



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SIGILO: () SIM (X) NÃO

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Órgão que será atendido pelo Estudo: | Chefia de Gabinete |
|--------------------------------------|--------------------|

1. IDENTIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DO OBJETIVO DO ESTUDO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade identificar e analisar a necessidade da Administração Pública Municipal de Iguaçu/PR quanto à garantia do direito à alimentação adequada e contínua para os servidores públicos que desempenham suas atividades em condições incompatíveis com a realização regular das refeições em domicílio ou em ambiente próprio.

1.2. Verifica-se, atualmente, a inexistência de qualquer política institucional voltada ao fornecimento de alimentação aos servidores municipais, como vale-refeição, vale-alimentação, refeitórios públicos ou outros mecanismos compensatórios. Esta lacuna afeta diretamente setores estratégicos da Administração que operam em regimes de plantão, turnos prolongados ou em campo, distantes da sede municipal, comprometendo o desempenho funcional e a integridade física dos trabalhadores.

Dentre os setores mais afetados destacam-se:

- **Saúde Pública**, especialmente os profissionais que atuam em turnos de 12x36 horas, em regime de plantão ininterrupto, nos quais não há viabilidade prática de deslocamento para fins alimentares sem prejuízo à continuidade do serviço;
- **Assistência Social**, cujas equipes realizam atendimento a moradores de rua, andarilhos e migrantes em condições de itinerância, em horários imprevisíveis e sob demanda externa;
- **Serviços Urbanos e Rurais**, responsáveis pela limpeza, roçada e manutenção de vias públicas, com execução de tarefas a campo, frequentemente afastados do perímetro urbano e sem estrutura de apoio local;
- **Segurança Pública Municipal**, cuja atuação envolve jornada prolongada, vigilância ostensiva e presença em horários estratégicos, igualmente sem suporte nutricional regular.

1.3. A ausência de suporte alimentar institucional representa não apenas um déficit logístico, mas um problema de ordem funcional, sanitária e organizacional, que compromete a qualidade do serviço público prestado à população, fere princípios constitucionais da dignidade do servidor, da eficiência administrativa e do direito social à alimentação, além de contrapor diretrizes estabelecidas pela Consolidação das Leis do Trabalho e pela Organização Internacional do Trabalho sobre bem-estar no ambiente laboral.

1.4. Diante desse cenário, reconhece-se a necessidade concreta de superação desse problema institucional, sendo imperativo avaliar, neste Estudo Técnico Preliminar, as alternativas possíveis e adequadas para garantir condições mínimas de alimentação aos servidores públicos em atuação nessas frentes essenciais, observando critérios de viabilidade técnica, econômica, jurídica e operacional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

2. REFERÊNCIA AO PLANO ANUAL DE COMPRAS

2.1. A contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), uma vez que o município ainda não formalizou seu PCA para o exercício de 2025, não havendo, portanto, previsão específica para essa demanda no planejamento anual.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação se justifica pela necessidade concreta, contínua e não suprida de fornecimento de refeições prontas para servidores públicos municipais que atuam em condições de trabalho que inviabilizam a realização regular de suas refeições, seja em domicílio ou em instalações da Administração.

3.2. Conforme mapeamento realizado pelos setores competentes da Prefeitura Municipal de Iguaçu/PR, identificou-se que diversos servidores desempenham suas atividades laborais em regimes específicos de jornada, turnos prolongados, plantões ininterruptos ou em campo, sem estrutura de apoio alimentar compatível com a carga horária e a natureza da função. Essa situação recai sobre áreas estratégicas e de caráter essencial da Administração, cujas atividades não admitem interrupção ou descontinuidade, tais como:

- Serviços de Saúde Pública, com destaque para servidores plantonistas escalados em regime de 12x36 horas, sobretudo em unidades de urgência e atendimento ininterrupto;
- Assistência Social, notadamente servidores responsáveis por abordagens e atendimento a moradores de rua, andarilhos e pessoas em vulnerabilidade, com deslocamentos externos e demandas imprevisíveis;
- Serviços Urbanos, como roçada, capina e limpeza urbana e rural, que exigem atuação em localidades afastadas, muitas vezes sem possibilidade de retorno à sede durante a jornada de trabalho;
- Segurança Pública Municipal, com efetivo reduzido e escalas prolongadas em vigilância patrimonial e atuação ostensiva.

3.3. Importa destacar que a municipalidade não concede atualmente nenhum benefício alimentar (tais como vale-refeição, vale-alimentação, tíquete ou similares), tampouco dispõe de refeitórios, cozinhas ou estrutura equivalente que permita garantir as condições mínimas de nutrição durante a jornada. Diante disso, a omissão em prover solução a esta demanda compromete diretamente a saúde dos servidores, a produtividade institucional, a continuidade do serviço público e a conformidade com as normas de segurança e medicina do trabalho.

3.4. A Constituição Federal assegura o direito social à alimentação e impõe à Administração o dever de assegurar aos servidores condições de trabalho dignas. Ademais, a eficiência e a valorização do servidor impõem à Administração a obrigação de adotar soluções concretas que assegurem a integridade física, a motivação e o rendimento funcional dos seus quadros operacionais.

3.5. Assim, é necessário, adequado que a Administração Municipal adote medida institucional para suprir essa lacuna, mediante avaliação da forma mais viável e vantajosa de garantir o fornecimento regular de refeições aos servidores afetados. A presente contratação se fundamenta, portanto, na necessidade pública identificada, no dever institucional de assegurar condições dignas de trabalho e



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

ESTADO DO PARANÁ

na busca pela continuidade e qualidade da prestação dos serviços públicos essenciais à população de Iguaraçu.

4. DA NATUREZA CONTINUADA DO FORNECIMENTO

4.1. A presente contratação se justifica pela necessidade concreta, permanente e não suprida de fornecimento de refeições prontas a servidores públicos municipais que atuam em jornadas e condições laborais que inviabilizam a realização regular de suas refeições em domicílio ou nas dependências da Administração.

