ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade de fornecimento de refeições aos funcionários em serviço distante de suas residências.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE TERCEIRIZAÇÃO

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, marmitas, lanches e serviços de alimentação na modalidade buffet livre/self-service justifica-se pela necessidade de atender às demandas das diversas Secretarias e Departamentos do Município, garantindo condições adequadas de alimentação aos servidores públicos durante o desempenho de suas atividades, bem como em reuniões, capacitações, eventos institucionais, campanhas, ações administrativas e demais atividades promovidas pela Administração Municipal.

O fornecimento de refeições torna-se necessário especialmente nos casos em que os servidores, em razão da natureza dos serviços executados, do cumprimento de escalas de plantão, da realização de trabalhos em horários extraordinários ou da distância dos locais de prestação dos serviços, não possuem condições de se deslocar até suas residências ou retornar à sede do Município para realizar suas refeições. A disponibilização da alimentação contribui para a continuidade dos serviços públicos, a organização das atividades e o adequado desempenho das atribuições funcionais.

Secretaria Municipal de Viação e Obras e demais Secretarias: A contratação visa atender aos servidores que trabalham em regime de plantão, em horários extraordinários ou em atividades que exigem permanência prolongada no local de trabalho, bem como aos participantes de capacitações, reuniões e eventos oficiais realizados na sede do Município. Também contempla a recepção de autoridades, visitantes e demais pessoas em deslocamento a serviço da Administração Municipal.

No que se refere aos serviços executados nas localidades do interior do Município, o fornecimento de marmitas justifica-se pela necessidade de atender aos servidores da Secretaria de Obras e Serviços Públicos e demais equipes que permanecem em serviço fora da sede municipal, especialmente quando a distância e as condições operacionais inviabilizam o retorno para suas residências durante o horário de almoço. A medida contribui para a continuidade e a eficiência dos serviços públicos prestados à população.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura: A contratação justifica-se pela realização, ao longo do ano, de eventos institucionais, reuniões, capacitações, encontros e outras atividades promovidas pela Secretaria, que podem exigir o fornecimento de refeições aos servidores, colaboradores e participantes, de modo a assegurar condições adequadas para a realização e o desenvolvimento das atividades programadas.

Secretaria Municipal de Saúde: A contratação visa atender às demandas decorrentes das ações e dos serviços desenvolvidos pela Secretaria durante o exercício, incluindo reuniões, mutirões, campanhas de vacinação, eventos, atividades de campo e demais iniciativas que demandem a permanência dos servidores por períodos prolongados. Também se faz necessário o fornecimento de marmitas aos profissionais que atuam em finais de semana, feriados, plantões e horários extraordinários, bem como de refeições para os servidores que se deslocam a outros municípios, especialmente Guarapuava/PR. Dessa forma, a contratação deverá contemplar, conforme a necessidade, refeições para almoço e jantar, café da manhã, buffet livre, garantindo o suporte necessário à continuidade dos serviços de saúde.

Secretaria Municipal de Agricultura: A contratação justifica-se pela necessidade de atender às demandas decorrentes das atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pela Secretaria, inclusive serviços externos, ações de campo, reuniões e demais atividades que possam exigir a permanência dos servidores fora de suas residências durante os horários

