



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

1.1. Requisitante:

- **Secretaria de Administração:** Gestor: Carlos Lopes.
Fiscal: Franchy Rech.
- **Secretaria de Educação, Cultura e Desporto:** Gestora: Grasieli Cerbatto.
Fiscal: Adriane Deveras Silveira.
- **Secretaria de Assistência Social:** Gestora: Fátima Vogel da Silva.
Fiscal: Luciane Cora.
- **Secretaria de Saúde:** Gestora: Jaiana K. Gubert.
Fiscal: Verusca C. Pizzatto Fontanive.
- **Secretaria de Obras Viação e Urbanismo:** Gestor: Mauro Busanello.
Fiscal: Vilmar José Theodoro.
- **Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo:** Gestor: Lindones A. Colferai.
Fiscal: Gislaïne De Col.
- **Secretaria de Meio Ambiente:** Gestora: Alice Lusco Salvi.
Fiscal: Etson Rosa.

1.2. Objeto: Registro de Preços para aquisições de marmitas e lanches.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente aquisição, tem por finalidade, disponibilizar refeições e lanches para os servidores que atuam na UPA 24 Horas, em regime de escala de 12 (doze) horas presenciais, não sendo permitido ausentarem durante este período. Da mesma forma pacientes que necessitem permanecer na Unidade para observação e/ou aguardando vaga para encaminhamentos recebem alimentação, bem como acompanhantes quando necessário, sendo está alimentação especial supervisionada por nutricionista conforme condições dos pacientes. Os funcionários da UPA desempenham funções intensas, com jornadas de trabalho longas e muitas vezes sem intervalos regulares para se alimentar. A compra de marmitas e lanches garante que os profissionais tenham acesso a refeições adequadas durante seu expediente.

2.1.1. Além de beneficiar os profissionais de saúde, a oferta de marmitas e lanches também pode ser uma medida importante para os pacientes que estão em tratamento ou em observação, podem necessitar de uma alimentação adequada para seu processo de recuperação, e garantir refeições saudáveis e balanceadas pode acelerar a recuperação e melhorar a experiência do paciente, demonstrando preocupação com o bem-estar de quem está em tratamento médico.

2.2. Para os servidores da Secretaria Municipal de Obras, Viação e Urbanismo, que não podem deslocar-se para suas residências durante o horário de almoço e/ou janta, devido ao curto espaço de tempo e a distância em que se encontram realizando os serviços a eles designados. A compra de marmitas para esse grupo é uma medida que assegura uma



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

alimentação adequada, essencial para manter a energia e a disposição necessárias para o desempenho de suas atividades. Essa prática também contribui para a saúde dos trabalhadores, evitando problemas causados pela má alimentação ou falta de refeições durante o expediente.

2.3. Suprir eventual necessidade de diversas Secretarias no fornecimento de alimentação em virtude de trabalhos realizados em horário especial, bem como atender demanda nos eventos promovidos pelas diversas Secretarias deste município, relacionadas às diversas atividades desenvolvidas no decorrer do exercício.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Requisitos de habilitação:

3.1.1. Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor a habilitação deve limitar-se ao mínimo necessário para o cumprimento do objeto licitado, de modo a evitar a restrição do ao caráter competitivo do certame.

4. LEVANTAMENTO DO MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA:

4.1. Foram consultadas contratações similares de outros órgãos públicos, no entanto, não foram identificadas novas metodologias ou inovações que pudessem atender às necessidades da administração.

4.2. Desta forma, observou-se que através da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, tipo menor preço, é a melhor forma de atender as necessidades da Administração, bem como a maneira mais vantajosa.

4.3. Portanto, o tipo de solução escolhida é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando em conta economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

4.4. O levantamento de mercado foi realizado através de pesquisas diretamente com empresas do ramo, bem como, através de propostas praticadas em licitações com o mesmo objeto, compondo-se a estimativa de preços.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. Após estudo amplo, a administração entendeu que a contratação de empresa se mostra mais adequada para a solução da presente demanda em razão da forma de execução do objeto, bem como em relação à racionalização de recursos.

5.2. Considera-se como melhor opção para a resolução da problemática a contratação de empresa através de Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços, com prazo de vigência da contratação de 12 (doze) meses.

5.3. Descrição e caracterização dos produtos/serviços, exigências, obrigações e fiscalização, estarão devidamente discriminadas em Edital e seus anexos, como no Termo de Referência.