4.2. Esses servidores estão vinculados a setores que exercem atividades classificadas como **serviços públicos essenciais**, cujas atribuições são de caráter contínuo e inadiável, conforme reconhecido pela legislação e pela jurisprudência administrativa. Destacam-se os seguintes segmentos:

- Saúde Pública, com servidores que atuam em regime de plantão 12x36, exigindo presença ininterrupta em unidades de atendimento, inclusive nos períodos noturnos, finais de semana e feriados;
- Assistência Social, com profissionais que realizam atendimento externo a moradores de rua, andarilhos e pessoas em situação de vulnerabilidade, frequentemente em horários imprevisíveis e com deslocamento territorial amplo;
- Serviços Urbanos e Rurais, cujas equipes executam serviços de roçada, capina, limpeza e manutenção de vias públicas, operando a campo, muitas vezes em localidades afastadas da sede do Município;
- Segurança Pública Municipal, com efetivo reduzido em atividades de vigilância patrimonial e ronda preventiva, em jornadas prolongadas e com exigência de presença constante.

4.3. Todos esses serviços são indispensáveis à população e sua descontinuidade compromete diretamente a ordem pública, a saúde, a salubridade ambiental e a segurança coletiva, o que obriga o Município a garantir as condições mínimas para a manutenção da força de trabalho operacional. Contudo, a Administração Municipal não concede, atualmente, qualquer benefício alimentar aos seus servidores, como vale-refeição, vale-alimentação ou equivalente, tampouco dispõe de estrutura física adequada para fornecimento institucional de refeições (refeitórios, cantinas ou cozinhas próprias).

4.4. Ademais, trata-se de necessidade de natureza continuada, pois decorre de atividades desempenhadas de forma permanente, rotineira e previsível. A interrupção do fornecimento ou a ausência de solução institucional compromete diretamente a regularidade e a qualidade dos serviços essenciais prestados à população. Assim, impõe-se à Administração Pública o dever de avaliar e implementar solução institucional que assegure o fornecimento regular e adequado de refeições a esses servidores, como forma de garantir a continuidade dos serviços essenciais, a saúde e a dignidade dos trabalhadores e a observância do interesse público primário.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Quanto a entrega e logística:

a) Refeições In loco: Refeição in loco, no contexto desta contratação, consiste no fornecimento de alimentação diretamente nas dependências físicas do restaurante da empresa contratada, onde os servidores públicos municipais da Prefeitura de Iguaraçu irão se deslocar para realizar sua refeição,



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

durante o expediente, de forma individualizada, conforme escala de trabalho e autorização da Administração.

b) Marmitas embaladas individualmente com transporte até os locais indicados (refeições prontas entregues diretamente nos locais de trabalho, inclusive zonas rurais) para serviços externos de roçada, limpeza e atendimento social.

- Entrega diária, inclusive aos finais de semana, feriados e plantões noturnos, conforme escala fornecida pela Administração.
- Pontualidade obrigatória nos horários acordados, com tolerância mínima (ex.: 15 minutos), sob pena de multa contratual.
- Transporte em veículos higienizados e adequados para o transporte de alimentos prontos, com controle térmico conforme legislação sanitária.

5.2. Requisitos Sanitários e de Segurança Alimentar

- Licenciamento sanitário atualizado da empresa contratada junto à Vigilância Sanitária local ou estadual.
- Apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo órgão municipal competente, válido na data da apresentação da proposta, que comprove a regular autorização da empresa para exercer atividades compatíveis com o objeto da contratação.

5.3. Padrões de qualidade das refeições

- Cardápio balanceado e variado, com possibilidade de adequações conforme orientações da Administração.
- Quantidade mínima por porção (ex.: 600g) e itens obrigatórios (arroz, feijão, proteína animal, guarnição e salada ou sobremesa).
- Possibilidade de cardápios especiais, como refeições leves, hipossódicas ou sem carne, mediante solicitação prévia.
- Embalagens resistentes, térmicas, com lacre de segurança e identificação clara da refeição.

5.4. Requisitos contratuais e administrativos

- Execução sob demanda (quantidade estimada mensal, com fornecimento conforme ordem de serviço).
- Fiscalização direta da Administração, com direito a visitas técnicas, auditorias e avaliações periódicas.
- Reajuste anual com base em índice oficial (ex.: IPCA ou INPC), conforme legislação aplicável.
- Previsão de sanções por descumprimento contratual, especialmente em casos de atraso, falhas sanitárias ou má qualidade das refeições.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

6.1. Com o objetivo de dimensionar adequadamente a demanda e assegurar o planejamento eficiente da contratação, foi solicitado a cada secretaria municipal envolvida que realizasse o levantamento da necessidade média mensal de fornecimento de refeições, considerando os seguintes critérios:

- Escalas e jornadas de trabalho dos servidores;
- Local de execução do serviço (urbano, rural, em campo ou em unidade fixa);



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

- Natureza da atividade (plantão, atendimento externo, deslocamento permanente ou jornada em tempo integral);
- Possibilidade ou não de acesso a restaurantes no período de refeição.