destinados à alimentação. O fornecimento de marmitas e refeições na modalidade self-service contribuirá para a continuidade e a adequada execução dos serviços prestados pela Secretaria.
Secretaria Municipal de Assistência Social: A contratação tem por finalidade atender às necessidades relacionadas ao desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais da Secretaria, bem como às ações e aos serviços realizados no âmbito do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS). O fornecimento de refeições poderá ser necessário durante reuniões, capacitações, eventos, campanhas, atividades socioassistenciais e demais ações que demandem a permanência dos servidores e participantes por períodos prolongados, proporcionando suporte à execução das atividades e ao atendimento das demandas da população.
Atendimento no Município de Guarapuava/PR: A contratação de refeições no Município de Guarapuava justifica-se pela necessidade de atender aos servidores da Secretaria Municipal de Saúde e das demais Secretarias e Departamentos que se deslocam para aquele município em razão de deslocamento, atendimentos, reuniões, capacitações, palestras, encontros e outras atividades de interesse da Administração Municipal. Considerando que, em determinadas situações, os deslocamentos ocorrem nas primeiras horas da manhã ou que a distância inviabiliza o retorno ao Município de origem para as refeições, torna-se necessário disponibilizar alimentação aos servidores, incluindo café da manhã e almoço na modalidade buffet livre, conforme a necessidade e as condições previstas na contratação.
Diante do exposto, verifica-se que a contratação é necessária para atender às demandas das Secretarias e dos Departamentos Municipais, considerando as particularidades de cada área, os deslocamentos realizados, a execução de serviços externos, os plantões, os horários extraordinários e a realização de eventos e atividades institucionais ao longo do ano.
Assim, o fornecimento de refeições, marmitas e demais serviços de alimentação, conforme as especificações e quantidades estabelecidas no procedimento de contratação, contribuirá para a adequada organização das atividades administrativas e operacionais, assegurando suporte aos servidores no desempenho de suas funções e favorecendo a continuidade e a eficiência dos serviços
Ressalta-se que o Município possui procedimento licitatório vigente para o fornecimento de refeições e serviços de alimentação. Entretanto, alguns itens contratados, especialmente os referentes ao fornecimento de marmitas e refeições no Município de Guarapuava/PR, já tiveram seus saldos contratuais integralmente utilizados, impossibilitando a continuidade do atendimento das demandas por meio da contratação atual.
Diante disso, considerando a necessidade de manter o fornecimento de alimentação aos servidores municipais durante a execução de suas atividades, deslocamentos, plantões, serviços externos, reuniões, capacitações e demais ações institucionais, torna-se necessária a realização de novo procedimento licitatório para os itens cujos saldos foram esgotados, a fim de garantir a continuidade dos serviços e evitar prejuízos ao regular funcionamento das Secretarias e dos Departamentos Municipais.
Em relação aos itens que ainda possuem saldo disponível na licitação vigente, a exemplo dos serviços de buffet livre e demais itens com quantitativos remanescentes, esclarece-se que a nova contratação somente será efetivada após o término do respectivo saldo contratual, observadas as condições estabelecidas no procedimento licitatório vigente. Essa medida tem por objetivo evitar a sobreposição de contratações para o mesmo objeto, prevenir a duplicidade de despesas e assegurar a adequada gestão dos recursos públicos.
Dessa forma, o novo procedimento licitatório será conduzido considerando a situação específica de cada lote, contemplando a contratação dos serviços cujos saldos já se encontram esgotados e, posteriormente, daqueles cuja disponibilidade contratual venha a se encerrar, conforme a necessidade da Administração Municipal.
Assim, a medida busca assegurar a continuidade do fornecimento de refeições e demais serviços de alimentação, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.
As quantidades dos itens especificados para aquisição destes produtos, teve como base o

consumo aos itens semelhantes àqueles adquiridos nos exercícios anteriores, para o uso no período de 12 meses. A aquisição dos itens deverá ser feita preferencialmente por meio de Sistema de Registro de Preços, de forma parcelada.

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está prevista no plano de contratação anual, sendo esse um serviço continuado e de extrema necessidade as atividades da secretaria. Em conformidade com o disposto no art. 86, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, fica dispensada a divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP), uma vez que este órgão figurará como o único contratante da presente demanda.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens e serviços comuns que trata a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 214/2023, pois possui padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos e especificações reconhecidas e usuais no mercado, devendo, portanto, ser licitado na modalidade pregão na forma eletrônica.

Poderão participar todos os interessados que estejam regularmente constituídos como pessoas jurídicas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto ora pretendido, que cumpram as obrigações constantes no Edital, seus anexos.

Possuir **Certidão de Registro e Quitação (CRQ)** vigente da licitante, emitido pelo **Conselho Regional de Nutricionistas**, na qual conste a indicação do respectivo Responsável Técnico e ramo de atividade condizente com o objeto licitado. A exigência de apresentação da Certidão de Registro e Quitação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) justifica-se pela necessidade de assegurar que a empresa contratada esteja devidamente regular perante o conselho profissional competente, considerando a natureza dos serviços a serem prestados, que envolvem o preparo, a manipulação e o fornecimento de refeições destinadas aos servidores públicos municipais.

A fixação do prazo de vigência originário da Ata de Registro de Preços em 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação por igual período e reestabelecimento dos quantitativos inicialmente licitados, conforme art. 38 §2º do referido decreto municipal, visando maior vantagem econômica ao município, projetando para o caso concreto:

IV. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A elaboração de um levantamento de mercado para esse segmento requer uma análise detalhada das necessidades específicas desses grupos, bem como das oportunidades e desafios envolvidos.

