



Estudo Técnico Preliminar – ETP

Processo Administrativo Nº **29/2024**

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

- 1.1. Secretaria Municipal de Administração;
- 1.2. Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico;
- 1.3. Secretaria Municipal de Assistência Social;
- 1.4. Secretaria Municipal de Educação e Cultura;
- 1.5. Secretaria Municipal de Esportes e Turismo;
- 1.6. Secretaria Municipal de Finanças;
- 1.7. Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo;
- 1.8. Secretaria Municipal de Saúde;
 - 1.8.1. Departamento de Saúde;
- 1.9. Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO: (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTA)**, servido diretamente no buffet, para Funcionários da Prefeitura de Campo Bonito em Serviço no Município de Cascavel - PR, conforme especificações constantes em Edital e seus Anexos.

2. IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIDORES DA ÁREA TÉCNICA REQUISITANTE

- 2.1. **Servidor (a):** Eliane Aparecida Rocha – Secretária de Saúde.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - JUSTIFICATIVA

- 3.1. A decisão de contratar uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da prefeitura de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel é respaldada por uma série de razões atualizadas e pertinentes:
 - 3.1.1. **Adaptação às necessidades em constante mudança:** Em um ambiente de trabalho dinâmico, onde os funcionários estão frequentemente em trânsito entre as cidades, a disponibilidade de refeições no local se torna uma necessidade essencial. Oferecer essa comodidade não apenas agrega valor ao ambiente de trabalho, mas também facilita a logística dos colaboradores que passam longos períodos fora de Campo Bonito.
 - 3.1.2. **Manutenção da produtividade e bem-estar dos funcionários:** Refeições adequadas são essenciais para manter os níveis de energia e concentração dos funcionários, especialmente para os motoristas da saúde e da educação que desempenham um papel



crucial no transporte de pacientes e estudantes. Ao garantir que tenham acesso a refeições de qualidade, a prefeitura está investindo no bem-estar e na eficácia desses profissionais.

3.1.3. Segurança alimentar e conformidade com as normas sanitárias: A contratação de uma empresa especializada garante que as refeições sejam preparadas e servidas de acordo com os mais altos padrões de segurança alimentar. Isso é particularmente importante em tempos de preocupações com saúde pública, garantindo que os funcionários possam desfrutar de suas refeições com tranquilidade e confiança.

3.1.4. Redução de custos indiretos e otimização de recursos: Embora possa parecer um investimento adicional, a contratação de uma empresa de fornecimento de refeições pode resultar em economias a longo prazo. Ao eliminar a necessidade de os funcionários gastarem tempo e recursos em busca de opções de alimentação, a prefeitura está otimizando a eficiência operacional e reduzindo custos indiretos associados a possíveis atrasos e interrupções no trabalho.

3.1.5. Foco na responsabilidade social e satisfação dos funcionários: Oferecer refeições no local demonstra o compromisso da prefeitura com o bem-estar e a satisfação dos funcionários. Isso não só promove um ambiente de trabalho mais positivo e colaborativo, mas também fortalece a imagem da prefeitura como um empregador responsável e atento às necessidades de seus colaboradores.

3.2. Em resumo, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da prefeitura de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel representa uma medida estratégica e necessária para garantir o bom funcionamento das operações, a segurança dos colaboradores e o cumprimento das responsabilidades sociais da administração pública.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.1.1. Na presente contratação NÃO será indicado marcas, características ou modelo(s).

4.2. Da vedação de marca/produto na aquisição do objeto:

4.2.1. Para a contratação do objeto NÃO haverá vedação ou restrições com relação ao emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução.

4.3. Da exigência de carta de solidariedade:



4.3.1. Não será exigido Carta de Solidariedade emitida pelo fabricante.

4.4. Da Subcontratação:

4.4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5. Da Garantia da contratação:

4.5.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

4.6. Da exigência de amostra:

4.6.1. Não haverá exigência de amostra.

4.7. Serem cotados conforme previsto neste Estudo Técnico Preliminar, obedecendo rigorosamente às especificações e condições estipuladas no Edital de Licitação e na proposta comercial.