6.2. Com base nas informações prestadas pelas secretarias responsáveis, Saúde, Assistência Social, Serviços Urbanos e Segurança Pública, foi consolidada a estimativa mensal de refeições a serem fornecidas, conforme discriminado na tabela a seguir:

| Lote | Item | Objeto | ADMINISTRAÇÃO | SAÚDE | SEGURANÇA | SOCIAL | PÁTIO | Total |
|------|------|--|---------------|-------|-----------|--------|-------|-------|
| 1 | 1 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho P (almoço)) | | 250 | | | | 250 |
| 2 | 2 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho M (almoço)) | | 600 | 740 | 100 | 1500 | 2940 |
| 3 | 3 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho G (almoço)) | | | | 100 | 540 | 640 |
| 4 | 4 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho P (jantar)) | | 250 | | | | 250 |
| 5 | 5 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho M (jantar)) | | 600 | 500 | 100 | | 1200 |
| 6 | 6 | Marmitex (Segunda a Sexta-feira - Tamanho G (jantar)) | | | | 100 | | 100 |
| 7 | 7 | Marmitex (Sábados, Domingos e Feriados - Tamanho P (almoço e jantar)) | | 250 | | | | 250 |
| 8 | 8 | Marmitex (Sábados, Domingos e Feriados - Tamanho M (almoço e jantar)) | | 700 | 600 | 100 | | 1400 |
| 9 | 9 | Marmitex (Sábados, Domingos e Feriados - Tamanho G (almoço e jantar)) | | | | 100 | | 100 |
| 10 | 10 | Refeição Self Service In Loco (Segunda a Sexta - Feira) - Almoço (Iguaçu) | 150 | | | | | 150 |
| | 11 | Refrigerante 350 ml | 150 | | | | | 150 |
| 11 | 12 | Refeição Self Service In Loco (Segunda a Sexta - Feira) - Almoço (Maringá) | 100 | 350 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| | 13 | Refrigerante 350 ml | 150 | | | | | 150 |

6.3. Ressalta-se que, por se tratar de fornecimento sob demanda e vinculado a escalas operacionais, as quantidades aqui apresentadas são estimativas, sujeitas a variações durante a execução contratual, nos termos da legislação vigente.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

7.1. Para subsidiar a contratação pretendida, a Administração Pública Municipal de Iguaçu/PR realizou levantamento de mercado.

7.2. Foram consideradas as seguintes **alternativas possíveis** para o atendimento da demanda:

a) **Concessão de Vale Refeição e Vale Alimentação por meio de cartão:** Embora seja uma alternativa frequentemente utilizada por entes públicos e privados para viabilizar a alimentação dos servidores, esta solução não pode ser adotada pela Prefeitura de Iguaçu neste momento por duas razões principais:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

- Inexistência de Lei Municipal autorizativa: A concessão de qualquer benefício de natureza indenizatória, como auxílio-alimentação ou vale-refeição, depende de previsão legal específica no âmbito local, conforme jurisprudência pacífica dos Tribunais de Contas. A ausência de lei municipal impede juridicamente a implementação da política de benefícios nesse formato.
- Não resolve o problema dos servidores que atuam em campo ou em regiões isoladas: Mesmo que houvesse lei autorizando, o uso de cartão em estabelecimentos comerciais pressupõe a existência de comércios próximos, tempo disponível e estrutura para deslocamento, o que não condiz com a realidade dos servidores da roçada, limpeza rural, assistência social em itinerância ou vigilância em turno integral. Assim, não atende à urgência nem à natureza operacional da demanda.

b) Implantação de Refeitório Próprio (Cozinha Municipal): A criação de um refeitório próprio pela Administração Municipal de Iguaçu/PR, com estrutura física, equipamentos e pessoal destinado ao preparo e fornecimento diário de refeições aos servidores públicos, foi considerada e tecnicamente descartada como solução viável, diante de limitações operacionais e da realidade funcional do Município.

Em primeiro lugar, trata-se de medida que exige alto investimento inicial e manutenção permanente, incluindo obras de infraestrutura, aquisição de equipamentos industriais, contratação de equipe técnica (cozinheiros, auxiliares, nutricionista, serviços gerais), além de licenciamento sanitário, gestão de estoque e controle de insumos alimentares. Tais exigências são incompatíveis com a atual capacidade orçamentária e estrutural da Administração Municipal, sobretudo em se tratando de município de pequeno porte.

Além disso, há um elemento crítico que inviabiliza por completo essa alternativa do ponto de vista funcional: a quantidade de servidores com necessidade diária de alimentação fornecida pela Administração é reduzida e concentrada em setores específicos (saúde, assistência social, serviços urbanos e segurança pública). A maior parte dos servidores públicos municipais não faz uso, nem teria justificativa funcional para acesso ao serviço de refeição institucional. Isso significa que um refeitório público operaria com baixa demanda, gerando risco elevado de ociosidade, desperdício de recursos e ineficiência administrativa.

Ademais, considerando que parte dos servidores atendidos atua fora do perímetro urbano, em regime de campo ou em jornadas móveis, sequer haveria condições de acesso regular ao refeitório, o que agravaria a subutilização da estrutura e frustraria o objetivo central da política pública de alimentação funcional. Dessa forma, sob os aspectos técnico, financeiro e operacional, conclui-se que a implantação de refeitório próprio é desproporcional, antieconômica e estruturalmente inadequada, sendo incompatível com a realidade local e com os princípios da eficiência e economicidade.

c) Distribuição de cestas básicas: Alguns entes públicos já consideraram, em contextos emergenciais, a entrega direta de gêneros alimentícios como alternativa à refeição servida. No entanto, essa hipótese é absolutamente inadequada para os objetivos em questão, pois não atende à finalidade de



alimentação durante a jornada de trabalho: A distribuição de gêneros para preparo doméstico não supre a necessidade do servidor de se alimentar durante a execução da jornada, especialmente nos casos de plantão, serviço externo ou atendimento emergencial. esvia a finalidade da contratação pública: O fornecimento de cestas básicas é uma política de assistência social, não uma política de alimentação laboral.

d) Contratação de empresa para fornecimento de refeições In loco e Refeições Prontas (marmitex):

Dentre as diversas alternativas analisadas para atender à necessidade de alimentação dos servidores públicos municipais vinculados a serviços essenciais, a solução que se mostra mais viável, eficaz, proporcional e alinhada com a realidade orçamentária e operacional do Município de Iguaçu/PR é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, abrangendo duas modalidades complementares: refeições in loco, a serem realizadas nas dependências do restaurante da contratada, e refeições do tipo marmitex, com entrega no local onde o servidor estiver desempenhando suas funções.

