



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Nº 0017-2025

INTRODUÇÃO

Este documento marca a primeira etapa do planejamento e apresenta os estudos necessários para a contratação de uma solução que supra às demandas das Secretarias e Fundos Municipais.

Nosso objetivo principal é analisar detalhadamente essas necessidades e identificar a melhor solução disponível no mercado, considerando as normas vigentes e os princípios que regem a Administração Pública. Dessa forma, buscamos atender de maneira eficiente aos interesses e necessidades dessas áreas representadas por suas estruturas organizacionais.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgãos demandantes:

- Fundo Municipal de Saúde
- Fundo Municipal de Educação
- Fundo Municipal de Assistência Social
- Secretaria Municipal de Viação e Obras
- Secretaria Municipal de Administração

2. DO OBJETO

- 2.1. Registro de Preço para a seleção de propostas mais vantajosa para futuro e eventual aquisição de refeições prontas e lanches para suprir as demandas das Secretarias e Fundos Municipais.

3. REGIME REGENTE

- 3.1. A presente contratação será regida pela lei nº 14.133/2021 e legislações correlatas.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 4.1. A Secretaria Municipal de Educação de Uruará identifica a necessidade de contratar o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender aos servidores municipais em ocasiões específicas. Essas demandas surgem principalmente durante a realização de conferências, palestras, cursos, treinamentos e outras atividades promovidas pela Secretaria, que frequentemente se estendem além da jornada regular de trabalho ou impedem o deslocamento dos profissionais para suas residências a fim de realizarem suas refeições.
- 4.2. A contratação desse serviço busca assegurar que os servidores envolvidos nessas atividades possam contar com uma alimentação adequada e de qualidade, promovendo bem-estar, saúde e maior produtividade durante a execução das ações planejadas. Além disso, a aquisição de refeições prontas apresenta-se como uma solução mais economicamente viável e operacionalmente eficiente em comparação à alternativa de preparo interno, que exigiria a contratação de pessoal específico, compra e gestão de insumos, além da disponibilidade de infraestrutura adequada.
- 4.3. Dessa forma, a Secretaria Municipal de Educação de Uruará reforça que a contratação de refeições prontas e lanches são essenciais para garantir o suporte necessário à realização das



- atividades educacionais de forma contínua e eficiente, promovendo o bom desempenho dos servidores e contribuindo para a excelência dos serviços prestados à comunidade.
- 4.4. A Secretaria Municipal de Administração identifica a necessidade de contratar o fornecimento de refeições prontas e lanches para atender aos servidores e prestadores de serviços em situações específicas relacionadas às suas atribuições. Essas demandas surgem, principalmente, durante a realização de conferências, palestras, cursos e outras atividades que se estendam além da jornada normal de trabalho, ou em situações em que os profissionais, devido à natureza ou localização das atividades, não possam se deslocar para suas residências para realizar as devidas refeições.
- 4.5. A contratação de refeições prontas apresenta-se como uma solução economicamente viável e operacionalmente eficiente. A preparação interna das refeições demandaria a contratação de pessoal específico, aquisição e armazenamento de insumos alimentícios, além de estrutura física e logística para o preparo, armazenamento e distribuição. Esses fatores resultariam em custos operacionais mais elevados e maior complexidade administrativa.
- 4.6. Por outro lado, o fornecimento externo de refeições prontas permite atender à demanda com agilidade, qualidade e menor custo, garantindo que os servidores e prestadores de serviços possam realizar suas atividades de forma contínua e produtiva, sem prejuízo à sua saúde e bem-estar.
- 4.7. Dessa forma, a contratação de refeições prontas e lanches justificam-se pela necessidade de assegurar as condições adequadas para a execução das atividades da Secretaria Municipal de Administração, promovendo eficiência no uso de recursos públicos e mantendo o bom funcionamento das operações da Administração Municipal.
- 4.8. A Secretaria de Viação e Obras justifica a necessidade de contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas e lanches para atender às demandas alimentares de seus servidores e prestadores de serviços. Essa necessidade é decorrente das atividades realizadas pela Secretaria, que incluem:
- Limpeza urbana;
 - Coleta de lixo;
 - Limpeza de canteiros e bueiros;
 - Coleta de galhos e entulhos;
 - Reformas e manutenção de calçadas;
 - Drenagem e manutenção de prédios e logradouros públicos.
- 4.9. Tais atividades demandam jornadas intensas, que, frequentemente, abrangem períodos intermediários de 6 horas corridas. Nessas condições, não é viável que os trabalhadores se desloquem para suas residências para realizar as refeições, o que torna imprescindível a oferta de alimentação no local de trabalho ou próximo a ele.
- 4.10. A aquisição de refeições prontas é uma solução prática, eficiente e mais econômica em comparação à preparação interna dos alimentos, que demandaria contratação de pessoal, compra de insumos e infraestrutura específica. Essa iniciativa também visa assegurar o bem-estar dos servidores e prestadores de serviços, promovendo maior produtividade e qualidade na execução de suas tarefas, o que reflete diretamente na satisfação dos serviços prestados aos munícipes.
- 4.11. Portanto, a contratação de refeições prontas e lanches são essenciais para garantir as