4.8. GARANTIAS

4.8.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.8.2. Diante da natureza e das peculiaridades do objeto **NÃO** haverá exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica.

4.8.3. No caso de apresentarem defeitos e, conseqüentemente serem substituídos, a garantia será contada a partir da nova data de entrega.

4.8.4. Os gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações, e/ou aquele em que for constatado dano/avaria em decorrência de acondicionamento, deverão ser substituídos, no prazo máximo de **05 (cinco) minutos** contados a partir da notificação que lhe for entregue oficialmente.

4.8.5. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens/serviços que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **05 (cinco) minutos**, contados a partir da notificação do Funcionário da Prefeitura de Campo Bonito - PR.

4.8.6. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Órgão gerenciador ou a apresentação de justificativas pelo Fornecedor, fica o Órgão gerenciador autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do fornecedor o reembolso pelos custos respectivos.

4.8.7. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado



daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

4.9. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 4.9.1.** Indicar um preposto responsável pelo atendimento às demandas da CONTRATANTE;
- 4.9.2.** Executar os fornecimentos conforme as especificações constantes do Termo de Referência, cumprindo os prazos estabelecidos;
- 4.9.3.** Providenciar imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Prefeitura do Município de Campo Bonito - PR, referentes às condições firmadas neste contrato e Termo de Referência;
- 4.9.4.** Permitir a fiscalização do fornecimento pela Secretaria Municipal de Administração, em qualquer tempo, e mantê-la permanentemente informada a respeito do andamento dos mesmos;
- 4.9.5.** Observar as normas profissionais e demais normas relacionadas com o fornecimento do objeto;
- 4.9.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 4.9.7.** Ressarcir os eventuais prejuízos causados à Prefeitura do Município de Campo Bonito - PR e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;
- 4.9.8.** Arcar com os custos diretos e indiretos, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas envolvidas no fornecimento do objeto, não sendo admitida qualquer cobrança posterior em nome da Prefeitura do Município de Campo Bonito - PR;
- 4.9.9.** Prestar esclarecimentos à Prefeitura do Município de Campo Bonito - PR sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação;
- 4.9.10.** Emitir Faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.
- 4.9.11.** Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos objetos, responsabilizando-se pelo



transporte, acondicionamentos e descarregamento dos materiais.

- 4.9.12. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação.
- 4.9.13. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Estudo Técnico Preliminar.
- 4.9.14. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Estudo Preliminar.
- 4.9.15. A CONTRATADA deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.
- 4.9.16. Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.
- 4.9.17. O fornecedor deverá zelar pela segurança das pessoas e das instalações, pela saúde de seus empregados, bem como capacitar e treinar os seus funcionários para as atividades correlatas à prestação dos serviços e para atendimento adequado.
- 4.9.18. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Termo de Referência, sem prévia autorização da Prefeitura do Município de Campo Bonito – PR;
- 4.9.19. Comunicar à Prefeitura do Município de Campo Bonito - PR, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4.9.20. Arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com transporte, traslado, estadia, alimentação, tributos, taxas, frete e/ou seguro, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas envolvidas na execução, não sendo admitida qualquer cobrança posterior da Prefeitura do Município de Campo Bonito – PR.



4.10. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 4.10.1.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 4.10.2.** Notificar a contratada sobre quaisquer irregularidades encontradas nos fornecimentos.
- 4.10.3.** Encaminhar o objeto, cuja garantia estiver vigente, para manutenção preventiva e corretiva somente às empresas ou pessoas credenciadas pela Contratada.
- 4.10.4.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 4.10.5.** Pagar os valores empenhados, em até 30 dias após o recebimento definitivo, desde que os pedidos de pagamento venham acompanhados das devidas notas fiscais e das comprovações de recolhimentos fiscais ou certidões julgadas necessárias pela Secretaria de Finanças do Município de Campo Bonito.
- 4.10.6.** Exercer, através da unidade responsável, a fiscalização dos fornecimentos, a fim de zelar pela boa execução do objeto licitado, comunicando ao setor competente quaisquer irregularidades para que sejam adotadas as providências cabíveis.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 5.1.** Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo. Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade. Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública. Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da administração.
- 5.2.** O custo estimado foi apurado a partir de orçamentos com fornecedores do ramo do objeto na qual são acostadas a este processo, uma vez que os referentes orçamentos utilizados para este processo foram feitos com empresas da cidade de Cascavel - PR,



