



## 1 SUMÁRIO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

2	IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO.....	2
3	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO .....	2
4	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO .....	4
5	ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO.....	6
6	LEVANTAMENTO DE MERCADO .....	8
7	ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO .....	9
8	FONTE DE RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	12
9	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.....	13
10	DOS PARÂMETROS DA CONTRATAÇÃO .....	16
11	ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO .....	18
12	JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO .....	19
13	CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.....	21
14	PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.....	21
15	DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS .....	22
16	PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO.....	23
17	POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.....	25
18	POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE.....	26



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

Processo Administrativo nº **74/2025**

**2 IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO**

2.1 Unidades Requisitantes:

2.2 Secretaria Municipal de Administração;

2.3 Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico;

2.4 Secretaria Municipal de Assistência Social;

2.5 Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

2.6 Secretaria Municipal de Esportes e Turismo;

2.7 Secretaria Municipal de Finanças;

2.8 Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo;

2.9 Secretaria Municipal de Saúde:

2.9.1 Departamento de Saúde.

2.10 Objeto: Credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições tipo: café da manhã, almoço e janta, preparadas conforme os padrões sanitários estabelecidos pela Anvisa (RDC nº 275/2002 e demais normativas aplicáveis), servidas diretamente no buffet do estabelecimento da empresa credenciada, localizados no município de Cascavel – PR, para atendimento aos funcionários da prefeitura municipal de Campo Bonito – PR em serviço naquela localidade.

**3 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**3.1 Contextualização da Necessidade**

3.1.1 A presente contratação tem por finalidade viabilizar o **credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas**, do tipo **café da manhã, almoço e janta**, preparadas conforme os padrões sanitários estabelecidos pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e demais normativas aplicáveis), a serem **servidas diretamente no buffet do estabelecimento da empresa credenciada**, localizado no Município de **Cascavel – PR**, conforme a necessidade dos servidores públicos da Administração Municipal de Campo Bonito – PR.

3.1.2 O deslocamento de servidores públicos municipais para a cidade de Cascavel – PR é **frequente e indispensável** à execução de diversas atividades institucionais, como atendimento em hospitais



de referência, participação em reuniões técnicas, tratativas com órgãos públicos, retirada de materiais junto a fornecedores, dentre outras demandas ligadas às Secretarias Municipais.

### 3.2 Diagnóstico da Situação Atual

**3.2.1** Atualmente, o Município de Campo Bonito – PR já adota o modelo de **credenciamento para fornecimento de refeições prontas em buffet**, o qual tem se mostrado eficiente, econômico e adequado à realidade das atividades externas desempenhadas. Contudo, o contrato vigente encontra-se em fase final de vigência, o que exige a **abertura de novo processo de credenciamento** para garantir a continuidade do fornecimento e evitar a desassistência dos servidores em serviço fora da sede.

**3.2.2** O modelo em uso permite:

- a) Fornecimento direto no buffet da empresa credenciada, com liberdade de escolha pelo servidor quanto ao local de atendimento;
- b) Participação simultânea de múltiplos fornecedores, ampliando a cobertura territorial e a variedade de opções;
- c) Pagamento condicionado ao consumo efetivamente realizado, com base em requisições formais das Secretarias;
- d) Atendimento regular em dias úteis, com horários compatíveis aos turnos de serviço dos servidores em deslocamento oficial.

### 3.3 Consequências da Situação Diagnosticada

**3.3.1** A não realização tempestiva de novo processo de credenciamento poderá acarretar consequências negativas, tais como:

- a) Interrupção no fornecimento de alimentação aos servidores públicos em serviço no Município de Cascavel – PR;
- b) Necessidade de contratações diretas emergenciais ou reembolsos individuais, práticas que comprometem a legalidade, o controle contábil e a igualdade de tratamento;
- c) Desorganização logística e administrativa no planejamento das atividades externas das Secretarias;
- d) Desestímulo ao desempenho funcional dos servidores, especialmente em jornadas estendidas ou integrais;
- e) Comprometimento da continuidade e da eficiência dos serviços públicos essenciais, especialmente na saúde, educação, transporte e assistência social.



### 3.4 Fundamentação da Contratação

3.4.1 Diante do exposto, a contratação por meio de **novo credenciamento** se justifica pelas seguintes razões:

- a) **Necessidade de garantir o fornecimento contínuo**, adequado e sob demanda de refeições aos servidores municipais em deslocamento oficial;
- b) **Flexibilidade do modelo de credenciamento**, que permite a inclusão simultânea de diversos fornecedores com pagamento apenas pelo consumo realizado;
- c) Adequação à realidade geográfica e operacional do Município, com **fornecimento direto** em Cascavel – PR;
- d) **Efetividade comprovada do modelo atual**, cuja renovação permitirá a manutenção de uma estrutura que se mostrou satisfatória, funcional e economicamente vantajosa;
- e) **Alinhamento aos princípios da eficiência, planejamento, legalidade, economicidade e continuidade dos serviços públicos**, conforme estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021.

## 4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

### 4.1 Fundamentação Jurídica da Modalidade e do Modelo de Contratação

4.1.1 A presente contratação será realizada por meio de **credenciamento**, forma de contratação direta prevista no **art. 79 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública. O modelo é aplicável nas hipóteses em que for inviável a realização de procedimento competitivo em razão da natureza do objeto, possibilitando à Administração **convocar interessados mediante chamamento público, sob condições uniformes**, para prestarem serviços de forma não exclusiva.

4.1.2 O credenciamento será precedido de **chamada pública formalizada por edital específico**, no qual constarão:

- As exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica;
- Os critérios objetivos de remuneração e pagamento por demanda;
- Os prazos e vigência contratual;
- As condições uniformes de fornecimento;
- As demais cláusulas e exigências necessárias à execução adequada do objeto.