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



- condições adequadas de trabalho, assegurar a continuidade das operações da Secretaria de Viação e Obras e atender com excelência às necessidades da população.
- 4.12. O Fundo Municipal de Saúde justifica a necessidade de contratação de serviços para fornecimento de refeições prontas e lanches com o objetivo de atender às demandas alimentares dos servidores e prestadores de serviços em ocasiões específicas, como:
- Realização de conferências, palestras, cursos e outras atividades relacionadas ao setor de saúde que ultrapassem a jornada normal de trabalho, onde o deslocamento dos profissionais até suas residências para realizar as refeições não seja viável.
 - Atendimento aos servidores envolvidos em campanhas de vacinação, que demandam jornadas intensivas e contínuas, especialmente em períodos de campanhas nacionais e emergenciais.
 - Suporte às reuniões mensais dos Agentes Comunitários de Saúde (ACS) e às reuniões dos Conselhos de Saúde, garantindo alimentação adequada durante os encontros.
- 4.13. A contratação de refeições prontas é uma solução prática e eficiente, eliminando a necessidade de estrutura interna para preparo de alimentos, reduzindo custos operacionais e otimizando os recursos públicos. Essa medida contribui para assegurar a alimentação de qualidade aos servidores e prestadores de serviços, promovendo maior bem-estar, saúde e produtividade.
- 4.14. Portanto, essa aquisição é essencial para garantir condições adequadas para a execução das atividades do Fundo Municipal de Saúde, refletindo diretamente na qualidade dos serviços oferecidos à população e no atendimento eficaz às demandas do setor de saúde pública.
- 4.15. A Secretaria Municipal de Assistência Social justifica a necessidade de licitação para o fornecimento de refeições prontas e lanches, considerando as seguintes demandas específicas:
- Eventos da Rede de Proteção Social: A Secretaria prevê a realização de mais de 10 eventos anuais voltados ao fortalecimento da rede de proteção social, nos quais é necessário oferecer alimentação aos participantes, como servidores, parceiros e usuários envolvidos.
 - Atendimento a Servidores em Plantão: É indispensável garantir refeições aos servidores que atuam em regime de plantão, muitas vezes impossibilitados de se deslocar para suas residências durante o período de trabalho.
 - Assistência a Usuários em Situação de Urgência: No âmbito da política de assistência social, a Secretaria frequentemente atende usuários em situação de vulnerabilidade que necessitam de refeições prontas em caráter emergencial. Atualmente, a média de atendimento ultrapassa 20 mil usuários por ano, com uma demanda constante de suporte alimentar.
- 4.16. A aquisição de refeições prontas e lanches é a solução mais prática, econômica e eficiente, considerando:
- A impossibilidade de deslocamento de servidores e usuários durante os eventos ou em situações emergenciais;
 - A inexistência de estrutura interna para a preparação de refeições na Secretaria;
 - A necessidade de oferecer alimentação de forma ágil, respeitando padrões de qualidade e segurança alimentar.



