

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 0710001/2025/SUPRI.

O presente documento visa expor o estudo realizado no período do dia 29/09/2025 ao dia 06/10/2025, o qual visa **AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS**.

### 1. ÓRGÃO RESPONSÁVEL

**Órgão/Entidade:** SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - SEMAS

### 2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Decreto Municipal nº 017/2024, Lei Federal 14.133/2021 e alterações posteriores, Lei Federal nº 123/2006 e alterações posteriores. Este documento busca centralizar e justificar informações referente ao planejamento da licitação em questão. Ao longo deste estudo será abordado pontos pertinentes à tramitação e soluções que sejam vantajosas a administração.

*Art. 18, lei 14.133/2021 § 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação(...)*

#### 2.1. NATUREZA DOS BENS:

Os itens referentes a esta aquisição contratado é caracterizado bens comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Esta aquisição apresenta características de fornecimento **CONTINUADO**, desta forma está devidamente amparada pelas especificações do art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

### 3. PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A elaboração do Plano Anual de Contratações tem como objetivo alinhar as propostas de aquisições das secretarias e ordenadores de despesas às reais necessidade, além de identificar oportunidades de economia e melhoria nos processos de trabalho. O plano de contratações fortalece a governança e a gestão das aplicações dos recursos públicos, atendendo aos princípios da transparência e da prestação de contas, permitindo mitigar riscos relativos ao processo de compras.

**A elaboração do Plano Anual de Contratação referente ao exercício de 2025 ainda está em curso, haja vista a ausência deste documento no Portal Oficial de Transparência do Município.**

### 4. MOTIVAÇÃO E OBJETIVOS

A Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Castanhal (SEMAS) desenvolve um conjunto de ações estratégicas voltadas à proteção e promoção de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade social, por meio dos serviços ofertados nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), no Centro

de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), no Centro de Atendimento à Mulher e à Criança Ameaçada (CEAMCA), no setor do Cadastro Único e no Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS).

No cotidiano dessas unidades, são realizadas diversas atividades socioeducativas, oficinas, encontros coletivos, campanhas, capacitações e eventos intersetoriais, que exigem suporte logístico e material adequado para o acolhimento e atendimento humanizado da população assistida. Nesse contexto, os gêneros alimentícios têm papel essencial, pois asseguram o fornecimento de lanches, refeições e kits de apoio alimentar, elementos fundamentais para o fortalecimento do vínculo comunitário e para a efetiva participação dos usuários nas ações ofertadas.

A oferta de alimentos durante as atividades não se trata apenas de um apoio operacional, mas de uma estratégia de inclusão social e dignidade, uma vez que muitas famílias atendidas pela SEMAS encontram-se em situação de insegurança alimentar. Garantir a disponibilidade regular desses insumos representa, portanto, um instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional, em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e com os princípios da Política Nacional de Assistência Social (PNAS), que preconizam a universalidade do acesso e a primazia da responsabilidade estatal na proteção social.

Além de atender às necessidades imediatas das unidades socioassistenciais, a aquisição dos gêneros alimentícios também fortalece a capacidade de resposta da Secretaria frente às demandas emergenciais do município, permitindo a execução contínua e eficiente dos programas, projetos e serviços destinados ao público em vulnerabilidade. A medida reflete o compromisso da Administração Municipal com a qualidade dos atendimentos, a valorização da cidadania e o uso racional dos recursos públicos, consolidando a política de assistência social como um eixo essencial para o desenvolvimento humano e social de Castanhal.

#### **4.1. PROBLEMÁTICA A SER RESOLVIDA (SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO)**

O funcionamento contínuo e eficiente dos diversos departamentos e setores vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) depende diretamente da disponibilidade regular de gêneros alimentícios destinados às ações socioassistenciais realizadas em todo o município. Tais insumos são essenciais para o atendimento cotidiano das unidades do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), que desenvolvem atividades voltadas à proteção básica e especial, abrangendo desde o acolhimento e acompanhamento de famílias até a execução de oficinas, capacitações e eventos comunitários.

Nos últimos meses, entretanto, foram identificadas dificuldades operacionais no abastecimento de produtos decorrentes de processos licitatórios anteriores, o que comprometeu parcialmente a entrega regular de itens essenciais. A situação evidenciou a fragilidade na cadeia de fornecimento e a necessidade de medidas

administrativas que assegurem a continuidade dos atendimentos, especialmente diante da natureza das ações da SEMAS, que envolvem o atendimento direto a famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.

A interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios afeta diretamente a dinâmica dos serviços, podendo impactar a adesão e a permanência dos usuários nas atividades socioassistenciais, além de comprometer o planejamento de ações voltadas à segurança alimentar e nutricional. Em muitos casos, o lanche ou refeição oferecido nas unidades representa não apenas um complemento, mas uma condição de dignidade e incentivo à participação dos beneficiários nos programas e projetos sociais.

Dessa forma, a problemática central identificada consiste na necessidade urgente de garantir o fornecimento contínuo e regular de alimentos para as unidades da SEMAS, prevenindo a descontinuidade das ações e assegurando o cumprimento das metas e finalidades institucionais da política de assistência social no Município de Castanhal.

## **5. OCORRÊNCIAS RELATADAS PELA SECRETARIA**

A Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) encaminhou à Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação relatórios técnicos detalhados que registram ocorrências de descumprimento contratual por parte das empresas vencedoras do Pregão Eletrônico nº 036/2024, cujo objeto foi a aquisição de gêneros alimentícios destinados às ações socioassistenciais do município.

Os documentos foram elaborados e assinados pela Procuradora Jurídica da Secretaria, Dra. Adriana Mota Campos (OAB/PA nº 36.723), e relatam a ausência total de fornecimento dos itens contratados, mesmo após reiteradas tentativas de comunicação formal e notificações extrajudiciais encaminhadas às empresas responsáveis.

Entre os principais registros, destacam-se:

- **Relatório nº 1 – Empresa RCVR de Oliveira Ltda. (CNPJ 15.300.567/0001-50)**  
A Secretaria informou que, apesar da vigência contratual iniciada em 11 de dezembro de 2024, não houve qualquer entrega de produtos até a presente data. Foram realizadas três tentativas de contato por e-mail e WhatsApp, além do envio das Notificações nº 019 e nº 022, nos dias 30/04 e 02/05/2025, respectivamente, sem que houvesse resposta ou justificativa formal da contratada. O não fornecimento comprometeu o atendimento de diversas ações vinculadas aos programas sociais, levando à emissão de relatório de descumprimento contratual e abertura de procedimento administrativo.
- **Relatório nº 2 – Empresa R.A.R. Alimentos Ltda. (CNPJ 51.007.406/0001-37)**  
Constatou-se inexistência de entrega dos itens empenhados nas Notas nº 26060044, 26060039 e

26060037, mesmo após o envio das Notificações nº 041, nº 043 e nº 047, expedidas nos dias 31/07, 04/08 e 05/08/2025. A empresa manteve-se inerte, sem apresentar defesa ou justificativa plausível. O relatório aponta que o descumprimento contratual afetou diretamente o fornecimento de alimentos para os serviços do SUAS, comprometendo o planejamento e a execução das metas previstas para o exercício de 2025.

- **Relatórios nº 3 e nº 4 – Empresa R.A.R. Alimentos Ltda. (atualizações posteriores)**  
Em complementação, dois novos relatórios, datados de 07 e 16 de outubro de 2025, reforçaram a persistência do não fornecimento e a manutenção da irregularidade contratual. Apesar das notificações e prazos legais concedidos, a empresa continuou inadimplente, levando a SEMAS a reiterar o pedido de providências administrativas, inclusive quanto à aplicação de penalidades e eventual rescisão contratual.