Essa forma de atendimento já vem sendo adotada atualmente pela Administração Municipal, e tem se mostrado satisfatória do ponto de vista funcional, nutricional, logístico e administrativo, permitindo que os servidores em regime de plantão, campo ou escala diferenciada recebam alimentação adequada durante a jornada, sem comprometer a continuidade do serviço público.

Na modalidade in loco, os servidores se deslocam até o restaurante da empresa contratada, situado dentro do perímetro urbano do Município, para realização da refeição em ambiente físico apropriado, com instalações sanitárias, mesas, utensílios e cardápio padronizado. Este modelo é especialmente adequado para servidores da saúde e da segurança pública, cuja escala permite, em alguns casos, o deslocamento controlado até o restaurante durante o expediente.

Já na modalidade marmitex, a empresa contratada é responsável por preparar e entregar refeições prontas, devidamente embaladas, lacradas, identificadas e conservadas termicamente, diretamente nos locais indicados pela Administração. Esta opção é fundamental para atender servidores que atuam em zonas rurais, em frentes de serviço de roçada, limpeza urbana ou no atendimento externo da assistência social, onde não há viabilidade de deslocamento para fins alimentares.

7.3. Da escolha da melhor forma de contratação:

A forma de contratação a ser adotada para atendimento à presente demanda deve observar, de forma rigorosa, os princípios da legalidade, da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa, conforme determina o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

7.3.1. Compra Direta por Dispensa de Licitação:

7.3.1.1. Após análise das possíveis hipóteses legais, constata-se que a contratação direta, por meio de dispensa de licitação nos termos dos incisos I e II do art. 75 da referida norma, mostra-se manifestamente inviável, tanto sob o aspecto legal quanto sob a perspectiva administrativa.

7.3.1.2. Primeiramente, os valores estimados para o atendimento da demanda superam os tetos financeiros estabelecidos no art. 75, I e II, da Lei nº 14.133/2021. O fornecimento de refeições, por sua



natureza, envolve volume contínuo e cumulativo, com periodicidade diária, o que faz com que os valores ultrapassem significativamente os limites legais estabelecidos para compras diretas, tornando obrigatória a deflagração de procedimento competitivo.

7.3.1.3. Além disso, a própria natureza continuada da contratação impede o uso do instituto da dispensa, mesmo que por fragmentação mensal ou por suposto fracionamento da despesa. Trata-se de serviço essencial, reiterado, com periodicidade previsível e duração superior a doze meses, que exige planejamento, publicidade, cláusulas claras de execução e responsabilidade contratual formalmente estabelecida.

7.3.1.4. A contratação de fornecimento de refeições prontas, nas modalidades in loco e marmitex, exige licitação estruturada, com ampla publicidade, critérios técnicos de julgamento e controle de qualidade dos produtos e serviços entregues, o que reforça a necessidade de adoção de procedimento formal. Ademais, a execução sob demanda, vinculada à escala operacional das secretarias envolvidas, requer cláusulas de flexibilidade na entrega, o que é melhor operacionalizado por meio de contratos firmados a partir de certame licitatório.

7.3.2. Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)

7.3.2.1. Embora o Sistema de Registro de Preços (SRP), seja aplicável a contratações frequentes com entregas parceladas, essa sistemática não será adotada na presente contratação, tendo em vista as peculiaridades do objeto, os riscos operacionais e o modelo de execução pretendido pela Administração.

7.3.2.2. Trata-se de fornecimento de refeições prontas in loco e marmitex destinadas a servidores públicos vinculados a serviços essenciais, em escala diária, com cronograma variável e em condições que exigem resposta imediata, estabilidade operacional e logística bem definida. A contratação de alimentação funcional não admite incertezas quanto à execução, atrasos na entrega ou recusa de fornecimento por parte do contratado.

7.3.2.3. A adoção do SRP, nesse cenário, apresenta riscos consideráveis e efeitos práticos indesejáveis, tais como: Incerteza na obrigatoriedade da contratação, pois o registro de preços, por sua natureza, não gera vínculo contratual imediato, também o desinteresse de fornecedores, em especial no interior, diante da ausência de garantia de demanda e de faturamento previsível. Empresas do ramo alimentício precisam de estabilidade para manter pessoal, estoque e logística, o que é dificultado em sistemas de fornecimento eventual e incerto.

7.3.2.4. Além disso, a Administração não deseja limitar a contratação a um único fornecedor, justamente para evitar concentração de risco operacional, dependência contratual exclusiva e eventual paralisação total do serviço por falhas isoladas. Contudo, o SRP, ainda que registre vários fornecedores, não assegura que todos estejam aptos e disponíveis para fornecer simultaneamente, e não impõe obrigação de fornecimento compartilhado ou distribuído.



7.4. Credenciamento:

7.4.1. O credenciamento é um dos procedimentos auxiliares da licitação, expressamente previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, e consiste em um processo público e contínuo, pelo qual a Administração convoca interessados previamente habilitados para firmarem contrato com o ente público, em condições uniformes e não-excludentes, com o objetivo de garantir a ampliação da rede de atendimento ou a diversificação de fornecedores para uma mesma demanda. De forma objetiva, credenciar significa admitir múltiplos prestadores aptos, simultaneamente, para atender à mesma necessidade da Administração.

7.4.1.1. O credenciamento tem natureza de chamamento público e procedimento auxiliar, não sendo considerado uma licitação propriamente dita, mas sim um mecanismo alternativo e juridicamente válido de seleção aberta e isonômica, com base em critérios objetivos e impessoais, aplicável sempre que:

- Não se justifique a realização de disputa competitiva;
- O objeto seja prestado por diversos interessados em condições padronizadas;
- A Administração não deseje exclusividade, mas sim disponibilidade do serviço ou fornecimento.