O fornecimento de refeições para funcionários públicos em serviço distante de suas residências representa uma demanda significativa e em crescimento. Esse mercado é impulsionado pela necessidade de garantir alimentação adequada, segura e de qualidade para indivíduos que, por razões profissionais, estão temporariamente afastados de suas rotinas alimentares habituais.

No caso dos funcionários públicos, especialmente aqueles em missões ou serviços externos, a demanda por refeições práticas e nutritivas é constante. Muitas vezes, esses profissionais atuam em locais onde o acesso a restaurantes ou estabelecimentos comerciais é limitado, o que torna essencial a oferta de refeições transportáveis e que mantenham a

qualidade nutricional.

No entanto, também há desafios a serem superados, como a necessidade de cumprir rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, a gestão eficiente da cadeia de suprimentos e a adaptação a diferentes perfis de consumidores.

V. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste em um serviço integrado de fornecimento de refeições, projetado para atender às necessidades específicas de funcionários públicos em serviço distante de suas residências. As refeições deveram ser preparadas em estabelecimentos comerciais, seguindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, e embaladas de forma prática para transporte e consumo. Para os funcionários públicos, o foco é em refeições balanceadas e de fácil transporte. Com foco na qualidade, praticidade e atendimento personalizado, o serviço visa promover o bem-estar e a eficiência dos usuários, ao mesmo tempo em que atende às demandas específicas de órgãos públicos.

O fornecimento de refeições na modalidade buffet livre destina-se ao atendimento de demandas específicas da Administração Municipal, especialmente durante a realização de eventos institucionais, campanhas, reuniões, capacitações e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, nas quais se faça necessária a disponibilização de alimentação aos participantes, servidores e demais envolvidos.

Já o fornecimento de refeições no município de Guarapuava/PR tem como finalidade atender aos servidores municipais que necessitam se deslocar até aquele município para a realização de atividades de interesse da Administração Pública, como reuniões, cursos, capacitações, consultas, acompanhamentos, serviços administrativos e outras demandas funcionais, considerando a necessidade de permanência fora do município durante o expediente ou por períodos prolongados.

Dessa forma, a contratação visa assegurar condições adequadas de alimentação aos servidores municipais, contribuindo para o bem-estar, a saúde e a eficiência no desempenho das atividades públicas, bem como garantir o suporte necessário à realização de eventos, campanhas e demais ações institucionais. Busca-se, ainda, proporcionar maior organização e praticidade no atendimento das demandas das Secretarias Municipais, mediante o fornecimento de refeições de acordo com as necessidades específicas de cada situação, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

VI. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Foi estimado o quantitativo com base nas necessidades de atendimento da Administração municipal, bem como em contratações anteriores, pelo qual se estabeleceu o quantitativo a seguir:

LOTE 01 – BUFFET LIVRE – CANTAGALO

LOTE	ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UNID.	QUANT	ESTIMATIVA DE COMPRA
1	1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO BUFFET LIVRE NO MUNICIPIO DE CANTAGALO - AS REFEIÇÕES DEVERÃO CONTER NO MÍNIMO QUATRO TIPOS DE SALADAS, CINCO TIPOS DE PRATOS QUENTES, QUATRO PRATOS FRIOS, TRÊS TIPOS DE CARNES, SEM RESTRIÇÃO DE PESO E QUALQUER ITEM DO CARDÁPIO.	UN	4320	1393