Os quatro relatórios indicam, de forma convergente, a interrupção total no fornecimento de gêneros alimentícios por parte das empresas contratadas, gerando prejuízos diretos à execução dos serviços socioassistenciais, especialmente nas ações voltadas ao atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade social.

Tais ocorrências acarretaram riscos concretos de descontinuidade das atividades realizadas pelos CRAS, CREAS, CEAMCA, Cadastro Único e demais unidades da rede socioassistencial, prejudicando a regularidade dos serviços e o cumprimento das metas institucionais do exercício de 2025.

Diante desse contexto, os relatórios de descumprimento contratual compõem o conjunto probatório que embasa a necessidade de instauração de novo procedimento de aquisição, visando restabelecer o fornecimento regular dos produtos e assegurar a continuidade das ações da política pública de assistência social no Município de Castanhal.

Os documentos referentes aos relatórios e respectivas notificações encontram-se anexos ao presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), para fins de registro, transparência e instrução processual.

## **6. DA SOLUÇÃO**

### **6.1. SELEÇÃO DOS ITENS E SINTESE DE QUANTIDADE:**

Com o intuito de restabelecer o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados às ações e programas da Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS), foi realizada uma análise criteriosa do consumo efetivo de produtos no período de janeiro a agosto de 2025, abrangendo todas as unidades vinculadas à rede socioassistencial do município.

A partir desse levantamento, foram selecionados os itens mais demandados e utilizados de forma contínua nas atividades operacionais e socioeducativas dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), Centro de Atendimento à Mulher e à Criança Ameaçada (CEAMCA), setor do Cadastro Único e Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS).

A quantidade estimada de cada item foi dimensionada com base no histórico de consumo real, nas necessidades específicas de cada programa e na proporção da atuação de cada unidade, garantindo o equilíbrio entre o atendimento das demandas permanentes e o uso racional dos recursos públicos. Esse planejamento busca assegurar a regularidade dos estoques e a previsibilidade de insumos, evitando descontinuidade das ações, desperdícios ou aquisições desnecessárias.

- AÇÚCAR REFINADO – **4.320 kg**
- CAFÉ EM PÓ – **930 kg**
- CARNE BOVINA CONGELADA(ACÉM) – **260 kg**
- CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA – **290 kg**
- COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO – **360kg**
- FEIJÃO CARIOQUINHA – **120kg**
- FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – **940kg**
- FILÉ DE PEIXE CONGELADO (PESCADA BRANCA) – **360 kg**
- LEITE EM PÓ INTEGRAL – **1.340 kg**
- MASSA SÊMOLA – **325kg**
- MARGARINA COM SAL – **750kg**
- SAL – **270kg**
- VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) – **635 litros**

A definição dos produtos e respectivas quantidades também considerou as características nutricionais, a perecibilidade dos gêneros e a logística de distribuição, de modo a manter a qualidade e adequação dos alimentos servidos à população assistida.

Com base nesse diagnóstico técnico e no perfil de consumo identificado, a presente proposta visa atender integralmente as demandas da SEMAS, garantindo continuidade das atividades socioassistenciais, fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar e eficiência na execução orçamentária do município.

## **6.2. ANÁLISE DO CICLO DE VIDA – ITENS DA CONTRATAÇÃO**

A análise do ciclo de vida consiste na avaliação das etapas de aquisição, transporte, armazenamento, utilização e descarte de resíduos, de forma a garantir que os gêneros alimentícios adquiridos atendam aos

princípios da sustentabilidade, economicidade e eficiência, conforme previsto no art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

#### **AÇÚCAR REFINADO – 4.320 KG**

Produto de baixa perecibilidade e com vida útil média de 24 meses, desde que armazenado em local seco, ventilado e protegido da umidade. Apresenta baixo impacto ambiental durante o armazenamento, não exige refrigeração e gera resíduos mínimos. Deve ser adquirido em embalagens de papel ou plástico reciclável, respeitando as boas práticas de estocagem.

#### **CAFÉ EM PÓ – 930 KG**

Possui vida útil média de 12 meses, dependendo das condições de vedação e temperatura. Exige armazenamento em local fresco, livre de umidade e protegido da luz solar direta, para evitar perda de aroma e sabor. Embalagens aluminizadas ou a vácuo favorecem a conservação. O impacto ambiental limita-se às embalagens, que podem ser direcionadas à coleta seletiva.

#### **CARNE BOVINA CONGELADA (ACÉM) – 260 KG**

Produto altamente perecível, com vida útil de até 12 meses quando mantido em congelamento contínuo a -18°C. Demanda controle rigoroso de temperatura e transporte sob refrigeração. O manuseio deve seguir normas sanitárias e de biossegurança. Gera resíduos orgânicos que devem ser descartados adequadamente para evitar contaminação ambiental.

#### **CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA – 290 KG**

Por ser carne processada, apresenta prazo de validade reduzido (6 a 8 meses), mesmo sob congelamento. Necessita de controle constante de temperatura e boas práticas de manipulação. Deve ser utilizada preferencialmente em curto prazo após o descongelamento. O descarte incorreto pode gerar contaminação biológica, devendo seguir normas da Vigilância Sanitária.

#### **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO – 360 KG**

Gênero perecível e sensível a variações de temperatura, com validade de até 10 meses sob congelamento. Deve ser armazenado em câmaras frias e manipulado em ambientes higienizados. Requer cuidado no transporte e inspeção constante para evitar deterioração. O descarte deve seguir padrões de resíduos orgânicos e evitar exposição ao meio ambiente.

#### **FEIJÃO CARIOCA – 120 KG**

Produto semi-perecível, com durabilidade de 12 a 18 meses quando mantido em local seco e arejado. Não necessita refrigeração e apresenta baixo risco de contaminação. A armazenagem deve evitar contato com umidade e insetos. Impacto ambiental reduzido, sendo embalagens facilmente recicláveis.

### **FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – 940 KG**

Apresenta alta perecibilidade, com validade máxima de 8 a 10 meses sob congelamento constante a -18°C. Exige controle de temperatura, higienização e transporte refrigerado. Deve ser manipulado com atenção às boas práticas alimentares e consumido logo após o preparo. Resíduos devem ser destinados adequadamente.

### **FILE DE PEIXE CONGELADO (PESCADA BRANCA) – 360 KG**

Produto de maior sensibilidade térmica, com vida útil de até 8 meses sob congelamento contínuo. A interrupção do frio pode comprometer a qualidade e a segurança alimentar. Requer armazenamento e transporte sob refrigeração rigorosa. Gera resíduos orgânicos que necessitam de descarte sanitário apropriado.

### **LEITE EM PÓ INTEGRAL – 1.340 KG**

Produto não perecível de longa duração (18 a 24 meses), devendo ser armazenado em local seco e fresco. Possui embalagens aluminizadas que garantem proteção contra umidade. Após aberto, deve ser consumido em até 30 dias. Resíduos são mínimos e as embalagens podem ser recicladas.

### **MASSA SÊMOLA – 325 KG**

Produto estável e de longa duração (até 24 meses). Deve ser mantido em local ventilado, sem umidade. Gera pouco resíduo e não requer refrigeração. Apresenta baixo impacto ambiental no uso e descarte, sendo embalagens geralmente recicláveis.

### **MARGARINA COM SAL – 750 KG**

Produto semiperecível, com validade média de 6 meses. Exige armazenamento em temperatura controlada (até 10°C) e ambiente protegido da luz. Deve ser mantida refrigerada após aberta. As embalagens plásticas devem ser encaminhadas à coleta seletiva para descarte adequado.