### 4.2 Dispositivos Legais Aplicáveis



#### 4.2.1 A contratação pauta-se, especialmente, nos seguintes dispositivos legais:

##### a) **Lei Federal nº 14.133/2021**, em especial:

*Art. 79. Quando for inviável a realização de procedimento competitivo, em razão da natureza do serviço ou do objeto, a Administração poderá realizar contratação direta por meio de credenciamento, procedendo à chamada pública para que todos os interessados apresentem a documentação exigida para a habilitação e, atendidos os requisitos, sejam contratados.*

*§ 1º – O edital de chamamento público indicará os requisitos mínimos de qualificação dos interessados, o prazo de validade do credenciamento, os critérios objetivos de remuneração e outras condições a serem observadas.*

*§ 2º – Durante a vigência do credenciamento, novos interessados poderão ser credenciados, desde que atendam aos mesmos requisitos previstos no edital.*

*§ 3º – O edital poderá prever, de forma justificada, a limitação do número de credenciados, desde que seja assegurado o atendimento à demanda da Administração.*

### 4.3 Classificação Doutrinária das Hipóteses de Credenciamento

4.3.1 Para fins de análise interpretativa e de conformidade com as orientações doutrinárias e dos órgãos de controle externo, a presente contratação por credenciamento se enquadra na **modalidade de contratação paralela e não excludente**, conforme classificação doutrinária amplamente utilizada, caracterizada por:

- a) **Contratação paralela e não excludente:** Quando é vantajoso à Administração contratar simultaneamente diversos prestadores sob condições padronizadas, como forma de ampliar a cobertura de atendimento, respeitando o princípio da isonomia entre os credenciados. É o caso típico de fornecimento de refeições prontas em buffet, onde a disponibilidade de mais de um ponto de atendimento representa vantagem logística e operacional para o servidor em deslocamento.
- b) **Credenciamento com escolha a critério de terceiros:** Não aplicável ao caso concreto, pois a escolha da empresa não é realizada diretamente pelo usuário externo ou beneficiário de programa social, mas pela Administração em razão da conveniência e necessidade do serviço público.
- c) **Mercados fluidos:** Parcialmente aplicável, pois a natureza da prestação de serviço alimentício em buffet pode sofrer variações periódicas de preço, justificando a adoção de tabela de referência ou de política de reajuste previamente pactuada.

4.3.2 A classificação doutrinária não substitui o conteúdo normativo legal, mas serve como **ferramenta interpretativa complementar**, conferindo segurança jurídica e orientando a modelagem contratual mais adequada à promoção da **economicidade, eficiência, pluralidade de fornecedores e atendimento descentralizado**.



## 5 ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

### 5.1 Fundamentação e Critérios de Levantamento

5.1.1 Para fins de planejamento da presente contratação, foi realizado **levantamento técnico das quantidades estimadas de refeições** a serem fornecidas aos servidores públicos da Prefeitura Municipal de Campo Bonito – PR durante deslocamentos institucionais ao Município de Cascavel – PR, considerando os seguintes parâmetros:

- a) O **histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses**, com base nas requisições de alimentação registradas no contrato vigente de credenciamento;
- b) A **frequência dos deslocamentos oficiais** realizados pelas diversas Secretarias Municipais, especialmente nas áreas de saúde, educação, transporte, assistência social e administração;
- c) A **necessidade contínua, descentralizada e sob demanda** da alimentação fora da sede, exigindo previsibilidade para fins de dotação orçamentária e planejamento contratual.

### 5.2 Resultado do Levantamento de Necessidades

5.2.1 O levantamento resultou na definição dos **quantitativos anuais estimados por tipo de refeição e item complementar**, conforme a demanda projetada das Secretarias Municipais. Os dados contemplam tanto as **refeições completas** (almoço e janta), quanto os **itens normalmente consumidos em café da manhã e lanches rápidos**.

### 5.3 Critérios Utilizados para Definição dos Quantitativos

5.3.1 A definição dos quantitativos estimados levou em consideração:

- a) A **média de consumo mensal** registrado no contrato anterior, com base nos relatórios de fornecimento validados pelas secretarias requisitantes;
- b) A **previsão de continuidade e intensificação das atividades institucionais** no exercício de 2025, com aumento de deslocamentos a Cascavel – PR;
- c) A **distribuição dos consumos por tipo de refeição**, de acordo com os turnos de serviço e permanência dos servidores fora da sede municipal;
- d) A **possibilidade de variações sazonais** de consumo, especialmente em períodos de campanha de vacinação, formações pedagógicas, auditorias e ações de assistência social.

### 5.4 Consolidação dos Quantitativos

5.4.1 A seguir, apresenta-se a **tabela consolidada com os quantitativos estimados anuais** de cada item a ser fornecido diretamente no buffet das empresas credenciadas, a qual servirá de **referência para o planejamento orçamentário da contratação**:



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID.
1	<b>ÁGUA MINERAL (500 ML)</b> - 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	<b>SUCO NATURAL (350 ML)</b> - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (COPO) COM 350ML.	2.280,00	UN
3	<b>REFRIGERANTE (350 ML)</b> - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (LATA) COM 350ML	2.280,00	UN
4	<b>CAFÉ (180 ML)</b> - 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	<b>CAFÉ COM LEITE (180 ML)</b> - 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	<b>PASTEL FRITO</b> - 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	<b>SANDUÍCHE NATURAL</b> - 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	<b>ASSADO</b> - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, CARNE MOÍDA, SALSICHA, ETC. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN
9	<b>COXINHA</b> - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO OU CARNE MOÍDA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN
10	<b>BOLINHO DE CARNE MOÍDA</b> - COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN
11	<b>ALMOÇO</b> - 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	<b>JANTA</b> - 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	480,00	UN



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).		
---	--	--

**5.4.2** Os quantitativos ora apresentados possuem **natureza estimativa e não vinculativa**, destinando-se exclusivamente ao planejamento orçamentário e à definição do objeto, **não havendo obrigatoriedade de consumo por parte da Administração**.

**5.4.3** O detalhamento completo das especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, formas de requisição e critérios de controle encontram-se descritos no **Termo de Referência**, que integra este processo administrativo e servirá como base para a execução contratual.

## **6 LEVANTAMENTO DE MERCADO**

### **6.1 Finalidade do Levantamento de Mercado**

**6.1.1** Em atendimento ao disposto nos **arts. 23 e 24 da Lei Federal nº 14.133/2021**, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de:

- Estimar os **valores de referência unitários** para as refeições e itens alimentícios previstos neste Estudo Técnico Preliminar;
- Verificar a **viabilidade econômica da contratação** por credenciamento, considerando os preços praticados na cidade de Cascavel – PR;
- Analisar a **existência de fornecedores aptos** a atender à demanda de forma simultânea, sob demanda e em regime não exclusivo.