1	3	REFRIGERANTE LATA COM 350 ML SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ	UN	1165	915
1	5	SUCO NATURAL DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 300 ML	UN	500	141
1	6	REFRIGERANTE 1 LITRO, SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ	UN	450	278
1	7	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ	UN	815	105
1	8	ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS, 500 ML.	UN	510	302
		LOTE 02 – MARMITAS - CANTGALO			
2	1	FORNECIMENTO DE ALMOÇOS EM MARMITAS DESCARTAVEIS (ALUMINIO OU ISOPOR) NO MUNICÍPIO DE CANTAGALO - COMPOSTO POR 5 PRATOS QUENTES E 4 PRATOS FRIOS, COM SALADA TEMPEROS COMO SAL, ÓLEO EXTRA VIRGEM E VINAGRE (CAPACIDADE DA MAMITA MINIMAA DE 1200 ML).AS SALADAS DEVERÃO IR EM OUTRO RECEPIENTE. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ENTREGUES ACOMPANHADAS DE TALHERES DESCARTÁVEIS, DE MATERIAL RESISTENTE LAVÁVEL, DO TAMANHO DE TALHERES NORMAIS E ACOMPANHADOS DE GUARDANAPOS, COPO.	UN	2995	2155
2	2	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ	UN	560	91
2	3	REFRIGERANTE LATA 350 ML SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ.	UN	1065	815
		LOTE 03- SERVIÇOS DE BUFFET			
3		PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA PREPARAR E SERVIR BUFFET EM EVENTOS DETERMINADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL COM O SEGUINTE CARDÁPIO: - CARNE BOVINA ASSADA, FILÉ E ALCATRA; - CARNE DE FRANGO ASSADA, COXA SOBRE COXA; - ARROZ BRANCO - ARROZ A GREGA - FAROFA COM BACON - MAIONESE - SALADA DE ALFACE, TOMATE COM CEBOLA E REPOLHO COM ABACAXI - BEBIDAS: REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA. A EMPRESA DEVERÁ FORNECER TODA A MÃO DE OBRA, UTENSILIOS PARA FAZER O ALMOÇO OU JANTAR E TODOS OS ALIMENTOS NECESSÁRIOS. TODAS AS LOUÇAS PARA SERVIR E PARA A ALIMENTAÇÃO TAMBÉM SERÃO POR CONTA DA CONTRATADA (PRATOS E COPOS PODEM SER DESCARTAVEIS); O LOCAL DO EVENTO SERÁ DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL.	un	650	340
		LOTE 04 – REFEIÇÕES EM GUARAPUAVA			

4	1	CAFÉ DA MANHA CONTENDO O MINIMO DE: UM COPO DE CAFÉ 250 ML COM OU SEM LEITE, OU CHÁ 250 ML, COM ACOMPANHAMENTO DE MISTO QUENTE (PÃO, FATIA DE QUEIJJO MUSSARELA, FATIA DE PRESUNTO, MARGARINA E/OU MANTEIGA) E 01 TIPO DE SALGADO	UN	850	250
4	2	REFEIÇÃO/ALMOÇO COM BUFFET LIVRE CONTENDO O MINIMO DE: ARROZ, FEIJÃO, COUVE REFOGADA, LASANHA, POLENTA FRITA, FILÉ DE ALCATRA NA CHAPA, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE SUÍNA DE PANELA, BATATA SALSA, MACARRÃO, SALADAS VARIADAS (BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, ALFACE, RÚCULA) ACOMPANHADO DE SUCO SABORES VARIADOS COM NO MINIMO DE 350 ML OU REFRIGERANTE 290 ML, SOBREMESA (SAGU DE VINHO, PUDIM DE LEITE, SALADA DE FRUTAS)	UN	1000	346

VII. ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa dos valores máximos a ser pago, foi baseado na **MÉDIA** dos preços obtidos de contratações de outros entes e de possíveis fornecedores, estando o valor compatível com os valores praticados no mercado.

LOTE 01 - BUFFET LIVRE - CANTAGALO – AMPLA CONCORRÊNCIA						
LOTE	**ITEM**	**PRODUTO/SERVIÇO**	**UNID.**	**QUANT**	**VALOR UNI**	**VALOR TOTAL**
1	1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DO TIPO BUFFET LIVRE NO MUNICIPIO DE CANTAGALO - AS REFEIÇÕES DEVERÃO CONTER NO MÍNIMO QUATRO TIPOS DE SALADAS, CINCO TIPOS DE PRATOS QUENTES, QUATRO PRATOS FRIOS, TRÊS TIPOS DE CARNES, SEM RESTRIÇÃO DE PESO E QUALQUER ITEM DO CARDÁPIO.	UN	4320	R$ 44,89	R$ 193.924,80
1	3	REFRIGERANTE LATA COM 350 ML SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ	UN	1165	R$ 6,66	R$ 7.758,90
1	5	SUCO NATURAL DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 300 ML	UN	500	R$ 11,11	R$ 5.555,00
1	6	REFRIGERANTE 1 LITRO, SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ	UN	450	R$ 9,25	R$ 4.162,50
1	7	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ	UN	815	R$ 17,68	R$ 14.409,20
1	8	ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS, 500 ML.	UN	510	R$ 5,00	R$ 2.550,00
						R$ 228.360,40
LOTE 02 - MARMITAS – CANTAGALO – AMPLA CONCORRENCIA						