### **SAL REFINADO – 270 KG**

Produto não perecível, com validade indeterminada quando armazenado corretamente. Requer local seco e ventilado. Não apresenta riscos ambientais significativos. Gera resíduos mínimos e possui embalagens de fácil destinação.

### **VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) – 635 LITROS**

Produto estável e de baixa perecibilidade, com validade de 24 meses. Requer armazenamento em local fresco, protegido da luz solar e do calor. Apresenta baixa geração de resíduos e as embalagens de vidro ou PET podem ser recicladas integralmente.

### SÍNTESE TÉCNICA

Os itens listados apresentam ciclo de vida compatível com o uso público institucional, com predominância de produtos de baixa a média perecibilidade, passíveis de gestão adequada no armazenamento municipal. O controle de validade e a rotação de estoque deverão ser observados pela equipe da SEMAS, assegurando segurança alimentar, sustentabilidade e racionalidade de consumo.

### ANÁLISE DO CICLO DE VIDA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	CLASSIFICAÇÃO DE PERECIBILIDADE	VIDA ÚTIL MÉDIA	CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO	IMPACTO AMBIENTAL / SUSTENTABILIDADE
Açúcar Refinado	Baixa	24 meses	Local seco e ventilado, protegido da umidade.	Baixo impacto; embalagens recicláveis.
Café em Pó	Média	12 meses	Local fresco, sem umidade e luz direta; preferencialmente vedado a vácuo.	Impacto restrito à embalagem; reciclável.
Carne Bovina Congelada (Acém)	Alta	12 meses	Congelamento constante a -18°C; transporte refrigerado.	Gera resíduos orgânicos; requer descarte sanitário.
Carne Moída Bovina Congelada	Alta	6-8 meses	Congelamento contínuo; manipulação imediata após descongelar.	Resíduos perecíveis; manejo controlado.
Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso	Alta	10 meses	Armazenar em câmara fria; manter higiene rigorosa.	Resíduos orgânicos; descarte controlado.
Feijão Carioca	Média	12-18 meses	Local seco e arejado, sem contato com umidade.	Baixo impacto; embalagens recicláveis.
Filé de Peito de Frango sem Osso	Alta	8-10 meses	Congelado a -18°C; descongelar somente antes do uso.	Resíduos orgânicos; requer descarte sanitário.
Filé de Peixe Congelado (Pescada Branca)	Alta	8 meses	Congelamento contínuo; controle rigoroso de temperatura.	Gera resíduos perecíveis; cuidado ambiental.
Leite em Pó Integral	Baixa	18-24 meses	Local seco e fresco; consumir até 30 dias após aberto.	Embalagem reciclável; baixo impacto.
Massa Sêmola	Baixa	24 meses	Local ventilado e seco; evitar umidade.	Resíduos mínimos; embalagens recicláveis.
Margarina com Sal	Média	6 meses	Armazenar refrigerada; manter tampada e protegida da luz.	Embalagem plástica reciclável.
Sal Refinado	Muito baixa	Indeterminada	Local seco e ventilado; evitar contato com água.	Impacto mínimo; embalagem reciclável.
Vinagre (Fermentado Acético de Álcool)	Baixa	24 meses	Local fresco, protegido da luz solar e calor.	Embalagens de PET/vidro recicláveis.

O conjunto de itens apresenta ciclo de vida predominantemente estável, com produtos de armazenamento simples e impacto ambiental reduzido. Apenas os gêneros cárneos e perecíveis requerem gestão logística mais rigorosa, envolvendo controle de temperatura, manipulação sanitária e descarte seguro de resíduos. Essas características asseguram a viabilidade técnica e operacional da aquisição, permitindo adequada estocagem e distribuição nos equipamentos da SEMAS sem riscos de perdas significativas.

### 6.3. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DOS ITENS

A conservação adequada dos gêneros alimentícios é fator essencial para garantir a qualidade nutricional, segurança sanitária e durabilidade dos produtos adquiridos, assegurando que os mesmos atendam plenamente às finalidades socioassistenciais da Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS).

Considerando a diversidade dos itens, foram adotados parâmetros diferenciados de armazenamento e controle de conservação, de acordo com o grau de perecibilidade e as características físico-químicas de cada produto, observando-se as normas da Vigilância Sanitária e as Boas Práticas de Armazenamento de Alimentos (BPAA).

#### **Produtos Não Perecíveis (Açúcar, Sal, Massa Sêmola, Feijão, Café em Pó, Leite em Pó, Vinagre)**

Esses produtos apresentam maior estabilidade e vida útil prolongada, podendo ser armazenados em estoques secos, arejados, protegidos da luz solar direta e afastados de paredes e pisos, a fim de evitar acúmulo de umidade e contaminações cruzadas.

#### **Deve-se observar:**

- Organização por lote e data de validade, aplicando o método PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que sai);
- Inspeção periódica para verificação de integridade das embalagens e ausência de pragas;
- Utilização de paletes e prateleiras de material lavável e resistente;
- Armazenamento a temperatura ambiente controlada (20 °C a 26 °C).

#### **Produtos Semi-perecíveis (Margarina, Café, Massa, Feijão)**

Exigem maior controle de temperatura e ventilação, devendo ser estocados em local seco, fresco e protegido de odores fortes ou contaminantes.

- A margarina deve permanecer refrigerada (temperatura entre 4 °C e 10 °C) após aberta, com tampas vedadas para evitar oxidação;
- O café deve ser mantido em embalagens originais fechadas, longe de calor e umidade, para preservar aroma e sabor;
- A massa e o feijão, embora secos, devem ser inspecionados quanto à presença de insetos e acondicionados em recipientes limpos e fechados.

#### **Produtos Perecíveis (Carnes, Peixes e Aves Congeladas)**

Os produtos cárneos e de origem animal requerem controle rigoroso de temperatura, higiene e rastreabilidade, sendo indispensável:

- Manter congelamento constante a -18 °C desde o recebimento até o consumo;
- Garantir o transporte em veículos refrigerados, com temperatura monitorada e registros de controle;
- Evitar recongelamento após o descongelamento, sob risco de contaminação microbológica;
- Realizar higienização periódica das câmaras frias e equipamentos, conforme cronograma da Vigilância Sanitária;

- Seguir as orientações de manipulação segura, utilizando utensílios e equipamentos exclusivos para alimentos crus e cozidos, evitando contaminação cruzada.

### **Controle e Monitoramento**

A SEMAS deverá manter registro sistemático de entrada e saída dos produtos, bem como planilha de controle de temperatura, umidade e validade, permitindo o rastreamento completo dos alimentos estocados. Deve-se designar servidor responsável pela inspeção visual dos itens, a fim de identificar alterações de cor, odor ou textura, e adotar medidas imediatas de substituição em caso de irregularidades.

### **Aspectos Sustentáveis**

Os procedimentos de conservação também devem observar o uso racional de energia e recursos naturais, com o desligamento de equipamentos ociosos, manutenção preventiva de câmaras frias e gestão adequada das embalagens, priorizando o descarte seletivo e a reciclagem.

A aplicação rigorosa das práticas de conservação acima descritas assegura que os gêneros alimentícios mantenham padrão de qualidade, inocuidade e segurança, evitando perdas e garantindo o atendimento contínuo às famílias e usuários dos programas sociais da SEMAS.

## **6.4. MODALIDADE/SOLUÇÃO DE CONTRATAÇÃO**

A escolha da modalidade de contratação justifica-se pela busca de maior eficácia na execução do processo licitatório, bem como pela possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos para a Administração Pública, uma vez que o objeto em questão possui ampla oferta no mercado, sendo regularmente contratado por diversos órgãos e entidades públicas, o que demonstra que não se trata de uma demanda exclusiva ou de difícil acesso comercial.