### **6.2 Fontes Utilizadas na Pesquisa de Preços**

**6.2.1** A pesquisa de preços foi conduzida com base em **fontes oficiais e públicas**, conforme orientações do art. 23, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, com ênfase nas seguintes:

- Orçamentos obtidos diretamente com estabelecimentos comerciais localizados em Cascavel – PR, com atividade compatível com o fornecimento de refeições prontas servidas em sistema de buffet;

### **6.3 Critérios Considerados na Pesquisa de Preços**

**6.3.1** A pesquisa de mercado foi realizada com base nos seguintes critérios técnicos:

- Compatibilidade entre os **itens cotados e as especificações técnicas mínimas** exigidas no



Termo de Referência;

- b) Preços praticados para **consumo no local (buffet), com serviço pronto e direto ao consumidor**, e não valores para entrega ou refeições embaladas;
- c) Adoção da **média aritmética simples** dos valores obtidos, conforme metodologia permitida pelo art. 23, §5º, da Lei nº 14.133/2021;
- d) Avaliação da **representatividade regional** dos fornecedores, priorizando estabelecimentos com sede ou filial em Cascavel – PR, onde o serviço será efetivamente prestado.

#### 6.4 Observância aos Princípios da Administração Pública

6.4.1 O levantamento de mercado foi realizado com observância aos princípios da **legalidade, planejamento, economicidade, transparência, eficiência e isonomia**, conforme preconiza o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e proporciona **fundamentação técnica e jurídica adequada** para a formação do preço estimado e para a instrução do processo de contratação pública.

### 7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

#### 7.1 Finalidade da Estimativa de Valor

7.1.1 A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada em conformidade com os **arts. 23 e 24 da Lei Federal nº 14.133/2021**, com a finalidade de:

- a) Definir o valor de referência para as contratações decorrentes do credenciamento público;
- b) Avaliar a viabilidade econômico-financeira da contratação proposta, conforme as condições do mercado local;
- c) Comprovar a compatibilidade dos valores estimados com os recursos orçamentários disponíveis para o exercício de 2025.

#### 7.2 Metodologia Utilizada

7.2.1 A estimativa de preços foi obtida por meio de levantamento de mercado com base nas seguintes fontes:

- a) **Orçamentos obtidos junto a empresas localizadas no Município de Cascavel – PR, especializadas no fornecimento de refeições prontas tipo buffet, para consumo no local;**

7.2.2 A pesquisa considerou:

- a) A compatibilidade entre os itens orçados e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;
- b) A representatividade regional das empresas consultadas;



c) A homogeneidade dos preços apurados, sem distorções ou valores inexequíveis, observando os parâmetros do art. 23, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

### 7.3 Consolidação da Estimativa

7.3.1 A seguir, apresenta-se a consolidação dos dados coletados, considerando os quantitativos estimados e os preços unitários médios apurados:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID.	MÉDIA	R\$ TOTAL
1	<b>ÁGUA MINERAL (500 ML)</b> - 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\$ 4,97	R\$ 11.331,60
2	<b>SUCO NATURAL (350 ML)</b> - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (COPO) COM 350ML.	2.280,00	UN	R\$ 8,80	R\$ 20.064,00
3	<b>REFRIGERANTE (350 ML)</b> - SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM (LATA) COM 350ML	2.280,00	UN	R\$ 7,27	R\$ 16.575,60
4	<b>CAFÉ (180 ML)</b> - 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\$ 6,00	R\$ 10.800,00
5	<b>CAFÉ COM LEITE (180 ML)</b> - 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\$ 6,00	R\$ 10.800,00
6	<b>PASTEL FRITO</b> - 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\$ 7,00	R\$ 12.600,00
7	<b>SANDUÍCHE NATURAL</b> - 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\$ 9,00	R\$ 16.200,00
8	<b>ASSADO</b> - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, CARNE MOÍDA, SALSICHA, ETC. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 9,00	R\$ 16.200,00
9	<b>COXINHA</b> - COM A OPÇÃO DOS RECHEIOS: FRANGO OU CARNE MOÍDA. COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 7,00	R\$ 12.600,00
10	<b>BOLINHO DE CARNE MOÍDA</b> - COM PESO DE APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS.	1.800,00	UN	R\$ 8,00	R\$ 14.400,00
11	<b>ALMOÇO</b> - 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\$ 44,74	R\$ 80.532,00



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	UN	R\$ 44,74	R\$ 21.475,20
					R\$ <b>243.578,40</b>

**7.3.2** O valor total estimado da contratação é de **R\$ 243.578,40 (duzentos e quarenta e três mil, quinhentos e setenta e oito reais e quarenta centavos)**, para fornecimento sob demanda pelo período de **até 12 (doze) meses**.

#### **7.4 Tratamento de Casas Decimais**

**7.4.1** Durante a consolidação das cotações, foram identificados valores com até quatro casas decimais. Para padronização, os valores foram **arredondados para duas casas decimais**, utilizando-se a função =ARRED no Microsoft Excel, de forma a manter a **fidelidade e a representatividade dos dados**, em conformidade com os critérios do edital.

#### **7.5 Critério de Definição dos Preços Estimados**

**7.5.1** A definição dos preços estimados seguiu a **média aritmética simples** dos valores coletados, com a aplicação posterior do desconto fixo previsto no modelo de credenciamento.

**7.5.2** O critério adotado é compatível com o **art. 24 da Lei nº 14.133/2021**, sendo os preços considerados **homogêneos e representativos**, sem distorções ou valores inexequíveis.

#### **7.6 Composição dos Valores Estimados**

**7.6.1** O valor estimado contempla **todas as despesas diretas e indiretas** inerentes à execução contratual, incluindo:

- Tributos e impostos federais, estaduais e municipais;
- Encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais, quando aplicáveis;
- Despesas com transporte, seguro, logística, administração, entre outras necessárias ao cumprimento das obrigações previstas no edital de chamamento público.

#### **7.7 Documentação de Apoio**



7.7.1 Integram este Estudo Técnico Preliminar os seguintes documentos de apoio:

- a) Planilha de consolidação da estimativa de preços;
- b) Cópias das cotações recebidas e referências utilizadas;
- c) Demonstrativo dos quantitativos e da composição do valor total estimado.

7.7.2 Os valores estimados refletem os preços praticados no mercado à época da elaboração deste estudo, compatíveis com o modelo jurídico, econômico e operacional adotado, servindo de **base técnica para instrução do chamamento público de credenciamento**.

