

As especificações estabelecidas quanto à composição, ao peso mínimo, ao acondicionamento, à qualidade e às condições higiênico-sanitárias permitem assegurar padrão adequado para o fornecimento das refeições.

Sob o aspecto operacional, o fornecimento **parcelado e sob demanda** permite que as marmitas sejam solicitadas conforme as necessidades efetivas da Administração, possibilitando maior controle dos quantitativos fornecidos, redução de desperdícios e pagamento somente pelas unidades efetivamente solicitadas, entregues, recebidas e atestadas.

A pesquisa de preços, formalizada por meio do **Mapa de Apuração de Preços nº 155341, de 18 de agosto de 2026**, apurou o valor médio unitário de **R\$ 25,78 (vinte e cinco reais e setenta e oito centavos)**. Considerando o quantitativo estimado de **6.000 (seis mil) marmitas**, o valor global estimado da contratação é de **R\$ 154.680,00 (cento e cinquenta e quatro mil, seiscentos e oitenta reais)**.

A contratação será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço unitário do item**, mediante formalização de contrato administrativo, sem adoção do Sistema de Registro de Preços.

A solução também contempla medidas destinadas à redução de desperdícios, ao uso racional dos recursos e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos provenientes das embalagens e do fornecimento das refeições.

Diante dos elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela **viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação**, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, das Leis Municipais nº 748/2024, dos Decretos Municipais nº 037/2025 e nº 014/2024 e dos demais regulamentos aplicáveis.

14- JUSTIFICATIVA DE ANÁLISE DE RISCOS.

ANÁLISE DE RISCOS

(ART. 18, CAPUT, INCISO X, DA LEI Nº 14.133/2021)



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR.

PROBABILIDADE E IMPACTO: avaliação qualitativa inicial. Probabilidade baixa: evento pouco esperado; média: ocorrência possível; alta: ocorrência provável. Impacto baixo: ajuste sem interromper atendimento; médio: prejuízo operacional recuperável; alto: risco sanitário, interrupção relevante ou prejuízo à licitação. As classificações abaixo são avaliações preventivas, não estatísticas de ocorrências.

Risco 1	Atraso, ausência de entrega ou fornecimento em quantidade inferior à solicitada.
Risco 2	Fornecimento de marmitas em desacordo com as especificações estabelecidas pela Administração.
Risco 3	Falhas nas condições higiênico-sanitárias, no preparo, conservação, acondicionamento ou transporte das refeições.

Risco 1 – Probabilidade média; impacto alto; prioridade alta: atraso, não entrega ou quantidade insuficiente no horário de consumo, com prejuízo às equipes e às atividades públicas.

Mitigação e resposta: solicitações com antecedência, confirmação do recebimento pela contratada, rotas e horários definidos, conferência imediata e registro de ocorrências. A reposição deverá observar o prazo do TR. Se inviável, o gestor adotará alternativa legal e formalizada para continuidade do atendimento, sem legitimar contratação verbal ou compra emergencial automática.

Agentes responsáveis: Secretarias demandantes, gestor e fiscal do contrato e empresa contratada.

Risco 2 – Probabilidade média; impacto médio; prioridade média: peso, composição ou acondicionamento diferentes dos contratados, comprometendo a qualidade e a medição.

Mitigação e resposta: conferência quantitativa, pesagem amostral com tara da embalagem, verificação da porção proteica, registros de não conformidade, recusa e substituição em até 60 minutos, respeitado o horário de consumo; glosa das unidades não aceitas e não substituídas.

Agentes responsáveis: Fiscal do contrato, Secretarias demandantes e empresa contratada.

Risco 3 – Probabilidade média; impacto alto; prioridade alta: contaminação ou conservação inadequada, com risco à saúde dos beneficiários.

Mitigação e resposta: licença sanitária válida ou dispensa legal comprovada; boas práticas; controle de água, higiene, manipuladores, insumos, tempo e temperatura; transporte protegido; registro das medições. Na suspeita de risco sanitário, interromper a distribuição do lote, segregá-lo, comunicar a Vigilância Sanitária e providenciar substituição segura, além da apuração administrativa.

Agentes responsáveis: Empresa contratada, gestor e fiscal do contrato e Secretarias demandantes.

Risco 4 – Probabilidade média; impacto alto; prioridade alta: estimativa ou logística incompatível com o mercado. Prevenção: memória setorial, quadro de rotas, revisão das fontes de preço e validação das exigências. Resposta: corrigir os artefatos antes do edital e, se já publicado, avaliar republicação e reabertura dos prazos.



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

Responsáveis: unidade demandante, equipe de planejamento e agente de contratação.

Risco 5 – Probabilidade média; impacto médio; prioridade média: duplicidade de custeio, pedidos sem autorização e pagamento de refeições não recebidas. Prevenção: conciliação com diárias/auxílios, identificação da atividade, controle de ordens e recebimentos e segregação de funções. Resposta: suspender o pagamento da parcela controvertida, apurar os fatos e regularizar os registros. Responsáveis: Secretarias, fiscal, gestor e setor financeiro.

Utilização do Mapa de Risco

1. **Avaliação contínua:** os riscos deverão ser acompanhados durante toda a execução contratual, permitindo a identificação de ocorrências e a adoção tempestiva das medidas necessárias.
2. **Comunicação:** as Secretarias demandantes, o gestor, os fiscais e a contratada deverão manter comunicação adequada sobre ocorrências que possam comprometer o fornecimento, a qualidade ou a segurança das refeições.
3. **Ação:** os riscos identificados como de maior impacto deverão receber acompanhamento prioritário, com adoção das medidas preventivas e corretivas necessárias para assegurar a continuidade do fornecimento e o adequado atendimento das necessidades da Administração.
- 4.

CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Eu, **SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE**, Secretária Municipal de Finanças do Município de Altamira do Paraná/PR, no uso de minhas atribuições, **declaro que tomei ciência e concordo com o inteiro teor do Estudo Técnico Preliminar – ETP** referente à contratação de empresa especializada para o **fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas**, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR.

A anuência ao prosseguimento pressupõe o saneamento das pendências expressamente identificadas neste ETP e a validação técnica, econômica e



GOVERNO MUNICIPAL DE ALTAMIRA DO PARANÁ

CNPJ: 78.069.143/0001-47

Rua Cantú, 180 – Centro – Altamira do Paraná/Pr- CEP 85.280-000

Gestão 2025 - 2028

administrativa pelas unidades competentes, sem substituir a análise jurídica nem certificar documentos que não foram apresentados.

As assinaturas eletrônicas deverão observar a Lei nº 14.063/2020 e a regulamentação municipal efetivamente aplicável, com identificação do signatário e registro da data real da assinatura.

Altamira do Paraná/PR, 22 de setembro de 2026

SONIA ASSIS DOS
SANTOS

ANDRADE:72693533953

Assinado de forma digital por

SONIA ASSIS DOS SANTOS

ANDRADE:72693533953

Dados: 2026.10.09 10:01:04 -03'00'

SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE FINANÇAS