**Considerando** os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, bem como práticas de mercado

**Obs.:** O objeto demandado possui contratações similares por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

<b>Solução 01: Contratação no mercado local, preferencialmente por dispensa de licitação com entrega parcelada conforme empenhos.</b>
---

<b>Análise:</b> Esta solução mostra-se inviável, tendo em vista o valor estimado elevado da contratação, o que exige a realização de processo licitatório com ampla concorrência, conforme determina a legislação. A adoção da dispensa de licitação, nesse caso, restringiria a competitividade, comprometendo os princípios da economicidade, isonomia e transparência, não se enquadrando nas hipóteses legais previstas como exceção.
---

<b>Solução 02: Adesão a atas de registros de preços de outros órgãos públicos.</b>
--

**Análise:** A adesão proporciona celeridade processual, redução de custos operacionais, padronização de objetos e imediata disponibilidade para contratação, fatores que se mostram essenciais diante da necessidade urgente da Administração de suprir lacunas operacionais na frota pública e garantir a continuidade dos serviços essenciais de infraestrutura urbana e rural.

#### VANTAGENS DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**Celeridade na Contratação:** Permite à Administração atender demandas urgentes com maior rapidez, uma vez que a fase licitatória já foi concluída pelo órgão gerenciador da ata.

**Aproveitamento de Procedimento Já Realizado:** Evita a duplicidade de esforços administrativos e técnicos, aproveitando licitação pré-existente com objeto e condições compatíveis.

**Economicidade:** A adesão pode garantir preços mais vantajosos obtidos por órgão com maior poder de compra ou escala de contratação, beneficiando o Município com valores inferiores aos que seriam alcançados em processo próprio.

**Redução de Custos Operacionais e Administrativos:** Elimina gastos com elaboração de novo edital, publicação, julgamento de propostas e outros trâmites da licitação convencional.

**Segurança Jurídica:** Trata-se de procedimento previsto no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja compatibilidade do objeto e vantajosidade comprovada, conferindo respaldo legal e segurança à contratação.

**Flexibilidade e Rapidez na Formalização da Contratação:** Após a autorização de adesão, o processo pode ser concluído com maior agilidade, possibilitando a contratação direta com o fornecedor registrado.

**Padronização de Itens e Condições Contratuais:** Promove uniformização na aquisição de bens e serviços, com cláusulas e especificações técnicas já validadas e testadas pelo órgão gerenciador.

**Maior Controle de Qualidade:** Permite a adesão a atas com fornecedores já avaliados em outros entes públicos, aumentando a confiabilidade e a expectativa de desempenho do contratado.

**Instrumento de Planejamento e Eficiência Administrativa:** A adesão estratégica à ARP integra-se ao planejamento das contratações públicas, garantindo que a Administração responda com prontidão às necessidades do serviço público.

#### **Solução 03: Realização de licitação própria via pregão eletrônico.**

**Análise:** A adoção de processo licitatório próprio, como o pregão eletrônico, demandaria tempo e recursos administrativos adicionais, o que contraria o princípio da eficiência, sobretudo diante da necessidade urgente de aquisição dos bens para continuidade dos serviços públicos essenciais

Para avaliação das alternativas, foram realizadas consultas ao mercado local e regional, além de uma análise comparativa de editais similares executados em municípios próximos. As informações obtidas somado ao fato de a Administração ainda estar realizando levantamentos internos do para elaboração de estudos mais precisos com os quantitativos, além da urgência da aquisição para realização. A análise demonstrou que a alternativa de Adesão à uma Ata de Registro de Preços (Sistema de Registro de Preço) garante maior custo-benefício e atende plenamente às necessidades da secretaria. E neste momento de início de gestão será a melhor opção a contratação urgente através de uma adesão para maior celeridade.

### **6.5. METODOLOGIA DE ANÁLISE DE ATAS NO PNCP PARA FINS DE ADESÃO**

A fim de garantir a vantajosidade, compatibilidade e legalidade da adesão à Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal de Castanhal, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, adotou uma metodologia estruturada de pesquisa e análise de atas disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

A metodologia aplicada seguiu as seguintes etapas:

- i. **Levantamento de Atas Vigentes:** Realização de pesquisa ativa no PNCP, com filtros por tipo de objeto (kits de robótica, materiais pedagógicos, softwares educacionais, capacitação e assessoria técnica), órgão gerenciador, vigência, região geográfica e modalidade licitatória.
- ii. **Verificação de Regularidade Formal:** Análise da conformidade legal da ata, incluindo publicação no PNCP, vigência válida, processo licitatório correspondente e disponibilização integral do instrumento convocatório e documentos anexos.
- iii. **Compatibilidade do Objeto:** Comparação detalhada entre as especificações técnicas dos itens registrados na ata e as necessidades pedagógicas da SEDUC, assegurando aderência à Base Nacional Comum Curricular – BNCC e às diretrizes de inovação tecnológica educacional.
- iv. **Equivalência Técnica:** Verificação de características como quantidade de peças, sensores, motores, softwares, garantia, qualidade editorial dos materiais impressos, certificações (ISBN, Procel/Inmetro quando aplicável) e requisitos funcionais de suporte pedagógico.
- v. **Avaliação da Vantajosidade:** Comparação dos preços registrados na ata com cotações atuais de mercado, com referências em bases oficiais (Painel de Preços do Governo Federal) e em contratações educacionais similares realizadas recentemente por outros entes federativos.
- vi. **Condições Logísticas e Comerciais:** Consideração dos prazos de entrega, custos de transporte, cronograma de implementação alinhado ao calendário escolar e condições de suporte pós-entrega.
- vii. **Capacidade Técnica e Logística do Fornecedor:** Verificação da abrangência de atendimento da empresa registrada, assegurando que possa efetuar entregas no município de Castanhal, prestar suporte técnico presencial e remoto, oferecer treinamento adequado e garantir a continuidade do programa.
- viii. **Consulta à Capacidade de Consignação:** Comunicação formal com o órgão gerenciador para confirmar a disponibilidade de quantitativos e a anuência quanto à adesão, em conformidade com o instrumento da ata e a legislação vigente.

Essa metodologia assegura que a adesão à ata se dê de forma transparente, fundamentada e vantajosa para o interesse público, promovendo a modernização do ensino municipal e observando os princípios da legalidade, eficiência e economicidade que regem as contratações públicas.

## 6.6. INDICAÇÃO DA ATA E VERIFICAÇÃO DE COMPATIBILIDADE

Considerando a escolha da modalidade de contratação por adesão, a Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) indicou a Ata de Registro de Preços nº 056/2024 e respectiva Ata remanescente nº 007/2025, oriunda do Pregão Eletrônico nº 033/2024, gerenciada pelo Fundo Municipal de Educação de Castanhal (FME), por tratar de objeto idêntico — aquisição de gêneros alimentícios — e atender às mesmas especificações de qualidade e finalidade pública.

Após análise técnica, verificou-se a plena possibilidade de utilização das referidas Atas, em conformidade com o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando-se a compatibilidade entre o objeto, as condições de fornecimento, os preços registrados e a estimativa de consumo da SEMAS.

A Ata apresenta regularidade formal, vigência válida e ampla competitividade, demonstrando-se adequada, vantajosa e juridicamente apta para subsidiar o atendimento das demandas alimentares dos programas e unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social.

#### **6.7. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO (ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 033/2024/FME)**

A escolha da modalidade de contratação por Adesão à Ata de Registro de Preços nº 056/2024 e 007/2025, do Fundo Municipal de Educação de Castanhal/PA, fundamenta-se nos princípios da economicidade, eficiência, continuidade dos serviços públicos e racionalização administrativa, conforme preceitua o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, que autoriza a utilização de ata de registro de preços por órgãos não participantes, desde que comprovada a vantajosidade e a compatibilidade do objeto.