## 8 FONTE DE RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

### 8.1 Origem dos Recursos

8.1.1 A presente contratação será custeada com **recursos financeiros próprios do Município de Campo Bonito – PR**, consignados no orçamento vigente e distribuídos entre as **diversas Secretarias Municipais requisitantes**, conforme suas competências legais e institucionais.

8.1.2 A execução orçamentária será realizada de forma **descentralizada**, por unidade gestora, com observância dos limites autorizados de empenho e da disponibilidade orçamentária individual de cada secretaria envolvida no processo de contratação.

### 8.2 Condicionantes e Aplicação dos Recursos

8.2.1 A aplicação dos recursos financeiros seguirá as regras de **execução orçamentária e financeira previstas na legislação municipal e federal**, observando os princípios da **legalidade, eficiência, economicidade, transparência e responsabilidade fiscal**.

8.2.2 A execução contratual será feita **sob demanda**, mediante **emissão de requisições formais**, com **empenhos individualizados por Secretaria requisitante**, e liquidação condicionada à **comprovação da prestação do serviço e apresentação de documentação fiscal idônea**.

### 8.3 Indicação das Dotações Orçamentárias

8.3.1 As **dotações orçamentárias específicas** para cobertura da despesa decorrente da presente contratação serão formalmente indicadas no **Termo de Referência** e na respectiva **reserva orçamentária**, a ser emitida pela unidade de Contabilidade da Prefeitura Municipal de Campo Bonito – PR, de acordo com o planejamento financeiro do exercício.

### 8.4 Rastreabilidade e Controle

8.4.1 A comprovação da origem e correta aplicação dos recursos será assegurada por meio da



documentação constante no processo administrativo, abrangendo:

- a) Registros das **reservas de dotação orçamentária e empenhos emitidos** pelas unidades gestoras;
- b) Documentação **contábil, financeira e fiscal** correspondente à execução do objeto contratado;
- c) Relatórios de **requisições de fornecimento e comprovantes de atendimento**, emitidos pelas Secretarias requisitantes e acompanhados das respectivas **notas fiscais** apresentadas pelas empresas credenciadas.

**8.4.2** A instrução processual observará rigorosamente os princípios da **transparência, rastreabilidade, publicidade e controle**, garantindo a **legalidade e regularidade dos atos administrativos** e permitindo a fiscalização pelos órgãos competentes.

## **9 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

### **9.1 Objeto da Contratação:**

**9.1.1** A presente contratação tem por objeto o **credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas**, do tipo **café da manhã, almoço e janta**, preparadas em conformidade com as exigências sanitárias da ANVISA (RDC nº 275/2002), **servidas diretamente no buffet** dos estabelecimentos credenciados, situados no Município de **Cascavel – PR**, conforme a necessidade das Secretarias Municipais da Prefeitura de Campo Bonito – PR.

**9.1.2** O fornecimento será realizado **sob demanda**, mediante **requisições formais emitidas pelas Secretarias requisitantes**, com recursos próprios do Município, e observará os princípios da **legalidade, eficiência, transparência e responsabilidade fiscal**.

### **9.2 Modalidade e Modelo de Contratação:**

**9.2.1** A contratação será efetivada por meio de **credenciamento**, modalidade de contratação direta prevista no **art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021**, aplicável quando for inviável a realização de procedimento competitivo, em razão da natureza do objeto.

**9.2.2** A adoção do modelo de credenciamento justifica-se pela:

- a) **Natureza contínua, descentralizada e sob demanda do fornecimento de refeições, que inviabiliza a exclusividade contratual;**
- b) Necessidade de **flexibilidade operacional e cobertura territorial ampla**, permitindo o atendimento simultâneo em diversos estabelecimentos de buffet em Cascavel – PR;
- c) Participação de **múltiplos fornecedores**, desde que atendam aos requisitos definidos no edital



de chamamento público;

- d) Eficiência e economicidade na prestação do serviço, com pagamento condicionado ao consumo efetivamente realizado, mediante requisição e nota fiscal;
- e) Redução de riscos operacionais, com garantia de **continuidade do atendimento aos servidores públicos em deslocamento oficial.**

### 9.3 Justificativa Técnica da Solução Adotada

**9.3.1** A solução proposta foi definida com base na **experiência positiva do modelo atualmente utilizado**, cuja vigência está se encerrando, e que demonstrou ser tecnicamente eficiente e economicamente vantajoso.

**9.3.2** A renovação do credenciamento é tecnicamente adequada e justifica-se pelos seguintes fatores:

- a) Garante o **fornecimento contínuo e descentralizado de refeições**, mesmo em caso de indisponibilidade pontual de um dos credenciados;
- b) Permite **controle padronizado e rastreável** do consumo, com base em requisições autorizadas e notas fiscais válidas;
- c) Evita contratações emergenciais ou reembolsos, promovendo o **planejamento financeiro e operacional** das secretarias;
- d) Atende integralmente aos princípios da **eficiência, legalidade, economicidade, transparência e supremacia do interesse público.**

### 9.4 Critérios de Qualidade dos Materiais:

**9.4.1** Para assegurar a regularidade e segurança do fornecimento, **as refeições e bebidas** deverão observar os seguintes critérios:

- a) Conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, com atendimento direto em buffet e qualidade alimentar compatível com os padrões de segurança sanitária;
- b) **Ambientes devidamente licenciados, com boas condições higiênico-sanitárias, estrutura física adequada e regularidade junto aos órgãos de fiscalização;**
- c) Disponibilidade de refeições completas e diversificadas, conforme exigências mínimas estabelecidas;
- d) Emissão de notas fiscais eletrônicas com descrição detalhada dos itens fornecidos, vinculadas à requisição autorizada pela secretaria competente.

### 9.5 Critérios de Sustentabilidade:



**9.5.1** A solução proposta incorpora critérios de sustentabilidade e boas práticas de gestão pública, tais como:

- a) **Redução de deslocamentos logísticos**, com fornecimento in loco, evitando a necessidade de transporte de refeições entre municípios;
- b) Incentivo à contratação de **empresas estabelecidas na localidade de execução do serviço**, promovendo o desenvolvimento econômico regional;
- c) Evita o uso de embalagens descartáveis em grande escala, uma vez que o consumo ocorre no próprio local, **reduzindo o impacto ambiental**.