- 4.17. Essa medida visa garantir o suporte necessário às ações da Secretaria Municipal de Assistência Social, assegurando condições adequadas para a execução das atividades da rede de proteção social, promovendo o bem-estar dos usuários e a eficiência no atendimento às demandas da população em situação de vulnerabilidade.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carne, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.
- 5.2. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
- 5.3. A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 6.1. O levantamento de mercado para a aquisição de refeições prontas e lanches foi realizado com base em uma pesquisa abrangente, utilizando três fontes principais. Primeiramente, foi consultado o Portal de Compras Públicas, onde foram encontrados alguns itens, embora a pesquisa tenha mostrado que outras opções precisavam ser exploradas. Em seguida, foi feita uma consulta no Portal do TCM-PA, permitindo identificar Contratações Similares de outras administrações públicas, o que ampliou as opções e possibilitou o acesso a preços e fornecedores com experiência no fornecimento para órgãos públicos. Por fim, uma pesquisa direta com fornecedores especializados forneceu informações detalhadas sobre preços, prazos de entrega e condições de personalização de cardápios. Esse levantamento garantiu que todas as demandas fossem atendidas com qualidade, eficiência e competitividade, assegurando uma melhor relação custo-benefício para a Administração Municipal.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1. A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas e lanches, com o objetivo de atender às demandas específicas dos órgãos e fundos municipais listados. Essa contratação visa garantir a oferta de alimentação adequada e de qualidade aos servidores, prestadores de serviços e, em casos necessários, aos usuários, em diversas situações descritas a seguir:
- Eventos e Capacitações: Fornecimento de refeições e lanches durante conferências, palestras, cursos, treinamentos e outros eventos organizados pelas Secretarias e Fundos



Municipais. Esses eventos frequentemente ultrapassam a jornada normal de trabalho e exigem suporte alimentar para assegurar o bem-estar dos participantes e o sucesso das atividades.

- Jornadas Prolongadas e Regimes de Plantão: Atendimento às necessidades alimentares de servidores e prestadores de serviços que atuam em jornadas prolongadas ou em escalas de plantão, em que o deslocamento para realização de refeições em suas residências seja inviável.
 - Atividades Externas e de Campo: Fornecimento de alimentação para servidores da Secretaria de Viação e Obras que desempenham atividades externas intensivas, como limpeza urbana, coleta de lixo, manutenção de logradouros públicos e outros serviços essenciais, que demandam refeições próximas aos locais de trabalho.
 - Assistência a Usuários em Situação de Vulnerabilidade: Oferta de refeições prontas em caráter emergencial para usuários atendidos pelas políticas de assistência social, garantindo suporte imediato às necessidades básicas de alimentação de forma humanizada.
 - Campanhas e Ações de Saúde Pública: Apoio alimentar em campanhas de vacinação, reuniões mensais de Agentes Comunitários de Saúde e outros eventos promovidos pelo Fundo Municipal de Saúde, assegurando que as equipes envolvidas mantenham o desempenho adequado durante essas ações essenciais.
- 7.2. Pela justificativa apresentada, a solução técnica escolhida é a de licitar, sob o regime de execução indireta conforme Lei 14.133/2021 e alinhada com a necessidade das Secretarias e Fundos Municipais.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

- 8.1. A estimativa das quantidades para a contratação do fornecimento de refeições prontas e lanches foi elaborada com base em documentos formais enviados pelos órgãos responsáveis, que delineiam as necessidades específicas para cada situação. A análise leva em consideração os eventos programados, a natureza das atividades e o perfil de consumo de cada secretaria ou setor envolvido.
- 8.2. A escolha de uma estimativa detalhada e ponderada para o período de 2025 tem como objetivo garantir que a administração pública esteja preparada para atender de forma eficiente à demanda, sem excessos que comprometam os recursos públicos ou insuficiência que possa impactar as operações. Esta estimativa também leva em conta as variações sazonais e a tendência de crescimento das necessidades alimentares, especialmente em atividades que se estendem para além do horário normal de expediente e em contextos de alta demanda, como eventos e campanhas.
- 8.3. Considerando a contratação por Registro de Preço, o planejamento das quantidades tem a vantagem de oferecer flexibilidade e adaptabilidade. A administração poderá ajustar as contratações ao longo do período contratual, conforme o consumo real, sem comprometer o bom andamento das atividades, uma vez que a quantidade efetivamente utilizada é a que será contratada.
- 8.4. Além disso, é importante destacar que, em caso de não contratação total das quantidades inicialmente estimadas, o saldo remanescente poderá ser utilizado no exercício seguinte, garantindo a continuidade das operações sem a necessidade de novo processo licitatório,