pois não se vislumbra a viabilidade de outras participantes de fora desta municipalidade participar, já que o mesmo poderia prejudicar o fornecimento do objeto, atrasar entrega ou até mesmo não cumprir as especificidades do contrato.

- 5.3. O critério empregado para cálculo do valor de referência foi o cálculo da média/mediana, encontrando-se expostos na planilha de cotações constante deste processo licitatório.
- 5.4. Foram realizadas pesquisas de preços de mercado, junto a **03 (três) empresas** prestadoras de serviço do mesmo ramo da contratação deste objeto, e no portal **BLL COMPRAS**, a fim de identificar nestas contratações do melhor preço, bem como a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.
- 5.5. As empresas que apresentaram os orçamentos foram:
- A empresa Clarismir Kelin Dutra – ME - CNPJ nº 15.070.768/0001-09;
 - BLL COMPRAS 01;
 - BLL COMPRAS 02.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 6.1. A solução proposta envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da prefeitura municipal de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel. Esta solução abrange três principais refeições diárias: lanches, almoço e janta, disponíveis para consumo no estabelecimento da contratada.
- 6.2. A empresa contratada será responsável por oferecer um ambiente acolhedor e confortável para os funcionários desfrutarem de suas refeições. O local será equipado com instalações adequadas, incluindo mesas, cadeiras e áreas de estar, proporcionando um ambiente agradável para as pausas alimentares dos colaboradores.
- 6.3. O cardápio será elaborado com uma variedade de opções saudáveis e saborosas, adaptadas às preferências e necessidades dietéticas dos funcionários. Serão oferecidos lanches rápidos e nutritivos para os motoristas da saúde e da educação que estão em trânsito entre Campo Bonito e Cascavel, além de refeições completas para o almoço e janta, permitindo que os colaboradores desfrutem de uma experiência gastronômica satisfatória durante sua permanência no estabelecimento da contratada.



- 6.4. A empresa contratada será responsável pela preparação e servimento das refeições, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos em conformidade com os padrões de higiene e normas sanitárias estabelecidas. Os funcionários serão atendidos de forma cortês e eficiente por uma equipe treinada e qualificada, proporcionando uma experiência de atendimento de alto nível.
- 6.5. Além disso, a empresa contratada se comprometerá a manter uma política de preços acessíveis e transparentes, garantindo que as refeições estejam disponíveis a um custo justo para os funcionários da prefeitura. Isso visa promover a inclusão e o acesso equitativo à alimentação de qualidade para todos os colaboradores, independentemente de sua posição ou salário.
- 6.6. Em resumo, a solução de fornecimento de refeições proposta oferece aos funcionários da prefeitura municipal de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel uma opção conveniente e satisfatória para suas necessidades alimentares, promovendo o bem-estar, a saúde e a produtividade no ambiente de trabalho.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 7.1. O dimensionamento do quantitativo foi obtido com base no histórico das aquisições realizadas, nos últimos anos.
- 7.2. A quantidade solicitada está relacionada na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID.
1	ÁGUA MINERAL (500 ML) - GASEIFICAÇÃO: SEM GÁS; COMPOSIÇÃO: QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA EM NÍVEIS ACEITÁVEIS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE; ACONDICIONADA EM FRASCOS PLÁSTICOS, CONTENDO DE 497ML A 510ML	2.280,00	UN
2	SUCO NATURAL (350 ML) - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (COPO) COM 350ML.	2.280,00	UN
3	REFRIGERANTE (350 ML) - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (LATA) COM 350ML	2.280,00	UN
4	CAFÉ (180 ML) - BEBIDA PRONTA DE CAFÉ, ACONDICIONADA EM GARRAFA TÉRMICA HIGIENICAMENTE FECHADA, CONSERVADO QUENTE, ADOÇADO E PRONTO PARA SER SERVIDO. EMBALAGEM (COPO) COM 180ML.	1.800,00	UN
5	CAFÉ COM LEITE (180 ML) - BEBIDA PRONTA DE CAFÉ COM LEITE, ACONDICIONADA EM GARRAFA TÉRMICA HIGIENICAMENTE FECHADA, CONSERVADO QUENTE, ADOÇADO E PRONTO PARA SER SERVIDO. EMBALAGEM (COPO) COM 180ML.	1.800,00	UN
6	PASTEL FRITO - OPÇÃO DOS RECHEIOS: CARNE MOÍDA, FRANGO, PIZZA (PRESUNTO E QUEIJO), COM PESO DE APROXIMADAMENTE 85 GRAMAS E TAMANHO DE APROXIMADAMENTE 21CM.	1.800,00	UN
7	SANDUÍCHE NATURAL - COMPOSTO POR 02 (DUAS) FATIAS DE PÃO DE FORMA (BRANCO OU INTEGRAL), MARGARINA OU MAIONESE, 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO OU MORTADELA E 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO OU PATÊ DE FRANGO, ALFACE E/OU TOMATE E/OU CENOURA RALADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120G.	1.800,00	UN
8	ASSADO - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, CARNE MOÍDA, SALSICHA, etc. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN



9	COXINHA - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO OU CARNE MOÍDA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN
10	BOLINHO DE CARNE MOÍDA - COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN
11	ALMOÇO - REFEIÇÃO SERVIDA EM FORMA DE "BUFFET" LIVRE, DEVENDO SER COMPOSTA POR NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRATO BÁSICO – ARROZ E FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU ACOMPANHAMENTOS (PODENDO VARIAR ENTRE LEGUMES OU TUBÉRCULOS COZIDOS E/OU REFOGADOS OU MACARRÃO, POLENTA OU LASANHA OU OUTRAS MASSAS OU PURÊ OU FAROFA, ETC.), DOIS TIPOS DE CARNES (DEVENDO VARIAR ENTRE AS FORMAS DE PREPARO E OS TIPOS BOVINA E/OU SUÍNA E/OU FRANGO E/OU PEIXE), TRÊS TIPOS DE SALADAS (VARIANDO ENTRE OS TIPOS, PODENDO SER SIMPLES OU COMPOSTA DE LEGUMES, VERDURAS E/OU FRUTAS).	1.800,00	UN
12	JANTA - REFEIÇÃO SERVIDA EM FORMA DE "BUFFET" LIVRE, DEVENDO SER COMPOSTA POR NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRATO BÁSICO – ARROZ E FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU ACOMPANHAMENTOS (PODENDO VARIAR ENTRE LEGUMES OU TUBÉRCULOS COZIDOS E/OU REFOGADOS OU MACARRÃO, POLENTA OU LASANHA OU OUTRAS MASSAS OU PURÊ OU FAROFA, ETC.), DOIS TIPOS DE CARNES (DEVENDO VARIAR ENTRE AS FORMAS DE PREPARO E OS TIPOS BOVINA E/OU SUÍNA E/OU FRANGO E/OU PEIXE), TRÊS TIPOS DE SALADAS (VARIANDO ENTRE OS TIPOS, PODENDO SER SIMPLES OU COMPOSTA DE LEGUMES, VERDURAS E/OU FRUTAS).	480,00	UN

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O VALOR ESTIMADO DA PRESENTE AQUISIÇÃO É DE: R\$ 208.474,80 (duzentos e oito mil e quatrocentos e setenta e quatro reais e oitenta centavos).