## **9.6 Fiscalização e Controle:**

**9.6.1** A execução do objeto será acompanhada por **servidores designados formalmente**, com as seguintes atribuições:

- a) Verificar a **regularidade e conformidade das refeições servidas**, bem como o cumprimento das condições contratuais;
- b) **Conferir as requisições emitidas**, o comparecimento dos servidores e a conformidade entre o serviço prestado e a nota fiscal apresentada;
- c) Emitir relatórios periódicos com base nas informações consolidadas das secretarias;
- d) Aplicar as penalidades previstas no edital e no contrato, caso constatado o descumprimento das obrigações assumidas pela empresa credenciada.

## **9.7 Resultados Esperados e Considerações Finais**

**9.7.1** Com a execução da presente contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) **Garantir a alimentação adequada e contínua** aos servidores municipais em deslocamento oficial para o Município de Cascavel – PR;
- b) **Evitar interrupções ou soluções improvisadas**, assegurando a continuidade das atividades externas das secretarias;
- c) Promover a **eficiência administrativa e o controle dos gastos públicos** com alimentação, com base em critérios objetivos e padronizados;
- d) **Reduzir riscos operacionais, promover a economicidade**, ampliar a cobertura e melhorar as condições de trabalho dos servidores públicos.

**9.7.2** A solução adotada mostra-se **legal, técnica e economicamente adequada**, estando alinhada com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021, promovendo a **eficiência, a transparência, a rastreabilidade e a boa gestão dos recursos públicos municipais**.



## 10 DOS PARÂMETROS DA CONTRATAÇÃO

### 10.1 Modalidade e Tipo de Licitação:

10.1.1A presente contratação será realizada por meio de **credenciamento**, na forma de **contratação direta**, conforme previsto no **art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021**, sendo cabível quando for inviável a realização de procedimento competitivo em razão da natureza do objeto.

10.1.2O procedimento será precedido de **chamamento público**, aberto a todos os interessados que preencham os requisitos exigidos no edital, observando-se as **condições uniformes de fornecimento e atendimento presencial em buffet**, conforme definidas pela Administração.

### 10.2 Tratamento Diferenciado para Empresas ME/EPP:

10.2.1Em consonância com o art. 4º da Lei nº 14.133/2021, os arts. 47 e 48, §1º, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, e o Decreto Municipal nº 3.750/2025, a participação no presente Chamamento Público será **exclusiva** para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando à promoção do desenvolvimento econômico local e regional, observado o disposto neste edital e seus anexos.

10.2.2Será priorizada a **contratação de estabelecimentos localizados no Município de Cascavel – PR**, onde o serviço será prestado, observadas as exceções justificadas por critérios de logística, capacidade e viabilidade operacional, conforme descrito no Termo de Referência.

### 10.3 Necessidade de Vistoria Prévia (Visita Técnica):

- Vistoria obrigatória.
- Vistoria facultativa.
- Não será exigida vistoria prévia por parte dos interessados**, tendo em vista a simplicidade operacional do objeto e o detalhamento técnico constante no edital de chamamento público e no Termo de Referência.

### 10.4 Indicação de Marcas ou Modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

10.4.1**Não será indicada nenhuma marca comercial específica** para os alimentos a serem fornecidos, ficando os fornecedores livres para utilizar produtos de sua escolha, desde que atendam aos padrões técnicos e sanitários definidos no Termo de Referência e nas normas da ANVISA.

### 10.5 Vedação de Marcas ou Produtos:



**10.5.1** Não será vedada a utilização de marcas específicas de insumos, **desde que os alimentos servidos atendam plenamente às especificações de composição, higiene, porcionamento e apresentação** previstas no edital e normas vigentes de saúde pública.

#### **10.6 Exigência de Carta de Solidariedade:**

**10.6.1** Não será exigida carta de solidariedade do fabricante de insumos alimentícios, tendo em vista que a responsabilidade técnica e legal recairá sobre a empresa credenciada, conforme a legislação sanitária vigente.

#### **10.7 Subcontratação:**

**10.7.1** Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, sendo exigido que a prestação dos serviços ocorra diretamente no estabelecimento credenciado, com equipe e estrutura própria.

#### **10.8 Garantia Contratual:**

**10.8.1** Não será exigida garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto (fornecimento sob demanda, sem adiantamento) e o baixo risco financeiro envolvido.

#### **10.9 Condições de Cotação e pagamento**

**10.9.1** Os preços serão **cotados por unidade servida (refeição pronta, bebida ou lanche)**, com base nos valores constantes da proposta comercial apresentada na fase de credenciamento e homologados pela Administração.

**10.9.2** O pagamento será efetuado **mediante apresentação de nota fiscal eletrônica**, acompanhada da **requisição administrativa correspondente**, devidamente atestada pela Secretaria requisitante, conforme o consumo efetivo.

#### **10.10 Conformidade Técnica e Regulatória**

**10.10.1** Os alimentos e bebidas fornecidos deverão estar em **conformidade com os padrões da ANVISA**, especialmente com os critérios de segurança sanitária e boas práticas de manipulação definidos pela **RDC nº 275/2002**, além das legislações sanitárias estaduais e municipais vigentes.

**10.10.2** Não será exigida a apresentação de amostras prévias, considerando que a prestação do serviço será realizada diretamente no local de consumo, devendo atender integralmente aos requisitos constantes do edital e do Termo de Referência.

#### **10.11 Controle de Quantidade e Qualidade**



**10.11.1** As empresas credenciadas deverão manter seus estabelecimentos com **licença sanitária válida**, alvará de funcionamento atualizado e adequadas condições higiênico-estruturais, compatíveis com o serviço ofertado.

**10.11.20** descumprimento das normas sanitárias ensejará **sanções contratuais e rescisão do credenciamento**, conforme previsto no edital.

#### 10.12 Regularidade Fiscal e Cadastral

**10.12.10** Os credenciados deverão manter regularidade fiscal junto à Receita Federal, Estadual e Municipal, bem como inscrição ativa no CNPJ e demais licenças exigidas.

**10.12.20** descumprimento das condições de habilitação ao longo da vigência acarretará a **rescisão do credenciamento**, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

#### 10.13 Preço de Mercado

**10.13.10** Os preços contratados deverão ser compatíveis com os praticados no mercado de refeições prontas no Município de Cascavel – PR, observada a vantajosidade da proposta no momento do credenciamento, nos termos do Termo de Referência.