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

8.5. Portanto, o planejamento quantitativo realizado se fundamenta na observação das demandas passadas e no acompanhamento do consumo efetivo, buscando otimizar os recursos públicos, evitando desperdícios e assegurando o fornecimento contínuo de alimentação de qualidade para os servidores e prestadores de serviços, sem comprometer a execução das atividades previstas. A flexibilidade da contratação por Registro de Preço assegura que o saldo remanescente de contratações possa ser utilizado nos anos subsequentes, sem prejuízo ao planejamento orçamentário.

ITEM	QUANT/2022 9.2022-00020	QUANT/2023 9.2023-00045	QUANT 2025	UNID	DESCRIÇÃO
1	4400	3330	3330	UNID	REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILO, QUE TENHA NO MÍNIMO 08 TIPOS DIFERENTES DE COMIDA QUENTE, 06 TIPOS DE SALADAS CRUAS E COZIDA, CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO.
2	18700	19150	19150	UNID	Refeição Pronta 700 gr - tipo marmitex, com opção de cardápio diário, de acordo com o cardápio anexo.
3	2100	2100	2100	UNID	Refeições rodizio, COM CARNES DIVERSAS DE 1º QUALIDADE.
4	1450	1450	1450	UNID	Refeição Á la carte, variados
5	2030	2120	2120	UNID	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVIÇO COM NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, SALADA CRUA COM NO MÍNIMO TRÊS TIPOS DE VERDURAS E LEGUMES, SALADA COZIDA, GUARNIÇÃO COM 02 COMPONENTES CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO, DUAS SOBREMESAS, 02 TIPOS DE SUCO OU REFRIGERANTE.
6	2350	2350	2350	UNID	REFRIGERANTE EM LATA 350ML
7	1510	1510	1510	UNID	REFRIGERANTE SABORES VARIADOS, COM AROMA NATURAL, SABOR SUAVE, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 2 LITROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE.
8	3050	3050	3050	UNID	AGUA MINERAL COM GAS GARRAFA DE 500ML
9	12650	12650	12650	UNID	AGUA MINERAL S/GAS GARRAFA DE 500ML
10	510	510	510	KG	BOLO REDONDO BAUNILHA
11	540	540	540	KG	BOLO REDONDO LARANJA
12	540	540	540	KG	BOLO REDONDO MILHO
13	560	560	560	CENTO	SALGADINHO PEQ. TIPO BOLINHA DE



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



					QUEIJO P/FESTA
14	500	500	500	CENTO	SALGADINHO PEQ. TIPO COXINHA P/FESTA
15	500	500	500	CENTO	SALGADINHO PEQ. TIPO KIBE P/FESTA
16	500	500	500	CENTO	SALGADINHO PEQ. TIPO PASTELZINHO P/FESTA
17	490	490	490	CENTO	SALGADINHO PEQ. TIPO RISOLI P/FESTA
18	470	470	470	UND	TORTA DE FRANGO MÉDIA 40X30CM
19	500	500	500	UND	TORTA MISTA DE PRESUNTO GRANDE 60X40CM
20	20200	20200	20200	KG	PÃO DE FARINHA DE TRIGO MASSA FINA
21	17500	17500	17500	PCT	PÃO DE FARINHA DE TRIGO MASSA FINA 6 X 1 PARA CACHORRO QUENTE
22	17550	17550	17550	KG	PÃO DE FARINHA DE TRIGO TIPO FRANCES
23	7950	7950	7950	UNID	PAO DE HAMBÚRGUER
24	2200	2200	2200	UNID	PÃO DE FORMA
25	2050	2050	2050	KG	PÃO DE QUEIJO

9. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor total máximo estimado para a contratação será aproximadamente de R\$ 2.652.596,00 (Dois Milhões e Seiscentos e Cinquenta e Dois Mil e Quinhentos e Noventa e Seis Reais), conforme relatório de pesquisa em anexo a este.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