8.2. O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

8.3. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está distribuído conforme demonstrado na Tabela abaixo:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID.	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL
1	1	ÁGUA MINERAL (500 ML) - GASEIFICAÇÃO: SEM GÁS; COMPOSIÇÃO: QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA EM NÍVEIS ACEITÁVEIS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE; ACONDICIONADA EM FRASCOS PLÁSTICOS, CONTENDO DE 497ML A 510ML	2.280,00	UN	R\$ 4,16	R\$ 9.484,80
2	1	SUCO NATURAL (350 ML) - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (COPO) COM 350ML.	2.280,00	UN	R\$ 7,19	R\$ 16.393,20
3	1	REFRIGERANTE (350 ML) - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (LATA) COM 350ML	2.280,00	UN	R\$ 5,90	R\$ 13.452,00
4	1	CAFÉ (180 ML) - BEBIDA PRONTA DE CAFÉ, ACONDICIONADA EM GARRAFA TÉRMICA HIGIENICAMENTE FECHADA, CONSERVADO QUENTE, ADOÇADO E PRONTO PARA SER SERVIDO. EMBALAGEM (COPO) COM 180ML.	1.800,00	UN	R\$ 4,50	R\$ 8.100,00



5	1	CAFÉ COM LEITE (180 ML) - BEBIDA PRONTA DE CAFÉ COM LEITE, ACONDICIONADA EM GARRAFA TÉRMICA HIGIENICAMENTE FECHADA, CONSERVADO QUENTE, ADOÇADO E PRONTO PARA SER SERVIDO. EMBALAGEM (COPO) COM 180ML.	1.800,00	UN	R\$ 5,06	R\$ 9.108,00
6	1	PASTEL FRITO - OPÇÃO DOS RECHEIOS: CARNE MOÍDA, FRANGO, PIZZA (PRESUNTO E QUEIJO), COM PESO DE APROXIMADAMENTE 85 GRAMAS E TAMANHO DE APROXIMADAMENTE 21CM.	1.800,00	UN	R\$ 5,84	R\$ 10.512,00
7	1	SANDUÍCHE NATURAL - COMPOSTO POR 02 (DUAS) FATIAS DE PÃO DE FORMA (BRANCO OU INTEGRAL), MARGARINA OU MAIONESE, 01 (UMA) FATIA DE PRESUNTO OU MORTADELA E 01 (UMA) FATIA DE QUEIJO OU PATÊ DE FRANGO, ALFACE E/OU TOMATE E/OU CENOURA RALADA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120G.	1.800,00	UN	R\$ 7,83	R\$ 14.094,00
8	1	ASSADO - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, CARNE MOÍDA, SALSICHA, ETC. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 8,00	R\$ 14.400,00
9	1	COXINHA - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO OU CARNE MOÍDA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 6,05	R\$ 10.890,00
10	1	BOLINHO DE CARNE MOÍDA - COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 6,20	R\$ 11.160,00
11	1	ALMOÇO - REFEIÇÃO SERVIDA EM FORMA DE "BUFFET" LIVRE, DEVENDO SER COMPOSTA POR NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRATO BÁSICO – ARROZ E FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU ACOMPANHAMENTOS (PODENDO VARIAR ENTRE LEGUMES OU TUBÉRCULOS COZIDOS E/OU REFOGADOS OU MACARRÃO, POLENTA OU LASANHA OU OUTRAS MASSAS OU PURÊ OU FAROFA, ETC.), DOIS TIPOS DE CARNES (DEVENDO VARIAR ENTRE AS FORMAS DE PREPARO E OS TIPOS BOVINA E/OU SUÍNA E/OU FRANGO E/OU PEIXE), TRÊS TIPOS DE SALADAS (VARIANDO ENTRE OS TIPOS, PODENDO SER SIMPLES OU COMPOSTA DE LEGUMES, VERDURAS E/OU FRUTAS).	1.800,00	UN	R\$ 39,86	R\$ 71.748,00
12	1	JANTA - REFEIÇÃO SERVIDA EM FORMA DE "BUFFET" LIVRE, DEVENDO SER COMPOSTA POR NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: PRATO BÁSICO – ARROZ E FEIJÃO, DOIS TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU ACOMPANHAMENTOS (PODENDO VARIAR ENTRE LEGUMES OU TUBÉRCULOS COZIDOS E/OU REFOGADOS OU MACARRÃO, POLENTA OU LASANHA OU OUTRAS MASSAS OU PURÊ OU FAROFA, ETC.), DOIS TIPOS DE CARNES (DEVENDO VARIAR ENTRE AS FORMAS DE PREPARO E OS TIPOS BOVINA E/OU SUÍNA E/OU FRANGO E/OU PEIXE), TRÊS TIPOS DE SALADAS (VARIANDO ENTRE OS TIPOS, PODENDO SER SIMPLES OU COMPOSTA DE LEGUMES, VERDURAS E/OU FRUTAS).	480,00	UN	R\$ 39,86	R\$ 19.132,80
						R\$ 208.474,80