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

ITENS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA

LOTE	ITEM	QTD	UN	COD. PMCV	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
1	1	5.000,00	UN	22250	MARMITA 650 GRAMAS - REFEIÇÕES PORCIONADAS TIPO "MARMITEX". EMBALAGEM: DEVE SER DE ISOPOR (TIPO PRATO OU COM DIVISÓRIAS), FECHAMENTO COM TAMPA. SALADA E LEGUMES EM EMBALAGEM SEPARADA. PORCIONAMENTO: O MARMITEX DEVE TER PESO FINAL DE 650 GRAMAS. SENDO: 130 A 170 GRAMAS DE ARROZ, 105 A 130 GRAMAS DE FEIJÃO, 85 A 195 GRAMAS DE GUARNIÇÃO, CARNE: 130 A 170 GRAMAS, LEGUMES E SALADA (ACOMPANHA TEMPEROS, SAL, AZEITE E VINAGRE). (CARDÁPIO PARA SUGESTÃO EM ANEXO).	21,50	107.500,00
2	2	6.500,00	UN	22251	MARMITA 750 GRAMAS - REFEIÇÕES PORCIONADAS TIPO "MARMITEX". EMBALAGEM: DEVE SER DE ISOPOR (TIPO PRATO OU COM DIVISÓRIAS), FECHAMENTO COM TAMPA. SALADA E LEGUMES EM EMBALAGEM SEPARADA. PORCIONAMENTO: O MARMITEX DEVE TER PESO FINAL DE 750 GRAMAS. SENDO: 150 A 200 GRAMAS DE ARROZ, 120 A 150 GRAMAS DE FEIJÃO, 100 A 230 GRAMAS DE GUARNIÇÃO, CARNE: 150 A 200 GRAMAS, LEGUMES E SALADA (ACOMPANHA TEMPEROS, SAL, AZEITE E VINAGRE). (CARDÁPIO PARA SUGESTÃO EM ANEXO).	25,00	162.500,00
3	3	6.000,00	UN	22252	MARMITA 900 GRAMAS - REFEIÇÕES PORCIONADAS TIPO "MARMITEX". EMBALAGEM: DEVE SER DE ISOPOR (TIPO PRATO OU COM DIVISÓRIAS), FECHAMENTO COM TAMPA. SALADA E LEGUMES EM EMBALAGEM SEPARADA. PORCIONAMENTO: O MARMITEX DEVE TER PESO FINAL DE 900 GRAMAS. SENDO: 180 A 235 GRAMAS DE ARROZ, 145 A 180 GRAMAS DE FEIJÃO, 115 A 270 GRAMAS DE GUARNIÇÃO, CARNE: 180 A 235 GRAMAS, LEGUMES E SALADA (ACOMPANHA TEMPEROS, SAL, AZEITE E VINAGRE). (CARDÁPIO PARA SUGESTÃO EM ANEXO).	27,50	165.000,00
4	4	5.200,00	UN	11845	FORNECIMENTO DE LANCHES, DOCES OU SALGADOS E FRUTAS, PESO APROXIMADO DOS SALGADOS E DOCES DE 200 GR, CONFORME TERMO DE REFERENCIA	20,00	104.000,00



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

ITEM PARA ME/EPP

LOTE	ITEM	QTD	UN	COD. PMCV	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO R\$
5	5	1.200,00	UN	22313	REFEICAO PARA PACIENTES: A DIETA DEVERA SER LIVRE, BRANDA, HIPOSSODICA, HIPO GORDUROSA, DIABETES, INSUFICIENCIA RENAL CRONICA, HEPATICA, LIQUIDA RESTRITA, LIQUIDA PASTOSA E PASTOSA, DE ACORDO COM A PRESCRICAO MEDICA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL E DESCARTAVEL COM PESO MINIMO DE 750 GR. (CARDAPIO PARA SUGESTÃO EM ANEXO)	32,50	39.000,00
VALOR TOTAL DOS ITENS							578.000,00

6.1. Informamos que as quantidades pretendidas foram objeto de estudo prévio, sendo analisada a quantidade utilizada no processo licitatório anterior, bem como a demanda atual, cumpre ressaltar que se trata de contratação pelo sistema de registro de preços conforme art. 82 da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal 8.266/2023.

6.2. Conclui-se que as quantidades são necessárias e suficientes para atendimento da demanda apresentada.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado para o objeto deste é de **R\$ 578.000,00 (quinhentos e setenta e oito mil reais)**, conforme mapa comparativo anexo.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. A opção avaliada como mais conveniente para este processo será pela divisão por ITEM.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. O presente objeto encontra-se previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, estando alinhado ao planejamento de Contratações do Município.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS:

11.1. A compra de marmitas e lanches para funcionários e pacientes da UPA é uma medida que beneficia tanto os profissionais de saúde quanto os usuários do serviço. Ela contribui para o bem-estar, a produtividade e a qualidade do atendimento, além de garantir a satisfação e a saúde de quem se encontra em tratamento ou em processo de recuperação.

11.2. Aquisição de marmitas para funcionários de pátios de obras, oferece uma série de benefícios tanto para a saúde e o bem-estar desses profissionais quanto para a eficiência do trabalho realizado. Além disso, contribui para a valorização desses servidores e para a



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

otimização da logística das obras e do sistema educacional.

11.3. Aquisição de marmitas para funcionários que trabalham em horários especiais ou em eventos realizados pela prefeitura traz benefícios significativos para a produtividade, o bem-estar, a motivação e a organização do trabalho. Além de melhorar a saúde e a satisfação dos servidores, essa prática contribui para a eficiência no atendimento ao público e para a qualidade dos serviços prestados pela administração pública.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:

12.1. Previamente a assinatura da Ata de Registro de Preços, os servidores indicados como responsáveis pela fiscalização devem tomar conhecimento de todos os documentos presentes no processo e todos os procedimentos realizados, bem como adotar métodos de controle, seja através de planilhas ou outro que julgar mais adequado, para uma melhor gestão do instrumento contratual, das autorizações de fornecimento, dos pedidos a serem realizados pelas unidades e da emissão e controle de saldo de empenhos.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

13.1. A detentora deverá empregar materiais e equipamentos que atendam a critérios de sustentabilidade, tais como segurança, durabilidade e eficiência, de modo a gerar menos resíduos, menor desperdício e menor impacto ambiental. O descarte de peças e materiais devem estar em observância à política de responsabilidade socioambiental do órgão. Observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

14.1. Declara para os devidos fins, que a presente aquisição/contratação, esta dentro dos parâmetros de razoabilidade e viabilidade técnicas socioeconômica e ambiental, com base nos elementos colhidos durante o estudo preliminar.

15. ANEXOS:

15.1. Levantamento de mercado e mapa comparativo.

Coronel Vivida, 11 de fevereiro de 2025.