- 10.1. O parcelamento do objeto a ser contratado em licitações. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247:
- 10.2. É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.
- 10.3. Essa abordagem busca garantir que as exigências de habilitação sejam adequadas à divisibilidade do objeto, facilitando a concorrência e possibilitando a participação de um maior número de fornecedores.
- 10.4. Portanto, o parcelamento será considerado sempre que tecnicamente e economicamente viável, respeitando as diretrizes mencionadas para assegurar a eficiência e competitividade do processo licitatório.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes no presente objeto desta contratação

12. DO PLANO DE CONTRAÇÃO ANUAL



12.1. O Plano Anual de Contratação encontra-se em fase de elaboração. Além disso, a demanda está em consonância com o consumo registrado nos anos anteriores e está devidamente respaldada pela Lei Orçamentária Anual (Lei Municipal nº 631/2024).

13. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. Garantia da Qualidade das Atividades Realizadas

- Proporcionar suporte adequado aos servidores e prestadores de serviços envolvidos em atividades prolongadas, eventos, e ações emergenciais, assegurando alimentação de qualidade e em tempo hábil.

13.2. Promoção do Bem-Estar dos Servidores e Usuários

- Oferecer refeições balanceadas e práticas que contribuam para a saúde e o conforto dos profissionais em suas jornadas de trabalho.
- Atender com eficiência usuários em situação de vulnerabilidade social, promovendo dignidade e acolhimento.

13.3. Aumento da Produtividade

- Minimizar interrupções no desempenho das equipes durante jornadas prolongadas ou em atividades de campo.
- Assegurar que os participantes de eventos e ações da Administração Pública estejam em condições plenas para executar suas funções e interagir de forma produtiva.

13.4. Eficiência Operacional e Econômica

- Reduzir custos e complexidade administrativa, eliminando a necessidade de infraestrutura interna para preparo de refeições.
- Atender à demanda de forma ágil e adequada, otimizando o uso de recursos públicos e garantindo o cumprimento dos objetivos das Secretarias e Fundos Municipais.

13.5. Fortalecimento das Ações Institucionais

- Suprir as necessidades alimentares em eventos como conferências, cursos e campanhas de saúde, assegurando a plena realização das atividades programadas.
- Oferecer suporte contínuo às iniciativas de proteção social e de saúde pública, ampliando o impacto positivo das ações governamentais.

13.6. Satisfação da População e dos Colaboradores

- Elevar o nível de satisfação dos servidores, prestadores de serviços e usuários beneficiados, contribuindo para a imagem positiva da Administração Municipal perante a comunidade.
- Garantir que a prestação dos serviços públicos ocorra de forma humanizada e eficiente, refletindo o compromisso com o bem-estar da população.

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

14.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS



- 15.1. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.
- 15.2. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 16.1. A contratação alinha-se às finalidades da instituição e é viável do ponto de vista ambiental, econômico e estratégico, conforme demonstra este estudo.
- 16.2. Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente levantados e analisados.
- 16.3. As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista e com o histórico de consumo.
- 16.4. No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por diversas empresas, o que é um indicativo da participação de várias concorrentes na seleção do fornecedor.
- 16.5. As estimativas preliminares dos preços foram feitas e estão documentadas adequadamente neste estudo.
- 16.6. O estudo justifica a ausência da desnecessidade do parcelamento da solução e define os resultados pretendidos com a contratação.
- 16.7. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

- 17.1. Após a análise detalhada das demandas apresentadas pelos órgãos demandantes, bem como a avaliação das alternativas disponíveis no mercado, conclui-se que a contratação de serviços para fornecimento de refeições prontas e lanches é a solução mais adequada para atender às necessidades identificadas.
- 17.2. Essa contratação oferece os seguintes benefícios:
- **Eficiência Operacional:** Garante atendimento ágil e adequado às necessidades alimentares, eliminando a necessidade de estrutura interna e reduzindo custos administrativos.
 - **Bem-Estar e Produtividade:** Assegura a alimentação de servidores, prestadores de serviços e usuários em situações específicas, promovendo saúde, conforto e produtividade.
 - **Flexibilidade:** Permite ajustar o fornecimento conforme a real demanda apresentada durante o período contratual, otimizando o uso dos recursos públicos.
- 17.3. Adicionalmente, a solução atende aos princípios que regem a Administração Pública, especialmente quanto à economicidade, eficiência e eficácia, promovendo resultados positivos tanto para os órgãos envolvidos quanto para a população beneficiada pelas ações governamentais.
- 17.4. Portanto, recomenda-se a realização da licitação, por meio de registro de preços, para a