A referida Ata foi resultado do Pregão Eletrônico SRP nº 033/2024/FME, realizado para atender à Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino, tendo seguido todos os trâmites legais, com ampla concorrência e formação de preços devidamente justificada por meio de Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e pesquisa de mercado.

Por se tratar de objeto idêntico e de uso comum — gêneros alimentícios de mesma natureza, especificação e destinação social —, a ata apresenta condições compatíveis com as necessidades da SEMAS, assegurando a uniformidade de qualidade e o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

A vantajosidade da adesão foi constatada pela comparação entre os preços registrados na referida Ata e os valores praticados em processos licitatórios anteriores e recentes cotações locais, verificando-se valores inferiores e condições mais favoráveis de fornecimento. Além disso, a adesão permite celeridade processual, evitando a repetição de um novo certame licitatório que demandaria prazos incompatíveis com a urgência da demanda, especialmente diante do descumprimento contratual registrado no Pregão Eletrônico nº 033/2024/FMAS.

Cumprir destacar que a Secretaria Municipal de Educação (FME), órgão gerenciador da Ata, possui estrutura técnica consolidada de controle e fiscalização, o que confere maior segurança jurídica e administrativa à adesão, conforme determina o §1º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, a escolha atende aos princípios previstos no art. 11 da mesma Lei, notadamente a planejamento, eficiência, eficácia, sustentabilidade e economicidade, além de garantir o atendimento imediato às necessidades da política pública de assistência social, sem ruptura do atendimento aos usuários. Dessa forma, a adesão à Ata de Registro de Preços nº 033/2024/FME revela-se a solução mais técnica, econômica e eficiente, por permitir:

- O aproveitamento de uma licitação recente, amplamente competitiva e com preços vantajosos;

- A compatibilidade total entre os objetos licitados (gêneros alimentícios de uso comum nas unidades públicas);
- A continuidade das ações socioassistenciais, evitando prejuízos à população em situação de vulnerabilidade;
- E a racionalização do tempo e dos recursos administrativos na condução de um novo procedimento licitatório.

Assim, restam plenamente atendidos os requisitos legais e técnicos para a utilização do procedimento de adesão como modalidade de contratação, conforme dispõe o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal vigente e as orientações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará (TCM/PA), configurando medida legítima, vantajosa e aderente ao interesse público.

#### 6.8. DADOS DA ATA SELECIONADA PARA A ADESÃO EM TELA

A presente contratação terá como base a Ata de Registro de Preços nº 056/2024 e a Ata Remanescente nº 007/2025, ambas oriundas do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 033/2024, realizado pelo Fundo Municipal de Educação de Castanhal/PA (FME).

Dessa forma, para todos os efeitos legais e administrativos, a adesão será formalizada em conformidade com os dados e condições constantes nas referidas Atas, garantindo a plena regularidade do procedimento, a compatibilidade do objeto licitado e o atendimento integral às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como às demais normas regulamentares aplicáveis.

##### 6.8.1. DEMONSTRATIVOS DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS A SEREM ADERIDAS

Para fins de transparência e instrução processual, apresentam-se a seguir os recortes das Atas de Registro de Preços nº 056/2024 e nº 007/2025, ambas oriundas do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 033/2024, realizado pelo Fundo Municipal de Educação de Castanhal/PA (FME).

Os trechos destacados evidenciam os itens e valores registrados, demonstrando a compatibilidade integral com o objeto pretendido por esta Secretaria, bem como a regularidade e a vantajosidade da adesão ora proposta.

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 056/2024

Empresa: COMERCIAL IQ SALDANHA LTDA: C.N.P.J. nº 24.049.957/0001-90, estabelecida à RUA JIBOIA BRANCA, Nº 4547, PASS. VALDEMAR HENRIQUE, JIBOIA BRANCA, Ananindeua PA, (091) 98033-3066, representada neste ato pelo Sr(a). LEIDIANE QUINTINO SALDANHA, C.P.F. nº 699.133.742-00, R.G. nº 4151846 PC PA.

00015	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA (ACÉM) - Marca.: M QUILO AFRINORTE	30,000.00	24,000	720.000,00
00016	CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA - Marca.: QUILO MAFRINORTE	50,000.00	14,450	722.500,00

**ESTADO DO PARÁ**  
**GOVERNO MUNICIPAL DE CASTANHAL**

00019	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - Marca.: AMERICANO	QUILO	26,000.00	8,410	218.660,00
	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO: Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa, congelado, não temperado, SEM PELE, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual em bandeja de isopor revestido por embalagem plástica de polietileno liso, atóxico com rotulo, com 1 Kg cada bandeja, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.				
00024	FILE DE PEITO DE FRANGO - Marca.: AMERICANO	QUILO	70,000.00	17,990	1.259.300,00
00025	FILE DE PEIXE CONGELADO (PESCADA BRANCA) - Marca.:	QUILO	6,000.00	42,000	252.000,00
00028	LEITE EM PO INTEGRAL - Marca.: SOBERANO	QUILO	45,000.00	28,000	1.260.000,00
	pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo de 200mg de cálcio. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sachês de polipropileno de 200g, data do vencimento de no mínimo 1 (um) ano, estampada na embalagem. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de papelão com até 10 Kg.				
Empresa: B J SOUSA SILVA LTDA; C.N.P.J. nº 39.781.991/0001-22, estabelecida à AV SANTA MARIA,1141, CENTRO, Santa Maria do Pará PA, (91) 99219-0793, representada neste ato pelo Sr(a). BRUNO JOSE SOUSA SILVA, C.P.F. nº 024.504.342-08, R.G. nº 020878 CRC PA.					
00023	FEIJAO CARIOQUINHA - Marca.: DA CASA	QUILO	25,000.00	4,470	111.750,00
00014	CAFÉ EM PÓ - Marca.: MARATA	QUILO	8,000.00	33,000	264.000,00
	CAFÉ EM PÓ: produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalado a vácuo. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico tipo sachê, não transparente, atóxico, fechado, até 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, lacrada com até 10 Kg.				

## ATA DE REMANECENTES Nº 007/2025

Empresa: COMERCIAL LQ SALDANHA LTDA; C.N.P.J. nº 24.049.957/0001-90, estabelecida à RUA ELCLIDES DA CUNHA, 937, CASTANHEIRA, Belém PA, (091) 93231-2560, representada neste ato pelo Sr(a). LEIDIANE QUINTINO SALDANHA, C.P.F. nº 699.133.742-00, R.G. nº 4151846 PC PA.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
00001	AÇUCAR REFINADO	QUILO	41,000.00	3,690	151.290,00

Empresa: B J SOUSA SILVA LTDA; C.N.P.J. nº 39.781.991/0001-22, estabelecida à AV SANTA MARIA,1141, CENTRO, Santa Maria do Pará PA, (91) 99219-0793, representada neste ato pelo Sr(a). BRUNO JOSE SOUSA SILVA, C.P.F. nº 024.504.342-08, R.G. nº 020878 CRC PA.

00007	MASSA SEMOLA PARA SOPA	QUILO	20,000.00	8,850	177.000,00
	MASSA SEMOLA PARA SOPA: macarrão semola para sopa, tipo pai nosso ou argolinha. 1ª qualidade.				