2	1	FORNECIMENTO DE ALMOÇOS EM MARMITAS DESCARTAVEIS (ALUMINIO OU ISOPOR) NO MUNICÍPIO DE CANTAGALO - COMPOSTO POR 5 PRATOS QUENTES E 4 PRATOS FRIOS, COM SALADA TEMPEROS COMO SAL, ÓLEO EXTRA VIRGEM E VINAGRE (CAPACIDADE DA MAMITA MINIMAA DE 1200 ML).AS SALADAS DEVERÃO IR EM OUTRO RECEPIENTE. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER ENTREGUES ACOMPANHADAS DE TALHERES DESCARTÁVEIS, DE MATERIAL RESISTENTE LAVÁVEL, DO TAMANHO DE TALHERES NORMAIS E ACOMPANHADOS DE GUARDANAPOS, COPO.	UN	2995	R$ 32,62	R$ 97.696,90
2	2	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO, GUARANÁ	UN	560	R$ 17,68	R$ 9.900,80
2	3	REFRIGERANTE LATA 350 ML SABOR TIPO COLA, LARANJA, LIMÃO OU GUARANÁ.	UN	1065	R$ 6,66	R$ 7.092,90
						R$ 114.690,60
LOTE 3 - BUFFET PARA EVENTOS – EXCLUSIVO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS						
3		PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA PREPARAR E SERVIR BUFFET EM EVENTOS DETERMINADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL COM O SEGUINTE CARDÁPIO: - CARNE BOVINA ASSADA, FILÉ E ALCATRA; - CARNE DE FRANGO ASSADA, COXA SOBRE COXA; - ARROZ BRANCO - ARROZ A GREGA - FAROFA COM BACON - MAIONESE - SALADA DE ALFACE, TOMATE COM CEBOLA E REPOLHO COM ABACAXI - BEBIDAS: REFRIGERANTE, SUCO E ÁGUA. A EMPRESA DEVERÁ FORNECER TODA A MÃO DE OBRA, UTENSILIOS PARA FAZER O ALMOÇO OU JANTAR E TODOS OS ALIMENTOS NECESSÁRIOS. TODAS AS LOUÇAS PARA SERVIR E PARA A ALIMENTAÇÃO TAMBÉM SERÃO POR CONTA DA CONTRATADA (PRATOS E COPOS PODEM SER DESCARTAVEIS); O LOCAL DO EVENTO SERÁ DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL.	un	650	R$ 68,07	R$ 44.245,50
						R$ 44.245,50
LOTE 4 - REFEIÇÕES EM GUARAPUAVA – EXCLUSIVO PARA ME/EPP/ EQUIPARADAS						
4	1	CAFÉ DA MANHA CONTENDO O MINIMO DE: UM COPO DE CAFÉ 250 ML COM OU SEM LEITE, OU CHÁ 250 ML, COM ACOMPANHAMENTO DE MISTO QUENTE (PÃO, FATIA DE QUEIJJO MUSSARELA, FATIA DE PRESUNTO, MARGARINA E/OU MANTEIGA) E 01 TIPO DE SALGADO	UN	850	R$ 21,36	R$ 18.156,00

4	2	REFEIÇÃO/ALMOÇO COM BUFFET LIVRE CONTENDO O MINIMO DE: ARROZ, FEIJÃO, COUVE REFOGADA, LASANHA, POLENTA FRITA, FILÉ DE ALCATRA NA CHAPA, FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE SUÍNA DE PANELA, BATATA SALSA, MACARRÃO, SALADAS VARIADAS (BRÓCOLIS, COUVE-FLOR, ALFACE, RÚCULA) ACOMPANHADO DE SUCO SABORES VARIADOS COM NO MINIMO DE 350 ML OU REFRIGERANTE 290 ML, SOBREMESA (SAGU DE VINHO, PUDIM DE LEITE, SALADA DE FRUTAS)	UN	1000	R$ 44,62	R$ 44.620,00

R$ 62.776,00

Diante de levantamento de mercado definiu-se o preço máximo para a referida contratação, como sendo o valor de **R$ 450.072,50** (quatrocentos e cinquenta mil setenta e dois reais e cinquenta centavos).

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

A presente licitação foi estruturada de forma que os lotes com valor estimado de até R$ 80.000,00 sejam destinados exclusivamente à participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, enquanto os lotes com valor estimado superior a R$ 80.000,00 serão destinados à ampla concorrência, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006.

Quanto ao parcelamento do objeto e à aplicação da cota reservada de até 25% para ME/EPP, prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, para os lotes com valores superiores a R$ 80.000,00 justifica-se a sua não adoção em razão da inviabilidade técnica e operacional de dividir os quantitativos dos lotes de fornecimento de marmitas e refeições.