contratação de refeições prontas e lanches, garantindo que as demandas dos órgãos demandantes sejam supridas de forma contínua e com qualidade, reforçando o compromisso da Administração Municipal com a excelência na prestação dos serviços públicos.

18. GERENCIAMENTO DE RISCOS

- 18.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, são definidos: a probabilidade de ocorrência, os possíveis danos potenciais, as ações preventivas de mitigação.
- 18.2. Após a identificação e classificação dos riscos, é realizada uma análise qualitativa e quantitativa. A análise quantitativa consiste na classificação dos riscos conforme a relação entre a probabilidade de ocorrência e o impacto potencial. Essa classificação determina o nível de risco e orienta as ações a serem tomadas durante as fases de planejamento e gestão do contrato.
- 18.3. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e gestão dos serviços, identificados e classificados neste documento:

Risco	Probabilidade	Impacto Potencial	Nível de Risco	Ações Preventivas/Mitigadoras
Atraso no fornecimento das refeições	Média	Impacto na execução das atividades	Médio	Estabelecer cláusulas contratuais rigorosas, definir prazos claros e realizar fiscalização contínua da execução contratual.
Fornecimento de refeições de baixa qualidade	Baixa	Insatisfação dos servidores e usuários	Médio	Especificar padrões de qualidade no contrato, realizar vistorias periódicas e aplicar penalidades em caso de não conformidade.
Insuficiência na quantidade de refeições fornecidas	Média	Prejuízo às atividades dos órgãos	Alto	Planejar as quantidades com base na estimativa de demanda e prever flexibilização no contrato para ajustes em casos emergenciais.
Descontinuidade dos serviços por parte do fornecedor	Baixa	Paralisação das atividades planejadas	Alto	Exigir garantias contratuais e manter fornecedores substitutos em registro de preços como alternativa.
Problemas logísticos na entrega	Média	Atrasos e insatisfação	Médio	Estabelecer rotas, horários e monitorar a logística do fornecedor com comunicação constante.
Descumprimento das normas sanitárias	Baixa	Prejuízo à saúde dos servidores/usuários	Alto	Verificar licenças sanitárias, exigir certificado de qualidade e realizar inspeções regulares.
Reajuste inesperado de preços	Baixa	Impacto financeiro no orçamento público	Médio	Prever índices de reajuste claros no contrato e negociar valores antes do início da execução.
Conflitos na gestão contratual	Baixa	Interrupção ou ineficiência na execução	Baixo	Capacitar os gestores de contrato e realizar reuniões periódicas para alinhamento com o fornecedor.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



18.4. O mapeamento de riscos permite identificar, avaliar e mitigar os riscos que possam comprometer o sucesso da contratação. Para cada risco identificado, são definidos a probabilidade de ocorrência, os possíveis danos potenciais e as ações preventivas.

Uruará/Pá, 18 de fevereiro de 2025.

Milena Martini dos Santos
Setor De Planejamento



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



TERMO DE APROVAÇÃO

Na qualidade de Órgãos Demandantes aprovo Estudo técnico preliminar cujo objeto é Registro de Preço para a seleção de propostas mais vantajosa para futuro e eventual aquisição de refeições prontas e lanches para suprir as demandas das Secretarias e Fundos Municipais, referente ao processo administrativo nº9202500017 no município de Uruará/PA.