8.4. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

8.5. Os valores a serem pagos pelos bens/serviços serão aqueles ofertados pela Contratada em sua proposta de preços final, aprovada em licitação.



9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 9.1. Nos termos do §2º, inciso II e III do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação será por **ITEM** visando o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, ampliação da competição com vistas à economicidade, considerando que o objeto é divisível.
- 9.2. A decisão de realizar o processo licitatório por item, em vez de por lote, pode ser justificada por diversas razões que refletem a necessidade de transparência, competitividade e eficiência na aquisição dos bens/serviços. Aqui estão algumas justificativas para endossar essa opção:
- 9.2.1. **Transparência e Equidade:** O processo licitatório por item permite uma análise mais detalhada e transparente das propostas recebidas para cada bens/serviços individualmente. Isso garante que cada fornecedor concorra de forma equitativa e justa, sem favorecimentos indevidos.
- 9.2.2. **Competitividade:** Ao permitir que os licitantes apresentem propostas para cada bens/serviços separadamente, promove-se uma competição mais acirrada, pois os fornecedores precisam ajustar suas ofertas de acordo com as características específicas de cada item. Isso pode resultar em preços mais competitivos e vantajosos para a administração pública.
- 9.2.3. **Flexibilidade de Escolha:** O processo por item oferece maior flexibilidade para selecionar fornecedores diferentes para cada bens/serviços, com base em critérios como preço, qualidade e reputação. Isso possibilita escolher as melhores opções disponíveis no mercado para atender às necessidades específicas de cada bens/serviços.
- 9.2.4. **Melhor Gerenciamento de Riscos:** Ao lidar com cada bens/serviços individualmente, é possível avaliar e gerenciar os riscos de forma mais eficaz. Por exemplo, se um fornecedor não cumprir com as expectativas em relação a um ben/serviço específico, isso não afetará os demais, mitigando os riscos associados ao contrato como um todo.
- 9.2.5. **Controle Orçamentário:** A divisão por item permite um melhor controle sobre o orçamento, pois os custos são mais claramente identificados e podem ser monitorados separadamente para cada bens/serviços. Isso facilita o acompanhamento dos gastos e a gestão financeira do projeto.



- 9.3. Por essas razões, a opção de realizar o processo licitatório por item é respaldada pela necessidade de garantir uma seleção transparente, competitiva e eficiente dos bens/serviços para a Prefeitura Municipal de Campo Bonito, maximizando o valor para a administração pública e para a comunidade atendida.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 10.1. Entendemos não haver para o objeto em questão a previsão de contratação correlata e nem interdependente.

11. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- 11.1. A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento previsto para o atual exercício, porém, o Plano de Contratações Anual (PCA) ainda está em fase de elaboração pelo Município de Campo Bonito.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 12.1. Ao contratar uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da prefeitura de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel, espera-se alcançar uma série de resultados positivos e mensuráveis:
- 12.1.1. Melhoria na satisfação dos funcionários:** Espera-se que os funcionários experimentem um aumento na satisfação relacionada à disponibilidade de refeições de qualidade durante o expediente. Isso pode ser avaliado por meio de pesquisas de satisfação periodicamente realizadas entre os colaboradores.
- 12.1.2. Aumento da produtividade e eficiência:** Com acesso facilitado a refeições adequadas, os funcionários devem apresentar um aumento na produtividade e eficiência no desempenho de suas funções. Isso pode ser monitorado por meio de indicadores de desempenho, como tempo médio de espera dos pacientes atendidos pelos motoristas da saúde.
- 12.1.3. Redução do tempo de inatividade:** A disponibilidade de refeições no local de trabalho reduzirá o tempo gasto pelos funcionários em busca de opções de alimentação externas, resultando em uma redução do tempo de inatividade e uma maior disponibilidade para tarefas relacionadas ao serviço público.
- 12.1.4. Melhoria na saúde e bem-estar dos funcionários:** Espera-se que uma alimentação adequada contribua para a melhoria da saúde e bem-estar dos funcionários, reduzindo