IX. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

X. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a implementação da solução buscam, em primeiro lugar, garantir a satisfação e o bem-estar dos funcionários públicos, oferecendo refeições de qualidade, balanceadas e adaptadas às suas necessidades específicas. Para os funcionários públicos, a disponibilidade de refeições práticas e de fácil transporte contribuirá para a melhoria da qualidade de vida durante o exercício de suas funções, especialmente em situações de deslocamento prolongado.

A padronização dos processos de preparo, embalagem e distribuição das refeições, aliada ao cumprimento de rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, garantirá a confiabilidade e a qualidade do serviço oferecido.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A contratante, antes da formalização da futura contratação, definirá gestores e fiscais da contratação, orientando-os com base na legislação vigente sobre acompanhamento contratual da administração pública.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDASMITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

A(s) empresa(s) contratada(s), sempre que possível, deverá(ão) adotar práticas e/ou critérios sustentáveis, dentre eles relativos a:

I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
VII - Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens e serviços contratados; e
VIII - Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo sustentável.

XIII. ANÁLISE DE RISCOS

Falta de recursos orçamentários para contratação do objeto:
Probabilidade: BAIXA
DANOS: Falta de Recursos Orçamentários
IMPACTOS: Paralisação do contrato e o não fornecimento de refeições para os funcionários
MEDIDAS DE MITIGAÇÃO: cientificar que há recursos orçamentários suficientes para a contratação.
RESPONSAVEL: Departamento de Contabilidade

Ausência de fornecedores habilitados para o fornecimento do objeto:
Probabilidade: MÉDIA
DANOS: Atraso ou não efetivação da Contratação.
IMPACTOS: Necessidade de Refazer o processo licitatório, causando assim atraso na contratação.
MEDIDAS DE MITIGAÇÃO: cientificar que o preço proposto pela contratação é atrativo e suficiente ao atendimento das condições de habilitação.
RESPONSAVEL: Equipe de Planejamento

Descumprimento Contratual ou inexecução do processo licitatório:
Probabilidade: MÉDIA
DANOS: falha na contratação.
IMPACTOS: necessidade de contratações emergenciais
MEDIDAS DE MITIGAÇÃO: rescindir a contratação, proceder a abertura de processo administrativo para apuração das responsabilidades.
RESPONSAVEL: Fiscal e Gestor de Contrato

Pedido de reequilíbrio financeiro logo no início da contratação.
Probabilidade: BAIXA
DANOS: Paralisação dos processos.
IMPACTOS: maior dispêndio econômico com novas contratações.
MEDIDAS DE MITIGAÇÃO: analisar com eficiência os pedidos, respondendo-os no menor tempo

possível e proferindo a decisão.
RESPONSAVEL: Fiscal e Gestor do Contrato

XIV. DISIGNAÇÃO DE FISCAL E GESTOR

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Neste caso a fiscalização ficará sob responsabilidade os senhores:
Gladimir Becker Camargo, para as secretarias de administração e obras e serviços públicos;
Fernanda da Silva Luz para a secretaria de saúde;
Gabriel Neves Vuganski Neckes para a secretaria de esportes;
Daniele Santos Semchechen de Moura para a secretaria de educação;
Lilliam Kelli Padilha dos Santos para a secretaria de assistência social;
Rafaela Arce Funes para a secretaria de agricultura.
O gestor do contrato será o secretário da pasta interessada requisitante do objeto, que terá a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, com observância ao Art. 6º do Decreto Municipal nº 214/2023.

XV. ANÁLISE DE CONTRATAÇÕES ANTERIORES

O presente objeto outrora foi contratado através de Pregão eletrônico, 17/2024, 09/2025 e 09/2026.

Identificação e reparo dos problemas do certame/contrato anterior

Verificou-se, na análise da contratação anterior, que a quantidade registrada de refeições marmitas e refeições de almoço e café da manhã na cidade de Guarapuava-PR mostrou-se insuficiente para atender à demanda das secretarias municipais. Diante disso, a estimativa de contratação para o referido item foi devidamente reajustada, com base nas solicitações apresentadas pelas Secretarias e após análise do Prefeito Municipal e da Secretaria de Administração, buscando assegurar o adequado atendimento das necessidades administrativas, sem incorrer em gastos excessivos, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência.

XVI. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contração da solução descrita, mostra-se possível tecnicamente e fundamentalmente necessária.

Diante do exposto, **DECLARO SER VIÁVEL** a contratação pretendida.

Cantagalo, 12 de novembro de 2026.

Júlio Cesar Conte
Secretário de Administração