Nayana Costa Bastos
Secretaria Municipal de Educação

Nayana Gomes Abreu
Secretaria Municipal de Saúde

Ilton de Castro campos
Secretario M. de Viação e Obras

André João Rodrigues
Secretaria Municipal de Administração

Ionai Soares dos Santos
Secretaria Municipal De Assistência Social



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



ANEXO I

ITEM	FMAS	FMS	SEVO	ADM	FME	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	V. UNT	V. TOTAL
1	100	490	110	1130	1500	3330	UNID	REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILO, QUE TENHA NO MÍNIMO 08 TIPOS DIFERENTES DE COMIDA QUENTE, 06 TIPOS DE SALADAS CRUAS E COZIDA, CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO.	44,27	147.419,10
2	400	4800	9000	1450	3500	19150	UNID	Refeição Pronta 700 gr - tipo marmitex, com opção de cardápio diário, de acordo com o cardápio anexo.	30,88	591.352,00
3		0	100	1500	500	2100	UNID	Refeições rodízio, COM CARNES DIVERSAS DE 1º QUALIDADE.	75,5	158.550,00
4	50	250		1000	150	1450	UNID	Refeição Á la carte, variados	57,73	83.708,50
5	50	80	350	1040	600	2120	UNID	REFEIÇÃO TIPO SELF SERVICE COM NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, SALADA CRUA COM NO MÍNIMO TRÊS TIPOS DE VERDURAS E LEGUMES, SALADA COZIDA, GUARNIÇÃO COM 02 COMPONENTES CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO, DUAS SOBREMESAS, 02 TIPOS DE SUCO OU REFRIGERANTE.	53,21	112.805,20
6	150	400	500	100	1200	2350	UNID	REFRIGERANTE EM LATA 350 ML	5,91	13.888,50



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



7	60	200	50	400	800	1510	UNID	REFRIGERANTE SABORES VARIADOS, COM AROMA NATURAL, SABOR SUAVE, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 2 LITROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE.	12,67	19.131,70
8		50		8500	3000	3050	UNID	AGUA MINERAL COM GAS GARRAFA DE 500ML	5,95	18.147,50
9	100	250	800	160	3000	12650	UNID	AGUA MINERAL S/GAS GARRAFA DE 500ML	5,08	64.262,00
10	100	80	50	160	120	510	KG	BOLO REDONDO BAUNILHA	43,36	22.113,60
11	100	80	50	160	150	540	KG	BOLO REDONDO LARANJA	45,4	24.516,00
12	100	80	50	130	150	540	KG	BOLO REDONDO MILHO	41,9	22.626,00
13	100	100	80	130	150	560	CENT O	SALGADINHO PEQ. TIPO BOLINHA DE QUEIJO P/FESTA	90,81	50.853,60
14	100	100	50	130	120	500	CENT O	SALGADINHO PEQ. TIPO COXINHA P/FESTA	92,52	46.260,00
15	100	100	50	130	120	500	CENT O	SALGADINHO PEQ. TIPO KIBE P/FESTA	93,35	46.675,00
16	100	100	50	130	120	500	CENT O	SALGADINHO PEQ. TIPO PASTELZINHO P/FESTA	92,69	46.345,00
17	100	100	40	130	120	490	CENT O	SALGADINHO PEQ. TIPO RISOLI P/FESTA	92,52	45.334,80
18	120	60	40	130	120	470	UND	TORTA DE FRANGO MÉDIA 40X30CM	163,65	76.915,50



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



19	120	60	40	700	150	500	UND	TORTA MISTA DE PRESUNTO GRANDE 60X40CM	208,67	104.335,00
20	2000	6.000	1500	2000	10000	20200	KG	PÃO DE FARINHA DE TRIGO MASSA FINA	20,61	416.322,00
21	6000	1000	500	850	8000	17500	PCT	PÃO DE FARINHA DE TRIGO MASSA FINA 6 X 1 PARA CACHORRO QUENTE	10,4	182.000,00
22	2700	5500	500	300	8000	17550	KG	PÃO DE FARINHA DE TRIGO TIPO FRANCES	12,39	217.444,50
23	2000	400	250	400	5000	7950	UNID	PAO DE HAMBÚRGUER	1,62	12.879,00
24	100	500	200	200	1000	2200	UNID	PÃO DE FORMA	12,93	28.446,00
25	300	800	150	1130	600	2050	KG	PÃO DE QUEIJO	48,91	100.265,50
TOTAL:										2.652.596,00

Uruará/Pá, 18 de fevereiro de 2025.

Milena Martini dos Santos
Setor De Planejamento