#### 10.14 Vigência do Credenciamento

**10.14.1** A contratação decorrente do credenciamento terá vigência de até **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de **2 (dois) anos**, nos termos do art. 79, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

### 11 ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO

**11.1** Em atendimento ao disposto no **art. 40, §1º, inciso I, alínea “f” da Lei Federal nº 14.133/2021**, foi realizada a identificação e análise preliminar dos principais riscos relacionados à execução da presente contratação, considerando a **probabilidade de ocorrência, impacto, dano estimado** e as respectivas **estratégias de prevenção e mitigação**.

**11.2** A seguir, apresentam-se os principais riscos identificados na contratação pretendida, com a respectiva análise de probabilidade, impacto e medidas preventivas ou corretivas cabíveis:

<b>RISCO 01:</b>	Fornecimento de refeições em desconformidade com padrões sanitários exigidos					
<b>PROBABILIDADE:</b>	<input type="checkbox"/>	BAIXA	<input checked="" type="checkbox"/>	MÉDIA	<input type="checkbox"/>	ALTA
<b>IMPACTO:</b>	<input type="checkbox"/>	BAIXO	<input checked="" type="checkbox"/>	MÉDIO	<input type="checkbox"/>	ALTO
<b>DANO:</b>	Risco à saúde dos servidores; infrações sanitárias; sanções administrativas					
<b>AÇÃO PREVENTIVA:</b>	Exigência de licenciamento sanitário válido; cláusulas contratuais rigorosas; fiscalização ativa					



RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO:	Comissão de Licitação e Equipe Técnica da Secretaria de Administração.					
AÇÃO MITIGADORA	Recusa do fornecimento, registro de ocorrência, substituição imediata e aplicação das penalidades contratuais.					
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO:	Fiscal do Contrato					
RISCO 02:	Interrupção no fornecimento por parte de empresa credenciada					
PROBABILIDADE:	<input type="checkbox"/>	BAIXA	<input checked="" type="checkbox"/>	MÉDIA	<input type="checkbox"/>	ALTA
IMPACTO:	<input type="checkbox"/>	BAIXO	<input checked="" type="checkbox"/>	MÉDIO	<input type="checkbox"/>	ALTO
DANO:	Descontinuidade no atendimento aos servidores públicos em deslocamento oficial.					
AÇÃO PREVENTIVA:	Credenciamento de múltiplos fornecedores; cláusula de não exclusividade; monitoramento de desempenho.					
RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO:	Secretaria de Administração e Setor de Compras.					
AÇÃO MITIGADORA	Redirecionamento das requisições a outro estabelecimento credenciado; aplicação de sanções e eventual descredenciamento.					
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO:	Fiscal do Contrato					

11.3 A análise dos riscos demonstra que, embora existam pontos de atenção, **os riscos são considerados administráveis, controláveis e de impacto moderado a baixo**, desde que as **ações preventivas e mitigadoras previstas sejam efetivamente executadas** pela equipe técnica e pelos gestores responsáveis.

11.4 Ressalta-se que a adoção do **modelo de credenciamento com múltiplos fornecedores**, a prestação sob demanda, o controle por **requisições formais**, a **fiscalização ativa** e a **homogeneidade das condições de fornecimento** são elementos que contribuem de forma significativa para minimizar os riscos operacionais, jurídicos e financeiros da contratação, promovendo a regularidade, a eficiência e o controle na execução dos serviços públicos.

## 12 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

### 12.1 Fundamentação do Parcelamento

12.1.1 A presente contratação foi analisada quanto à viabilidade de **parcelamento do objeto**, conforme estabelece o **art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021**, considerando os aspectos **técnicos, econômicos e operacionais** envolvidos na execução do serviço de fornecimento de refeições prontas.

12.1.2 Contudo, tendo em vista a **natureza jurídica do credenciamento**, não se aplica o parcelamento tradicional por itens ou lotes, característico de procedimentos licitatórios competitivos, pelos seguintes fundamentos:

- O credenciamento tem por finalidade a **habilitação simultânea e não excludente de múltiplos fornecedores**, todos aptos a prestar o **mesmo serviço sob condições uniformes**



previamente fixadas;

- b) O fornecimento ocorrerá **sob demanda e de forma descentralizada**, mediante requisição da Administração, sendo a escolha do estabelecimento baseada na conveniência operacional e localização do servidor;
- c) O modelo já **assegura ampla concorrência** entre os interessados, inclusive com participação de **ME/EPP**, sem comprometer a isonomia ou a economicidade da contratação;
- d) A divisão formal do objeto em lotes por tipo de refeição (ex: almoço, café, janta) **não se revela necessária nem vantajosa**, já que os interessados poderão se credenciar apenas para os serviços que tenham capacidade de executar, conforme regras estabelecidas no edital.

## 12.2 Critérios Adotados para o Parcelamento

**12.2.1** Embora não se trate de parcelamento no sentido tradicional da Lei de Licitações, o edital de chamamento poderá **admitir credenciamento por tipo de refeição**, permitindo que os interessados se habilitem exclusivamente para:

- a) Café da manhã (ex: bebidas e lanches leves);
- b) Almoço tipo buffet livre;
- c) Janta tipo buffet livre.

**12.2.2** Essa sistemática **não configura fracionamento do objeto**, mas sim um mecanismo de **adequação técnica** às condições logísticas e operacionais dos fornecedores, **sem prejuízo à uniformidade das regras do certame**, nem à integridade do objeto principal.

## 12.3 Conclusão sobre o Parcelamento:

**12.3.1** Diante do exposto, **não se aplica o parcelamento tradicional** da solução, pois o **modelo de credenciamento por sua essência já assegura pluralidade de fornecedores**, flexibilidade de atendimento, compatibilidade com a demanda e promoção da economicidade.

**12.3.2** A eventual possibilidade de credenciamento segmentado por tipo de refeição, quando prevista no edital, **visa apenas à compatibilidade técnica com a capacidade operacional dos interessados**, sem implicar divisão formal ou fragmentação indevida do objeto.

**12.3.3** A solução adotada está em **plena conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021**, sendo **tecnicamente viável, juridicamente adequada e alinhada ao interesse público e à boa gestão dos recursos municipais**.



## 13 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

### 13.1 Análise de Interdependência da Contratação

**13.1.1** A presente contratação foi analisada quanto à **existência de contratações correlatas ou interdependentes**, conforme previsto nas boas práticas de planejamento da contratação pública e em atendimento ao **art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**.