7.4.1.2. Trata-se de uma forma legítima de ampliar a rede de fornecedores e garantir cobertura ampla e simultânea de demanda pública, sendo especialmente adequada em contextos como:

- Serviços de saúde (ex: clínicas, laboratórios, plantonistas);
- Serviços educacionais ou de capacitação (cursos, treinamentos);
- Fornecimento de bens comuns em regiões distintas ou com logística descentralizada;
- Serviços locais com demanda fracionada ou territorializada (como alimentação, táxis, hotelaria, transportes, oficinas etc.).

7.4.1.3. As principais vantagens são:

- Ampla participação de interessados, promovendo a isonomia e a descentralização;
- Redução de riscos operacionais por contar com múltiplos prestadores;
- Maior agilidade na execução, especialmente em objetos de atendimento direto à população ou prestação simultânea e pulverizada;
- Adequado para serviços com variação de demanda e natureza não exclusiva.

7.4.1.4. A depender do contexto, da natureza do serviço e da finalidade pública envolvida, o credenciamento pode ser classificado, conforme a doutrina e os precedentes dos tribunais de contas, em três formas distintas de aplicação, a saber: paralela e não excludente, com seleção a critério de terceiros e em mercados fluídos;

7.4.1.5. Considerando a natureza do objeto, a melhor aplicabilidade será Paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas: É o modelo mais comum e aderente à lógica do instituto do credenciamento. Consiste na habilitação simultânea de todos os interessados aptos, que possam prestar o serviço ou fornecer o bem nas mesmas condições técnicas, jurídicas, econômicas e contratuais, conforme estipulado no edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

7.4.16. Neste caso, não há exclusividade nem seleção por mérito entre os credenciados. Todos os que atenderem aos requisitos e aceitarem os termos previamente estabelecidos poderão celebrar contrato com a Administração. A execução se dá de forma paralela, podendo os diversos prestadores atuar ao mesmo tempo, conforme demanda, área de atendimento, turno, cronograma ou ordem administrativa. Essa forma é indicada quando se busca garantir descentralização do atendimento, atendimento sob demanda distribuída ou mitigar riscos operacionais com múltiplas frentes de fornecimento.

7.5. Para fins de execução, a demanda será distribuída de forma igualitária entre os credenciados, conforme planejamento previamente estabelecido no edital.

7.5.1. Esse formato busca garantir a isonomia entre os credenciados, evitando concentração de fornecimento em um único prestador e mitigando riscos de descontinuidade em caso de falha operacional de um dos contratados. A divisão da demanda deve, no entanto, respeitar critérios objetivos e auditáveis, de modo a assegurar a legalidade, a transparência e o controle da execução contratual.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor da contratação pretendida é de R\$ 189.665,00 (cento e oitenta e nove mil, seiscentos e sessenta e cinco reais), conforme pesquisa de preços realizada por esta administração, de acordo com a tabela abaixo:

8.2. PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO

8.2.1. A estimativa média de valor de mercado fora realizada conforme mapa de preços, elaborado nos termos do art. 23, §1º, I, II e IV da Lei 14.133/2021, baseado em:

- i) Contrato atual vigente;
- ii) Contrato da Prefeitura Municipal de Ângulo/PR
- iii) Coleta de preços com 07 empresas do ramo pertinente ao objeto a ser contratado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

MAPA DE PREÇOS

| Lote | Item | Descrição | Quant | Contrato atual | Contratos outras entidades | Fornecedor Cazusa | Fornecedor Cariza | Fornecedor UAU | Fornecedor Familiar | Fornecedor Brasileiro | Fornecedor Eliezer | Fornecedor Diva | Valor Unit. | Valor Total |
|--------------------|------|---|-------|----------------|----------------------------|-------------------|-------------------|----------------|---------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|-----------------------|---------------|
| 1 | 1 | Marmitex P almoço - Seg. a Sexta-Feira | 250 | R\$ 17,00 | R\$ 18,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,50 | R\$ 20,00 | R\$ 18,00 | R\$ 23,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 5.000,00 |
| 2 | 2 | Marmitex M almoço - Seg. a Sexta-Feira | 2940 | R\$ 19,50 | R\$ 20,00 | R\$ 22,00 | R\$ 23,50 | R\$ 22,00 | R\$ 23,00 | R\$ 25,00 | R\$ 23,00 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 64.680,00 |
| 3 | 3 | Marmitex G almoço - Seg. a Sexta-Feira | 640 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 24,00 | R\$ 25,50 | * | R\$ 25,00 | R\$ 30,00 | R\$ 25,00 | R\$ 24,00 | R\$ 24,50 | R\$ 15.680,00 |
| 4 | 4 | Marmitex P jantar - Seg. a Sexta-Feira | 250 | R\$ 17,00 | R\$ 18,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,50 | R\$ 20,00 | R\$ 18,00 | R\$ 23,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 5.000,00 |
| 5 | 5 | Marmitex M jantar - Seg. a Sexta-Feira | 1200 | R\$ 19,50 | R\$ 20,00 | R\$ 22,00 | R\$ 23,50 | R\$ 22,00 | R\$ 23,00 | R\$ 25,00 | R\$ 23,00 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 26.400,00 |
| 6 | 6 | Marmitex G jantar - Seg. a Sexta-Feira | 100 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 24,00 | R\$ 25,50 | * | R\$ 25,00 | R\$ 30,00 | R\$ 25,00 | R\$ 24,00 | R\$ 24,50 | R\$ 2.450,00 |
| 7 | 7 | Marmitex P almoço e jantar - Finais de semana | 250 | R\$ 17,00 | R\$ 18,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,50 | R\$ 20,00 | R\$ 18,00 | R\$ 23,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 20,00 | R\$ 5.000,00 |
| 8 | 8 | Marmitex M almoço e jantar - Finais de semana | 1400 | R\$ 19,50 | R\$ 20,00 | R\$ 22,00 | R\$ 23,50 | R\$ 22,00 | R\$ 23,00 | R\$ 25,00 | R\$ 23,00 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 30.800,00 |
| 9 | 9 | Marmitex G almoço e jantar - Finais de semana | 100 | R\$ 22,00 | R\$ 22,00 | R\$ 24,00 | R\$ 25,50 | * | R\$ 25,00 | R\$ 30,00 | R\$ 25,00 | R\$ 24,00 | R\$ 24,50 | R\$ 2.450,00 |
| 10 | 10 | Refeição Restaurante - Iguaçu | 150 | R\$ 40,00 | * | * | R\$ 36,90 | R\$ 28,90 | R\$ 36,00 | R\$ 34,90 | * | * | R\$ 36,00 | R\$ 5.400,00 |
| | 11 | Refrigerante 350ml | 150 | R\$ 5,00 | * | * | R\$ 5,00 | R\$ 5,00 | R\$ 5,00 | R\$ 6,00 | * | * | R\$ 5,00 | R\$ 750,00 |
| 11 | 12 | Refeição Restaurante - Maringá | 600 | R\$ 39,00 | R\$ 31,85 | * | * | * | * | * | * | * | R\$ 35,43 | R\$ 21.255,00 |
| | 13 | Refrigerante 350ml | 600 | R\$ 8,00 | * | * | * | * | * | * | * | * | R\$ 8,00 | R\$ 4.800,00 |
| Valor Total | | | | | | | | | | | | | R\$ 189.665,00 | |