00008	MARGARINA COM SAL. Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Potes plásticos de polipropileno até 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão até 6 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	QUILO	5,400.00	12,000	64.800,00
00012	SAL.	QUILO	9,700.00	1,330	12.901,00
00013	VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE ALCÓOL	LITRO	14,000.00	2,990	41.860,00

### TABELA – QUANTITATIVO REGISTRADO X ADERIDO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD REGISTRADAS EM ATAS	QTD ADESÃO	% ADESÃO
1	AÇÚCAR REFINADO	41.000	4.320	10,54%
2	CAFÉ EM PÓ	8.000	930	11,63%
3	CARNE BOVINA CONGELADA	30.000	260	0,87%
4	CARNE MOÍDA BOVINA	5.000	290	5,80%
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	26.000	360	1,38%
6	FEIJÃO CARIOQUINHA	25.000	120	0,48%
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	70.000	940	1,34%
8	FILÉ DE PEIXE CONGELADO	6.000	360	6,00%
9	LEITE EM PÓ	45.000	1.340	2,98%
10	MASSA SÊMOLA	20.000	325	1,63%
11	MARGARINA COM SAL	5.400	750	13,89%
12	ARROZ BRANCO	9.700	270	2,78%
13	VINAGRE DE ÁLCOOL	14.000	635	4,54%

### ANÁLISE DO PERCENTUAL DE ADESÃO

Com base nas quantidades registradas em ata e nos volumes solicitados para adesão, verifica-se que todos os itens se encontram dentro dos parâmetros legais, uma vez que o percentual de adesão individual não ultrapassa o limite de 50% previsto pela legislação vigente.

A Lei Federal nº 14.133/2021, em seu artigo 86, §4º, bem como os entendimentos consolidados pelos órgãos de controle, permitem que os órgãos ou entidades não participantes do registro de preços realizem adesões até o limite de 50% das quantidades originalmente registradas para cada item da ata.

Dessa forma, considerando que as adesões realizadas variam entre 0,48% e 13,89%, conclui-se que todas as solicitações estão em plena conformidade com os limites legais e regulamentares, não havendo qualquer extrapolação do quantitativo permitido.

Em síntese, o processo de adesão analisado respeita integralmente os princípios da legalidade, economicidade e planejamento, assegurando a regularidade da contratação e a observância dos parâmetros normativos que regem o Sistema de Registro de Preços.

#### **6.9. ESTIMATIVA E REFERÊNCIA DE PREÇOS PARA EMBASAMENTO DA ESCOLHA DA MODALIDADE**

Esta justificativa tem como objetivo apresentar, de forma detalhada, a metodologia adotada, bem como os fundamentos técnicos e legais que respaldaram a pesquisa de preços e a análise de mercado, referentes à futura aquisição de gêneros alimentícios, para Secretaria Municipal de Assistência Social de Castanhal.

A pesquisa foi conduzida com base na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, bem como na Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelecem diretrizes para estimativas de preços, com foco na obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

#### **FINALIDADE E RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

A pesquisa de preços teve por finalidade levantar os valores praticados no mercado para a aquisição de gêneros alimentícios, com respaldo em critérios técnicos adequados ao tipo de produto, assegurando que a futura contratação esteja baseada em parâmetros reais e compatíveis com as práticas de mercado.

A servidora responsável pela condução e compilação das informações foi a Sra. Vera Lúcia Barros Maciel, matrícula nº 155342-9, servidora pública com notória experiência em cotações e levantamento de preços, o que conferiu maior segurança e legitimidade ao processo.

#### **METODOLOGIA DA PESQUISA DE MERCADO**

A pesquisa foi realizada em duas etapas complementares:

**a) Cotação direta com fornecedores:** Com o intuito de reforçar o compromisso com o mercado regional e assegurar a obtenção de valores compatíveis com a realidade local, foi realizada cotação direta junto a fornecedores especializados no fornecimento de gêneros alimentícios.

**b) Consulta ao Banco de Preços:** utilizou-se a base de dados do **Banco de Preços** (<https://www.bancodeprecos.com.br/>), reconhecida por sua abrangência e confiabilidade, por consolidar informações provenientes de licitações públicas, compras governamentais, tabelas referenciais de preços, notas fiscais eletrônicas e demais fontes de mercado em âmbito nacional. A pesquisa foi realizada no período de **13 a 15 de outubro de 2025**, com **relatório final emitido em 15 de outubro de 2025**.

#### **EMPRESAS CONSULTADAS**

Com o intuito de complementar a análise de preços e reforçar a aderência dos valores praticados à realidade de mercado, foi realizada pesquisa junto a empresas com notória atuação no setor de gêneros alimentícios, por meio de correspondência eletrônica (e-mail). Considerando a urgência do processo, foi possível obter retorno, até o momento, apenas da empresa **A AMAZOMIX COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA EIRELI**, inscrita no CNPJ nº **11.218.665/0001-92**, a qual possui cadastro ativo e contrato vigente com este órgão.

A referida empresa é amplamente reconhecida no mercado pela excelência na prestação de serviços, destacando-se pela qualidade, confiabilidade e eficiência, razões pelas quais suas cotações foram consideradas válidas e representativas para fins de composição de preços nesta instrução processual.

### **MÉTODO DE CÁLCULO DO PREÇO ESTIMADO**

Com base no art. 6º da IN nº 65/2021, adotou-se o método da média aritmética, após exclusão de eventuais valores incompatíveis ou excessivamente elevados. Essa metodologia é recomendada pelo Tribunal de Contas da União (TCU) quando os dados coletados apresentarem distribuição homogênea, como ocorreu neste caso, com coeficiente de variação inferior a 25%.

Essa escolha permite estimativa realista e fundamentada, assegurando transparência, isonomia e segurança jurídica, em total consonância com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

### **ANÁLISE DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)**

A Ata de registro de preço 056/2024-FME e sua Remanescente 007/2025-FME decorrem do processo licitatório realizado pela própria Prefeitura de Castanhal, por intermédio do Fundo Municipal de Educação-FME oriunda do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 033/2024/FME, Processo Administrativo nº 2024/7/3882/PMC, firmadas entre a Prefeitura Municipal de Castanhal, por intermédio do Fundo Municipal de Educação (FME), e as empresas Comercial LQ Saldanha EIRELI-EPP, inscrita no CNPJ sob o nº 24.049.957/0001-90, e B. J. Sousa Silva Ltda, inscrita no CNPJ sob o nº 39.781.991/0001-22, que se encontram devidamente ativas e com registros vigentes na Ata Remanescente, disponibilizando itens plenamente compatíveis com as necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Ressalta-se que foi celebrado Termo Aditivo de Reequilíbrio de Valores à Ata nº 056/2024/FME, em estrita conformidade com a legislação vigente, ajustando-se os preços registrados às condições atuais de mercado e refletindo, portanto, os valores reequilibrados que fundamentam a presente análise de adesão, em observância aos princípios da vantajosidade, economicidade e supremacia do interesse público.

Diante da urgência na reposição dos gêneros alimentícios e da imprescindibilidade de assegurar a continuidade do fornecimento, deliberou-se pela adesão à Ata de Registro de Preços vinculada ao Pregão Eletrônico SRP nº 033/2024/FME, por se encontrar vigente, regular e apta à execução imediata das demandas da SEMAS, estando diretamente vinculada ao Programa de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (SEMED). Tal medida garante a continuidade das ações socioassistenciais e evita prejuízos à execução das políticas públicas integrantes do Sistema Único de Assistência Social – SUAS.