**13.1.2** Verificou-se que **não há contratações diretamente correlatas ou interdependentes** que condicionem, viabilizem ou sejam indispensáveis à **execução do objeto ora contratado**, qual seja, o credenciamento de empresas para fornecimento de **refeições prontas tipo buffet**, a serem servidas no Município de Cascavel – PR.

**13.1.3** A natureza do objeto é **autônoma e independente**, não estando vinculada a obras civis, sistemas informatizados, serviços técnicos especializados, fornecimentos complementares, seguros, transporte, ou quaisquer licenças ou estruturas auxiliares específicas.

### 13.2 Observações Complementares

**13.2.1** A eventual existência de **contratações futuras**, como serviços de transporte de pessoal, concessão de diárias ou controle de deslocamento de servidores, **não configura interdependência técnica, funcional ou jurídica** com o presente credenciamento, pois são objetos distintos e com trâmites próprios.

**13.2.2** A **execução da presente contratação não depende de sistema informatizado externo ou plataforma de gestão contratual terceirizada**, bastando a utilização dos sistemas administrativos internos já disponíveis na Prefeitura Municipal de Campo Bonito – PR.

### 13.3 Conclusão sobre Contratações Correlatas

**13.3.1** Conclui-se, portanto, que a contratação ora proposta é **plenamente autônoma, independente e não condicionada a outras contratações correlatas ou interdependentes**, o que reforça sua **viabilidade técnica, jurídica, econômica e operacional**, estando em conformidade com os princípios da **legalidade, planejamento, eficiência e racionalidade administrativa**.

## 14 PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

### 14.1 Enquadramento no PCA

**14.1.1** Informa-se que, até a presente data, o **Plano de Contratações Anual (PCA)** do Município de Campo Bonito – PR, referente ao exercício de 2025, encontra-se em **fase de consolidação**, nos



termos do art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021, razão pela qual a presente demanda **ainda não consta formalmente inserida** no referido instrumento de planejamento.

**14.1.2** Ressalta-se, contudo, que a contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar – credenciamento de empresas para fornecimento de refeições prontas, servidas diretamente no buffet, no Município de Cascavel – PR – foi devidamente justificada, autorizada e inserida no cronograma institucional das Secretarias Municipais, com respaldo em necessidades públicas permanentes e recorrentes, estando plenamente alinhada às diretrizes orçamentárias, logísticas e operacionais da Administração.

**14.1.3** A inclusão formal da demanda no PCA será providenciada tão logo concluída sua fase de consolidação, observando-se os trâmites internos e fluxos administrativos previstos, sem prejuízo à legalidade, à continuidade dos serviços públicos e à regularidade do planejamento institucional.

## **14.2 Conclusão sobre o Enquadramento no PCA**

**14.2.1** A presente contratação encontra-se tecnicamente justificada e plenamente alinhada ao princípio do planejamento, conforme estabelece o art. 11 da Lei nº 14.133/2021, bem como às boas práticas de governança, eficiência, economicidade e gestão pública, razão pela qual se recomenda o regular prosseguimento do procedimento administrativo, independentemente da formalização definitiva no Plano de Contratações Anual, que se encontra em fase final de consolidação.

## **15 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

### **15.1 Resultados Operacionais e Administrativos**

**15.1.1** Com a presente contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados operacionais e administrativos:

- a) **Assegurar o fornecimento contínuo, regular e descentralizado de refeições** prontas aos servidores públicos do Município de Campo Bonito – PR que estejam em serviço no Município de Cascavel – PR, atendendo às demandas das Secretarias Municipais de forma eficiente e tempestiva;
- b) **Evitar a descontinuidade ou improvisação no atendimento alimentar** dos servidores durante o expediente externo, garantindo condições dignas de trabalho e cumprimento integral das atividades institucionais;
- c) **Promover maior autonomia e agilidade na execução administrativa**, com fornecimento sob demanda, sem necessidade de abertura de novos processos licitatórios a cada necessidade de



alimentação;

d) **Padronizar e controlar a prestação do serviço**, com base em requisições formais, atendimento no local, nota fiscal vinculada e atesto por servidor responsável.

## 15.2 Resultados Financeiros e de Gestão Pública

15.2.1 Além dos ganhos operacionais, a contratação proporcionará os seguintes **benefícios financeiros e de gestão pública**:

a) **Previsibilidade orçamentária** e melhor planejamento da despesa com alimentação externa, com base em valores unitários definidos previamente no credenciamento;

b) **Redução de custos administrativos** associados à contratação emergencial ou reembolsos individuais de alimentação, promovendo eficiência e controle nos gastos públicos;

c) **Evitar glosas, atrasos ou penalidades decorrentes de omissão no fornecimento de refeições**, garantindo a regularidade dos serviços públicos e o cumprimento da legislação trabalhista e funcional;

d) **Fortalecimento da governança pública e do planejamento logístico**, com registro estruturado do consumo por tipo de refeição, servidor atendido, secretaria responsável, data e local do fornecimento.

## 15.3 Resultado Final Pretendido

15.3.1 O resultado final pretendido com a contratação é **garantir o fornecimento eficiente, seguro e ininterrupto de alimentação aos servidores públicos municipais em deslocamento oficial**, por meio de um modelo de fornecimento **flexível, transparente e tecnicamente adequado**, plenamente alinhado aos princípios da **legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público**, conforme disposto na **Lei nº 14.133/2021**.

## 16 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

### 16.1 Fundamentação Legal

16.1.1 Em conformidade com o disposto no **art. 18, inciso VIII**, e no **art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, a Administração Municipal de Campo Bonito – PR adotará as providências operacionais, administrativas e procedimentais necessárias para assegurar a **adequada formalização, publicação, gestão e execução** do processo de **credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas tipo buffet**, tanto na fase de planejamento quanto no acompanhamento da execução dos contratos individuais firmados com os fornecedores



credenciados.

## 16.2 Providências para Implantação e Execução do Objeto

16.2.1 As providências a serem adotadas pela Administração incluem:

- a) **Elaboração do Termo de Referência**, do edital de chamamento público e de seus anexos, com base no presente Estudo Técnico Preliminar;
- b) **Submissão do processo à análise jurídica prévia**, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021;
- c) **Autorização formal da autoridade competente** e publicação do edital de chamamento público, em conformidade com o art. 79 da Lei nº 14.133/2021;
- d) **Divulgação ampla do procedimento** no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site oficial do Município e demais meios previstos na legislação aplicável;
- e) **Designação formal dos responsáveis pela fiscalização dos contratos**, bem como da unidade administrativa responsável pelo controle das requisições, atestos e pagamentos;
- f) **Registro e arquivamento dos contratos individuais** firmados com as empresas credenciadas, com acompanhamento sistemático de sua vigência, prorrogações e obrigações contratuais.