9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. A solução proposta para o atendimento da demanda identificada consiste na contratação, por meio de credenciamento público, de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas, na forma de marmitex e refeições servidas in loco, destinadas aos servidores públicos do Município de Iguaçu/PR, vinculados a serviços essenciais prestados em jornadas prolongadas, turnos alternados ou atividades externas e descentralizadas, que inviabilizam a realização regular das refeições em suas residências ou nas dependências da Administração Pública.

9.2. A contratação será realizada mediante procedimento de credenciamento, conforme previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, estruturado sob o **modelo paralelo e não excludente**, de forma a possibilitar que todos os interessados que atenderem integralmente às condições técnicas, jurídicas e econômicas estabelecidas no edital possam ser habilitados e contratados, sem limite de quantidade, respeitada a disponibilidade orçamentária e a demanda efetiva da Administração.

9.3. A prestação dos serviços será dividida em dois eixos complementares:

9.3.1. Fornecimento de Refeições Tipo Marmitex Entregues

Consiste na preparação e entrega de refeições embaladas individualmente, em recipientes apropriados e descartáveis, com vedação térmica, lacre de segurança, rotulagem com identificação da empresa, data e horário de produção, e conservação adequada da temperatura até o consumo. As entregas ocorrerão nos locais indicados pela Administração, de acordo com as escalas de plantão, turnos ou serviços externos dos servidores, abrangendo tanto dias úteis quanto finais de semana e feriados, conforme planejamento de cada Secretaria demandante.

As marmitas serão classificadas em três tamanhos (P, M e G), com cardápio previamente definido, equilibrado nutricionalmente e compatível com os padrões sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária e normas da ANVISA. Haverá também variações para almoço e jantar, com registro da entrega e controle de qualidade.

9.3.2. Fornecimento de Refeições In Loco (Self Service)

Trata-se do fornecimento de refeições servidas no próprio restaurante da empresa credenciada, dentro do Município de Iguaçu e/ou em Maringá, conforme viabilidade logística e autorização da Administração. As refeições deverão ser disponibilizadas em local apropriado, com instalações sanitárias, higienizadas, climatizadas, com mesas, cadeiras, utensílios, bem como cardápio padrão com variedade nutricional. Essa modalidade será priorizada para servidores que, embora atuem em jornadas diferenciadas, possam se deslocar temporariamente ao local do restaurante, sem prejuízo à execução dos serviços públicos. O serviço in loco poderá incluir, conforme lotes específicos, refrigerante 350 ml.

9.4. Da forma da distribuição da demanda:

9.4.1. A distribuição da demanda entre os fornecedores credenciados será realizada de forma semanal, mediante sorteio público, a ser promovido pela Administração após a conclusão da fase de habilitação dos interessados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

9.4.2. O sorteio estabelecerá uma ordem sequencial de atendimento entre os credenciados, sendo que:

- a) O primeiro credenciado sorteado será responsável pelo fornecimento das refeições durante a primeira semana de execução contratual;
- b) O segundo sorteado atenderá à segunda semana, e assim sucessivamente;
- c) Finalizado o ciclo entre todos os credenciados habilitados, reinicia-se a ordem conforme a sequência original do sorteio

9.4.3. Essa sistemática tem por finalidade assegurar a isonomia entre os prestadores, evitar a concentração da execução em um único fornecedor, garantir a previsibilidade operacional e promover a transparência na distribuição da demanda pública.

9.4.5. A cada nova semana, a escala será atualizada conforme o rodízio previamente estabelecido, podendo ser ajustada apenas em caso de desistência, impedimento ou descumprimento contratual por parte do fornecedor designado, situação em que a Administração poderá remanejar o atendimento ao credenciado seguinte da lista, com registro formal e comunicação aos envolvidos.

9.5. Entrada de novos credenciados e redistribuição da escala de fornecimento:

9.5.1. O procedimento de credenciamento permanecerá aberto durante toda a vigência do edital, admitindo-se a entrada de novos fornecedores a qualquer tempo, desde que preencham integralmente os requisitos técnicos, jurídicos e operacionais estabelecidos no instrumento convocatório.