o absenteísmo relacionado a problemas de saúde e aumentando a motivação e o engajamento no trabalho.

12.1.5. Economia de recursos públicos: Embora haja um investimento inicial na contratação da empresa de fornecimento de refeições, espera-se uma economia a longo prazo devido à redução de custos indiretos associados à busca de alimentação externa e possíveis atrasos nas operações.

12.1.6. Fortalecimento da imagem da prefeitura: Ao demonstrar preocupação com o bem-estar e a satisfação dos funcionários, a prefeitura fortalecerá sua imagem como um empregador responsável e comprometido com o cuidado de seus colaboradores.

12.2. Esses resultados podem ser acompanhados e avaliados ao longo do tempo por meio de métricas quantitativas, como redução do absenteísmo, aumento da produtividade e satisfação dos funcionários, bem como qualitativas, como feedbacks e percepções dos colaboradores sobre a iniciativa.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

13.1. Não há providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, visto que não há necessidade de capacitação de fiscais e/ou gestores de contrato ou de adequação do ambiente da organização.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições para os funcionários da prefeitura de Campo Bonito em serviço na cidade de Cascavel pode ter alguns impactos ambientais, especialmente relacionados ao uso de embalagens descartáveis, transporte de alimentos e gestão de resíduos. No entanto, esses impactos podem ser mitigados por meio de diversas ações:

14.1.1. Utilização de ingredientes locais e sazonais: A empresa pode priorizar a compra de ingredientes locais e sazonais para a preparação das refeições, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos. Isso não apenas reduzirá as emissões de gases de efeito estufa, mas também apoiará os produtores locais e promoverá a sustentabilidade agrícola na região.

14.1.2. Gestão eficiente de resíduos: A empresa contratada pode implementar práticas de gestão eficiente de resíduos, incluindo a separação e o encaminhamento adequado de



resíduos orgânicos para compostagem, reciclagem de materiais recicláveis e disposição adequada de resíduos não recicláveis. Isso reduzirá a quantidade de resíduos enviados para aterros sanitários e minimizará o impacto ambiental associado.

14.1.3. Uso de tecnologias ecoeficientes: A empresa pode investir em tecnologias ecoeficientes, como equipamentos de cozinha energeticamente eficientes e sistemas de iluminação LED, para reduzir o consumo de energia e as emissões de gases de efeito estufa associadas às operações de preparação de alimentos.

14.1.4. Educação e conscientização dos funcionários: A empresa pode promover programas de educação e conscientização dos funcionários sobre práticas sustentáveis, incentivando-os a adotar comportamentos ecoconscientes no local de trabalho, como economia de água e energia, redução do desperdício de alimentos e uso responsável de recursos.

14.2. Ao implementar essas ações mitigadoras, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições pode minimizar seus impactos ambientais e contribuir para a promoção da sustentabilidade ambiental e social na comunidade de Campo Bonito e Cascavel.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Pelo constatado nos estudos preliminares a contratação é viável do ponto de vista técnico e econômico e encontra-se dentro da previsão de despesas para o período previsto de contratação, em especial se considerada a economia gerada para a Administração Pública com a publicação de um único certame, visando atender as necessidades de todos os setores, desde que sejam adotadas as premissas e conclusões descritas neste documento.

Campo Bonito, 13 de maio de 2024.


Eliane Aparecida Rocha
Secretaria Municipal de Saúde