## 16.3 Providências para Gestão e Fiscalização da Execução

16.3.1 Durante a execução da contratação, caberá à Administração:

- a) **Fiscalizar o cumprimento das obrigações pelas empresas credenciadas**, especialmente quanto à qualidade das refeições, condições de higiene, estrutura física do buffet e atendimento nos padrões mínimos exigidos no Termo de Referência;
- b) **Manter controle documental e operacional completo**, com registros das requisições emitidas, datas de atendimento, notas fiscais, relatórios de fiscalização e comprovação de consumo efetivo;
- c) **Aplicar, quando cabível, as sanções previstas no edital, no contrato e na legislação vigente**, como advertência, suspensão, descredenciamento ou rescisão, em caso de descumprimento das condições pactuadas;
- d) **Avaliar periodicamente o desempenho dos fornecedores credenciados**, por meio de indicadores objetivos e registros administrativos, visando aprimorar os mecanismos de controle e



a eficiência na gestão das despesas com alimentação externa;

e) **Providenciar o arquivamento adequado das requisições, atestos e notas fiscais**, conforme as normas internas de controle financeiro e contábil, garantindo a transparência e a rastreabilidade da execução contratual.

## 17 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

### 17.1 Avaliação dos Impactos Ambientais

**17.1.1** Considerando a natureza da presente contratação – **credenciamento de empresas para fornecimento de refeições prontas tipo buffet**, no Município de Cascavel – PR – foram identificados **impactos ambientais potenciais de caráter indireto**, relacionados ao consumo de recursos naturais, ao uso de insumos alimentícios e à geração de resíduos sólidos oriundos da prestação do serviço.

**17.1.2** Ainda que o fornecimento ocorra de forma presencial no buffet dos estabelecimentos credenciados, sem transporte de alimentos ou produção interna por parte da Administração, o processo observa os **princípios da sustentabilidade, eficiência e responsabilidade ambiental**, conforme preceitua o **art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021**.

**17.1.3** Nesse sentido, a Administração busca, sempre que possível, **adotar práticas sustentáveis associadas ao consumo consciente e à gestão eficiente dos serviços contratados**, tais como:

- a) **Prioridade para o consumo no local**, reduzindo o uso de embalagens descartáveis e a geração de resíduos plásticos;
- b) **Incentivo à utilização de utensílios reutilizáveis** e redução do uso de materiais de uso único nos buffets;
- c) **Fiscalização quanto às condições higiênico-sanitárias e de destinação correta dos resíduos alimentares** por parte dos estabelecimentos credenciados;
- d) Estímulo à **contratação de fornecedores com boas práticas de sustentabilidade**, como separação de resíduos, reaproveitamento de alimentos e uso de insumos regionais;
- e) Compatibilização entre a **demanda real e a quantidade servida**, evitando desperdícios e promovendo consumo racional.

### 17.2 Considerações Finais

**17.2.1** A contratação proposta, ainda que voltada à prestação de serviço essencial de alimentação para servidores públicos em deslocamento oficial, **observa os princípios da responsabilidade**



ambiental, da eficiência no uso dos recursos públicos e da mitigação de impactos indiretos sobre o meio ambiente.

**17.2.2** O Município de Campo Bonito – PR continuará promovendo **ações institucionais voltadas à sustentabilidade**, incluindo:

- a) A **conscientização dos servidores** quanto ao uso responsável dos serviços e ao combate ao desperdício;
- b) O **incentivo à adesão de fornecedores ambientalmente responsáveis**;
- c) A **redução da pegada ambiental indireta** por meio da contratação de estabelecimentos locais, minimizando deslocamentos e emissões associadas.

## **18 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

### **18.1 Conclusão Técnica e Administrativa**

**18.1.1** Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se que a presente contratação é **viável, necessária, oportuna e vantajosa** para a Administração Pública Municipal, considerando:

- a) A **necessidade pública recorrente e permanente**, relacionada ao fornecimento de alimentação aos servidores públicos da Prefeitura de Campo Bonito – PR em deslocamento oficial para o Município de Cascavel – PR;
- b) A **adequação da solução proposta**, por meio de credenciamento de estabelecimentos que forneçam refeições prontas tipo buffet, permitindo maior cobertura, flexibilidade, agilidade operacional e atendimento descentralizado;
- c) A **existência de mercado local apto e suficiente**, com possibilidade de participação de empresas diversas sediadas em Cascavel – PR, assegurando ampla concorrência, pluralidade de prestadores e vantajosidade à Administração;
- d) A **aderência ao princípio do planejamento**, com respaldo no cronograma das Secretarias Municipais e na previsão orçamentária do exercício de 2025;
- e) O **cumprimento dos requisitos legais e técnicos**, especialmente no que se refere à sustentabilidade, análise de riscos, economicidade e à conformidade com a **Lei Federal nº 14.133/2021**.

### **18.2 Declaração de Viabilidade**

**18.2.1** Diante do exposto, **declara-se formalmente a viabilidade da contratação**, atestando que:

- a) A **solução escolhida – credenciamento com fornecimento descentralizado, sob demanda**



e com múltiplos fornecedores - é a mais adequada e vantajosa para o atendimento das necessidades institucionais da Administração;


b) A contratação atende **plenamente aos requisitos de legalidade, eficiência, isonomia, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público, governança e interesse público**, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021;

c) O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com **base em critérios objetivos, fundamentos legais e técnicos consistentes**, práticas de gestão responsável e respeito aos princípios da sustentabilidade administrativa, operacional e ambiental.

### 18.3 Encaminhamento

**18.3.1** Diante da conclusão pela **viabilidade e adequação** da presente contratação, **recomenda-se o regular prosseguimento do processo administrativo**, com a adoção das providências necessárias à elaboração e publicação do **edital de chamamento público para credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas tipo buffet**, conforme os parâmetros definidos neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência correspondente.

Campo Bonito, 04 de Agosto de 2025.

  
Eliane Aparecida Rocha  
Secretaria Municipal de Saúde