9.5.2. A inclusão de novos credenciados implicará, obrigatoriamente, a redistribuição da escala de fornecimento vigente, por meio de novo sorteio público entre todos os fornecedores habilitados até aquele momento, a ser realizado pela Administração em prazo previamente comunicado, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

9.5.3. A nova ordem de atendimento, resultante do sorteio realizado após a entrada de novos credenciados, passará a vigorar somente após a conclusão do rodízio completo entre os credenciados já habilitados anteriormente, de modo a respeitar a ordem previamente estabelecida e assegurar tratamento isonômico a todos os fornecedores já em execução.

9.5.4. O objetivo da redistribuição é assegurar a isonomia entre os credenciados, a igualdade de oportunidades no atendimento da demanda pública e a transparência do processo de execução contratual, mantendo-se a lógica de divisão equitativa do fornecimento entre todos os prestadores aptos.

9.6. Diante da análise técnica, jurídica, econômica e operacional desenvolvida ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, nas modalidades “marmitex” e “refeições in loco”, mediante procedimento de credenciamento público, constitui a alternativa mais adequada, proporcional e vantajosa para atendimento da necessidade institucional da Administração Pública Municipal de Iguaçu/PR.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

9.6.1. A adoção do credenciamento como forma de contratação revela-se como a via mais coerente com os princípios da eficiência, da razoabilidade, da descentralização dos serviços, da ampla participação de interessados e do interesse público primário, permitindo à Administração contar com múltiplos fornecedores habilitados, ampliar a cobertura do atendimento, mitigar riscos operacionais e garantir regularidade na execução do serviço.

9.7. Portanto, sob todos os aspectos analisados, a presente contratação mostra-se tecnicamente segura, economicamente razoável e juridicamente sustentável, devendo ser formalmente autorizada e submetida às etapas subsequentes do processo de contratação pública, com a elaboração do respectivo edital de credenciamento, termo de referência e minuta contratual.

10. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO PARA CONTRATAR

10.1. Considerando a natureza da demanda, caracterizada por sua continuidade, variabilidade operacional e pulverização geográfica, o Município de Iguaçu optou por adotar a modelagem de contratação por meio de credenciamento público de empresas para o fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex (entregues) e refeições in loco (self-service), em substituição às formas tradicionais de licitação por disputa.

10.2. Essa sistemática, prevista expressamente no art. 79 da Lei nº 14.133/2021 como procedimento auxiliar da licitação, mostra-se como a solução mais eficiente, segura e compatível com a natureza descentralizada do serviço, permitindo que múltiplas empresas sejam habilitadas e contratadas de forma simultânea, em condições padronizadas, sem exclusividade e com garantia de isonomia.

10.3. Adicionalmente, o modelo de credenciamento evita contratações globais superdimensionadas e possibilita o atendimento sob demanda efetiva, com pagamento apenas pelas refeições fornecidas, conforme as escalas reais de trabalho e as necessidades concretas de cada secretaria. Isso contribui diretamente para a previsibilidade orçamentária, a transparência na execução contratual e o cumprimento dos princípios da economicidade, legalidade e eficiência.

10.4. Destaca-se, ainda, que a modelagem por credenciamento promove a ampla participação de empresas interessadas, sem limitação de número, desde que cumpridos os critérios definidos em edital. Trata-se de um modelo inclusivo, isonômico e acessível, que assegura igualdade de oportunidades a todos os fornecedores aptos, especialmente empresas locais e regionais que, em contratações convencionais, poderiam enfrentar barreiras competitivas ou restrições técnicas.

10.5. Dessa forma, a modelagem adotada para esta contratação demonstra-se tecnicamente viável, economicamente equilibrada e juridicamente adequada, promovendo maior aderência à realidade funcional do Município, à valorização do fornecedor local e regional, ao interesse público primário e à segurança alimentar dos servidores públicos municipais vinculados a serviços essenciais.

10.6. Ademais, quanto a forma de realização da licitação, impõe-se a necessidade de realização de licitação com exclusividade de participação para empresas ME/EPP nos itens até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).



11. DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO

11.1. A adoção da presente contratação, por meio de credenciamento público de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas, permitirá à Administração Pública Municipal de Iguaçu/PR alcançar resultados concretos em termos de eficiência administrativa, valorização dos servidores, continuidade dos serviços públicos essenciais e fortalecimento da logística alimentar institucional, assegurando o atendimento adequado e contínuo às Secretarias Municipais envolvidas.

11.2. Os principais resultados esperados com a implementação da solução são:

- Regularidade no fornecimento de alimentação aos servidores públicos, especialmente os que atuam em jornadas prolongadas, regime de plantão, atendimento externo e serviços em campo;
- Promoção da saúde, da dignidade e do bem-estar funcional dos servidores municipais, em consonância com os princípios constitucionais da valorização do trabalho e da dignidade da pessoa humana;
- Continuidade operacional dos serviços públicos essenciais, como saúde, assistência social, limpeza urbana e segurança pública, com servidores devidamente alimentados durante sua jornada de trabalho;
- Flexibilidade e agilidade na execução do fornecimento, com múltiplos prestadores habilitados e alternância semanal definida por sorteio, mitigando riscos de descontinuidade por falhas individuais;
- Inclusão de fornecedores locais e regionais, por meio de um modelo contratual que permite ampla participação, promovendo o desenvolvimento econômico local e o fortalecimento das micro e pequenas empresas;
- Redução da carga administrativa e de custos operacionais, em comparação a modelos mais onerosos, como a implantação de refeitórios próprios ou a concessão de benefícios indenizatórios condicionados à legislação local;
- Aprimoramento do controle e da rastreabilidade das refeições fornecidas, com registro por período, credenciado responsável, secretaria atendida e quantidade distribuída;
- Padronização nutricional, sanitária e logística das refeições, conforme critérios técnicos definidos no edital e fiscalizados pelas Secretarias requisitantes;
- Atendimento imediato e compatível com a demanda efetiva, evitando desperdício, excesso de produção ou fornecimento inadequado;

11.3. Assim, a contratação por credenciamento representará um avanço na forma como o Município de Iguaçu assegura alimentação funcional aos seus servidores em campo, oferecendo uma solução moderna, eficaz, legalmente amparada e socialmente necessária, que viabiliza o cumprimento do



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

dever institucional de garantir condições adequadas de trabalho, eficiência administrativa e prestação contínua de serviços essenciais à população.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO

12.1. Antes da formalização contratual e do início da execução dos serviços, a Administração Pública Municipal de Iguaçu/PR deverá adotar um conjunto de providências administrativas e operacionais voltadas à organização, fiscalização, controle e rastreabilidade do fornecimento de refeições, garantindo a conformidade da execução com as disposições do edital, do termo de referência e da legislação vigente.