Nos termos do edital e das cláusulas que regem as Atas de Registro de Preços mencionadas, procedeu-se à devida análise técnica e comparativa, incluindo pesquisa de mercado, com vistas a verificar a conformidade das especificações dos itens com as necessidades locais, confirmar a regularidade formal do procedimento licitatório de origem, comprovar a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado atual e avaliar a vantajosidade da adesão sob os aspectos técnico, econômico e jurídico.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	MÉDIA(COTAÇÃO)		ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 056/2024/FME e sua ATA REMANESCENTE Nº 007/2025/FME.	
		VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
AÇÚCAR REFINADO	4320	R\$ 4,76	R\$ 20.563,20	R\$ 3,69	R\$ 15.940,80
CAFÉ EM PÓ	930	R\$ 87,43	R\$ 81.309,90	R\$ 75,72	R\$ 70.419,60
CARNE BOVINA CONGELADA(ACÉM)	260	R\$ 37,45	R\$ 9.737,00	R\$ 32,53	R\$ 8.457,80
CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA	290	R\$ 26,53	R\$ 7.693,70	R\$ 21,69	R\$ 6.290,10
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO	360	R\$ 12,95	R\$ 4.662,00	R\$ 11,30	R\$ 4.068,00
FEIJÃO CARIOQUINHA:	120	R\$ 5,40	R\$ 648,00	R\$ 4,47	R\$ 536,40
FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	940	R\$ 25,18	R\$ 23.669,20	R\$ 22,40	R\$ 21.056,00
FILÉ DE PEIXE CONGELADO (PESCADA BRANCA)	360	R\$ 45,97	R\$ 16.549,20	R\$ 42,00	R\$ 15.120,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	1340	R\$ 46,17	R\$ 61.867,80	R\$ 41,00	R\$ 54.940,00
MASSA SÊMOLA PARA SOPA	325	R\$ 9,49	R\$ 3.084,25	R\$ 8,85	R\$ 2.876,25
MARGARINA COM SAL	750	R\$ 13,93	R\$ 10.447,50	R\$ 12,00	R\$ 9.000,00
SAL	270	R\$ 1,85	R\$ 499,50	R\$ 1,33	R\$ 359,10
VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL)	635	R\$ 3,01	R\$ 1.911,35	R\$ 2,99	R\$ 1.898,65
		<b>TOTAL:</b>	<b>R\$ 242.642,60</b>	<b>TOTAL:</b>	<b>R\$ 210.962,70</b>

### RESULTADO DA PESQUISA

Atendendo às metodologias de pesquisa de preços adotadas, apurou-se que o **VALOR MÉDIO** estimado para a contratação do objeto em questão é de **R\$ 242.642,60 (DUZENTOS E QUARENTA E DOIS MIL SEISCENTOS E QUARENTA E DOIS REAIS E SESENTA CENTAVOS)**, enquanto o valor de contratação registrado na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 056/2024/FME E EM SUA ATA REMANESCENTE Nº 007/2025/FME** CORRESPONDE A **R\$ 210.962,70 (DUZENTOS E DEZ MIL NOVECENTOS E SESENTA E DOIS REAIS E SETENTA CENTAVOS)**, evidenciando uma redução aproximada de **13,06 %** em relação ao valor médio apurado, demonstrando expressiva vantajosidade financeira da adesão proposta.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ressalta-se que os itens constantes nas referidas Atas se encontram em plena conformidade com as especificações demandadas pela Administração, atendendo integralmente aos parâmetros técnicos exigidos, garantindo segurança, qualidade e compatibilidade com as necessidades da SEMAS.

Diante da compatibilidade técnica, da regularidade do procedimento originário, da vantajosidade econômica e da possibilidade de atendimento célere da necessidade administrativa, conclui-se que a adesão às **Atas de Registro de Preços nº 056/2024/FME e nº 007/2025/FME** constitui medida eficiente, segura e conveniente ao interesse público, assegurando a manutenção do abastecimento alimentar, a continuidade das ações da SEMAS e o atendimento regular aos usuários do Sistema Único de Assistência Social – SUAS.

O investimento ora proposto, no valor R\$ 210.962,70 (DUZENTOS E DEZ MIL NOVECENTOS E SESSENTA E DOIS REAIS E SETENTA CENTAVOS), encontra-se devidamente previsto na Lei Orçamentária Anual para o exercício de 2025, estando alocado em:

**Exercício Financeiro: 2025**

**Órgão: 08- Secretaria Municipal de Assistência Social**

**Unidade Orçamentária: 08.09- Fundo Municipal de Assistência Social**

- **Função Programática: 08 244 0062 2.104- Gestão de Serviços do CRAS**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

**Fonte de Recursos: 16610000- Recursos transferidos do Fundo Estadual**

**Fonte de Recursos: 15000000- Recursos não vinculados de Impostos**

- **Função Programática: 08 122 0005 2.075- Gestão do Fundo Municipal de Assistência Social**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 15000000- Recursos não vinculados de Impostos**

- **Função Programática: 08 244 0063 2.105- Gestão dos Serviços de Média Complexidade**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

**Fonte de Recursos: 16610000- Recursos transferidos do Fundo Estadual**

**Fonte de Recursos: 15000000- Recursos não vinculados de Impostos**

- **Função Programática: 08 244 0063 2.106- Gestão dos Serviços de Alta Complexidade**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

**Fonte de Recursos: 15000000- Recursos não vinculados de Impostos**

**Fonte de Recursos: 16610000- Recursos transferidos do Fundo Estadual**

- **Função Programática: 08 244 0005 2.097- Gestão do IGD PBF**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

- **Função Programática: 08 244 0005 2.079- Gestão do Programa Criança Feliz**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

- **Função Programática: 08 244 0002 2.082- Gestão de Outros Programas da Assis. Social**

**Classificação Econômica: 3.3.90.30.00- Material de Consumo**

**Sub elemento da Despesa: 3.3.90.30.07- Gêneros de Alimentação**

**Fonte de Recursos: 16600000- Transferência de Recursos do FNAS**

**13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.**

**TODOS OS COMPROVANTES DAS COTAÇÕES ESTÃO CONTIDOS NOS AUTOS DESTE PROCESSO, ASSEGURANDO O EMBASAMENTO TÉCNICO-FINANCEIRO DA PESQUISA DE PREÇOS E PROMOVENDO O ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ORÇAMENTÁRIO DO MUNICÍPIO.**

Com base nos dados apurados, constatou-se que os valores estimados estão dentro do mercado praticado e compatíveis com as especificações técnicas exigidas, contribuindo para a execução eficiente e transparente deste processo licitatório.

## **7. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS ITENS ADESOS À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 056/2024 E REMANESCENTE Nº 007/2025**

O presente cronograma tem por finalidade definir o planejamento de entrega dos itens adesos à Ata de Registro de Preços, garantindo o abastecimento regular e contínuo das unidades vinculadas à Administração Municipal, conforme a demanda prevista e o planejamento orçamentário vigente. A programação foi elaborada com base nas quantidades totais aderidas e na natureza dos produtos, considerando as condições de armazenamento, perecibilidade e logística de transporte.

### **7.1. DIRETRIZES GERAIS**

- **Periodicidade:** As entregas ocorrerão de forma mensal ou quinzenal, conforme especificidade do item e necessidade operacional das secretarias requisitantes.

- **Responsabilidade da Contratada:** A contratada deverá observar rigorosamente os prazos definidos neste cronograma, assegurando a entrega nas condições de qualidade, validade e apresentação exigidas no edital e na proposta vencedora.
- **Fiscalização:** O recebimento será realizado por servidor designado, mediante conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, conforme o art. 141 da Lei nº 14.133/2021.
- **Local de Entrega:** Almoxarifado Central e demais unidades previamente indicadas pela Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação.
- **Atrasos:** O descumprimento dos prazos acarretará a aplicação das penalidades contratuais previstas no instrumento de adesão.