12.2. Entre as providências iniciais, destacam-se:

12.1. Designação formal do fiscal do contrato e dos fiscais setoriais, por meio de portaria específica, com atribuições claramente definidas, inclusive quanto à conferência de entregas, recebimento, controle de escala e avaliação da qualidade das refeições;

12.3 Instituição de sistema de controle de fornecimento por unidade administrativa, contendo, no mínimo:

- a) Nome do servidor beneficiado;
- b) Data, horário e local da refeição fornecida;
- c) Credenciado responsável pelo fornecimento;
- d) Tipo de refeição (marmitex ou in loco);
- e) Registro de aceite e eventuais não conformidades;
- f) Criação de planilha padrão ou sistema eletrônico de controle de distribuição semanal, integrando o planejamento das secretarias demandantes com os turnos dos credenciados, conforme ordem estabelecida no sorteio;
- g) Elaboração de cronograma operacional inicial, com definição de pontos de entrega, horários de fornecimento, responsáveis locais e mecanismos de comunicação entre a Administração e os credenciados;
- h) Realização de reunião de alinhamento técnico com os fornecedores credenciados, previamente ao início da execução contratual, para apresentação das regras operacionais, padronizações exigidas (embalagem, higiene, temperatura, rotulagem) e esclarecimento de dúvidas;
- i) Adoção de modelo de ficha ou recibo de entrega, que será obrigatoriamente preenchido no momento da entrega das refeições, assinado por servidor da unidade e, se aplicável, acompanhado de fotografia digital para fins de auditoria;
- j) Vinculação das ordens de fornecimento às secretarias e centros de custo correspondentes, com vistas a facilitar a prestação de contas e a rastreabilidade orçamentária.

12.4. Sempre que possível, os controles deverão ser integrados aos sistemas informatizados da Prefeitura, como protocolo, patrimônio, sistema de suprimentos ou módulos específicos de gestão contratual, de forma a permitir a geração de relatórios gerenciais consolidados e o acompanhamento periódico pela Controladoria e demais setores competentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

ESTADO DO PARANÁ

12.5. A responsabilidade pela implementação e guarda dos registros será do fiscal do contrato, com apoio dos fiscais setoriais das secretarias beneficiárias, observando as orientações da Assessoria Jurídica e do Controle Interno Municipal.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

13.1. Não há contratações correlatas para o objeto deste ETP.

14. IMPACTO AMBIENTAL

14.1. A presente contratação, embora de natureza cotidiana e essencial à Administração Pública, implica alguns impactos ambientais indiretos e cumulativos, relacionados principalmente:

- a) À geração de resíduos sólidos, sobretudo embalagens descartáveis utilizadas nas refeições do tipo marmitex;
- b) Ao eventual descarte inadequado de alimentos, por falhas logísticas ou sobras não aproveitadas.

14.2. Medidas Mitigadoras:

14.2.1. Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais decorrentes da execução contratual, a Administração adotará, como exigência no edital e no contrato administrativo, as seguintes medidas mitigadoras obrigatórias:

- a) Utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis sempre que possível, especialmente nas marmitas descartáveis;
- b) Obrigatoriedade de separação e descarte correto dos resíduos gerados, nos estabelecimentos dos fornecedores;

14.3. Essas medidas serão fiscalizadas pela Administração e deverão constar expressamente no edital e na minuta contratual, como forma de assegurar que a contratação observe os princípios da sustentabilidade, da responsabilidade ambiental, da eficiência na gestão de resíduos e da prevenção do desperdício, em consonância com a Lei nº 14.133/2021.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO - CONCLUSÃO

15.1. Após a análise técnica, jurídica, econômica, social e ambiental apresentada ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a contratação, por meio de credenciamento público, de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex e refeições in loco, destinadas aos servidores públicos municipais de Iguaraçu/PR que atuam em jornadas diferenciadas e condições incompatíveis com a realização regular de suas refeições em domicílio ou nas dependências da Administração.

15.2. A solução apresenta-se como:

15.2.1. Necessária, diante da inexistência de política institucional de alimentação funcional e da realidade operacional das secretarias municipais envolvidas;

15.2.2. Adequada, por permitir o atendimento direto, flexível e sob demanda, com fornecimento diário conforme escalas de serviço;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

15.2.3. Eficiente, por adotar o modelo de credenciamento, que assegura ampla concorrência, execução descentralizada, mitigação de riscos e igualdade de condições entre os prestadores;

15.2.4. Sustentável, ao prever medidas mitigadoras dos impactos ambientais, como uso de embalagens recicláveis e descarte adequado de resíduos;

15.2.5. Legalmente embasada, com fundamento no art. 79 da Lei nº 14.133/2021 e na jurisprudência consolidada dos tribunais de contas.

15.3. Dessa forma, reconhece-se a viabilidade plena da contratação, recomendando-se a continuidade do processo administrativo com a elaboração do Termo de Referência, do edital de credenciamento, da minuta contratual e demais documentos que compõem a fase externa da contratação.

Iguaçu, 06 de agosto de 2025.

Nathielly Fernanda dos Santos Fonseca
Chefe de Gabinete