### 7.2. CRONOGRAMA MENSAL DETALHADO DE ENTREGA

Mês de Entrega	Item(es)	Descrição Resumida	Quantidade Programada (kg/L)	Observações
<b>Janeiro/2026</b>	1, 2, 9, 11	Açúcar, Café, Leite em pó, Margarina	25% do total aderido	Primeira entrega destinada à formação de estoque inicial do exercício.
<b>Fevereiro/2026</b>	3, 4, 5, 6	Carnes bovinas e frangos, feijão	20% do total aderido	Entregas escalonadas para evitar sobrecarga de armazenamento; produtos perecíveis com controle de validade.
<b>Março/2026</b>	7, 8	Filé de peito de frango e peixe congelado	15% do total aderido	Entrega fracionada em duas remessas quinzenais, devido à necessidade de refrigeração contínua.
<b>Abril/2026</b>	10, 12	Massa sêmola e arroz branco	10% do total aderido	Entrega direcionada à manutenção do estoque alimentar das unidades de consumo coletivo.
<b>Mai/2026</b>	1, 2, 11, 13	Açúcar, Café, Margarina, Vinagre	10% do total aderido	Reposição de estoque e realinhamento conforme consumo efetivo dos meses anteriores.
<b>Junho/2026</b>	Todos	Revisão geral e entrega complementar	5% do total aderido	Ajustes finais, destinados à equalização de consumo e prevenção de desabastecimento.
<b>Julho a dezembro/2026</b>	Todos	Reposição eventual mediante requisição formal	Até 15% do total aderido	Entregas sob demanda, condicionadas à disponibilidade contratual e planejamento de consumo.

### 7.3. CONTROLE E ACOMPANHAMENTO

A execução do cronograma será acompanhada pela divisão de almoxarifado e fiscalização de contratos, que deverá:

- Emitir Relatórios Mensais de Recebimento;
- Registrar as ocorrências e conformidades no sistema de controle de estoque;
- Comunicar formalmente à Secretaria de Suprimentos qualquer divergência de qualidade, validade ou quantidade.

O presente cronograma observa as condições operacionais e os limites legais de adesão, assegurando a economicidade e o planejamento adequado das entregas. A distribuição programada visa garantir o abastecimento contínuo, evitar perdas por vencimento e proporcionar eficiência logística à Administração Pública Municipal.

## 8. REQUISITOS A SEREM ESTIPULADOS

A seguir, apresentam-se os requisitos técnicos, operacionais e contratuais essenciais para a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, visando garantir qualidade, segurança sanitária e conformidade com as diretrizes da Administração Pública Municipal.

### 8.1. REQUISITOS TÉCNICOS

- a. Todos os produtos devem ser novos, de primeira qualidade, próprios para consumo humano e dentro do prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega;
- b. Os alimentos perecíveis (carnes, frangos, peixes e similares) deverão estar devidamente congelados, conservados entre  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , embalados individualmente e identificados com informações de origem, peso e data de fabricação;
- c. Os produtos não perecíveis (açúcar, feijão, arroz, café, leite em pó, massa, margarina e vinagre) deverão apresentar-se em embalagens originais do fabricante, lacradas, íntegras e devidamente rotuladas conforme a legislação da ANVISA e MAPA;
- d. Todos os gêneros alimentícios deverão estar devidamente registrados e/ou inspecionados pelo órgão competente (SIF, SIM ou equivalente), conforme a natureza do produto;
- e. As embalagens primárias e secundárias devem conter informações obrigatórias: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante, lote, registro de inspeção e instruções de armazenamento;
- f. É vedado o fornecimento de produtos fracionados, reembalados ou sem identificação de procedência.

### 8.2. REQUISITOS OPERACIONAIS E DE DESEMPENHO

- g. As entregas deverão ocorrer conforme cronograma aprovado pela Secretaria de Suprimentos e Licitação, em lotes mensais ou quinzenais, de acordo com a demanda e a capacidade de armazenamento das unidades beneficiadas;
- h. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos apropriados, higienizados e licenciados pela vigilância sanitária, mantendo as condições ideais de temperatura e conservação;
- i. Todos os produtos deverão ser entregues com Nota Fiscal, Termo de Entrega e conferência de qualidade, mediante acompanhamento de servidor designado;
- j. A contratada deverá assegurar pontualidade e continuidade no abastecimento, evitando faltas ou atrasos que prejudiquem o fornecimento às secretarias requisitantes;
- k. As substituições por motivo de não conformidade deverão ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sem ônus adicional à Administração.

### 8.3. REQUISITOS DE SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE

- l. Todos os alimentos deverão atender às normas de segurança alimentar e vigilância sanitária, em conformidade com a RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA;

- m. É obrigatória a comprovação de origem e rastreabilidade dos produtos de origem animal, conforme legislação do Ministério da Agricultura;
- n. O acondicionamento e descarte de resíduos (embalagens, caixas e plásticos) deverão observar as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- o. As embalagens secundárias devem ser preferencialmente recicláveis, resistentes à umidade e de fácil manuseio.

#### 8.4. REQUISITOS DE GARANTIA E ASSISTÊNCIA

- p. Todos os produtos fornecidos deverão apresentar garantia de qualidade e conformidade, sendo substituídos imediatamente caso apresentem defeitos, contaminação, violação de embalagem ou divergência em relação às especificações;
- q. A contratada será responsável por qualquer dano, contaminação ou irregularidade detectada nos produtos até o recebimento definitivo;
- r. Deverá manter canal de atendimento direto com o setor de fiscalização, garantindo resposta a eventuais ocorrências no prazo máximo de 24 horas úteis.

#### 8.5. REQUISITOS CONTRATUAIS

- s. O fornecimento se dará conforme o quantitativo aderido no processo, sendo vedado o fracionamento além dos limites previstos em cronograma;
- t. As entregas deverão ocorrer em endereço previamente definido pela Administração, mediante conferência técnica e emissão do Termo de Recebimento Provisório;
- u. O Termo de Recebimento Definitivo será emitido após análise documental, conferência de qualidade e verificação das condições de armazenamento;
- v. A contratada deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato ou da primeira entrega, catálogo do fabricante, laudos de conformidade e certificados sanitários quando aplicáveis.

#### 8.6. CLÁUSULAS OPERACIONAIS DO FORNECIMENTO

- **Rejeição por não conformidade:** Produtos entregues em desacordo com as especificações poderão ser recusados parcial ou totalmente, devendo ser substituídos no prazo máximo de 5 dias úteis;
- **Substituição sem ônus:** Em caso de defeito, contaminação ou vencimento, a substituição deverá ocorrer integralmente, sem custo adicional à Administração;
- **Garantia de procedência:** Todos os produtos deverão ser provenientes de fabricantes devidamente registrados e licenciados;
- **Pós-venda e suporte:** A contratada deverá manter canal de comunicação ativo com a Administração para resolução de pendências e dúvidas operacionais;
- **Prazo de entrega:** Até 45 (quarenta e cinco) dias corridos após assinatura da ata de adesão, respeitando o cronograma de distribuição estabelecido pela SUPRI.

## 8.7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A empresa contratada deverá observar rigorosamente as obrigações legais e contratuais, conforme os artigos 117 a 119 da Lei nº 14.133/2021, sendo responsável por:

- Fornecer produtos novos, dentro da validade e com selo de inspeção sanitária (SIF, SIM ou equivalente);
- Garantir transporte adequado e seguro, com veículos higienizados e temperatura controlada para produtos perecíveis;
- Manter estoque suficiente para atendimento às demandas previstas;
- Responder por eventuais danos à saúde pública ou irregularidades na qualidade dos produtos;
- Apresentar toda a documentação técnica e fiscal exigida, incluindo laudos, certificados de conformidade e notas fiscais completas;
- Assegurar a logística reversa de embalagens e resíduos, quando aplicável;
- Garantir a substituição imediata de qualquer produto que não atenda às condições sanitárias ou contratuais.

## 9.1. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para garantir a conformidade legal, a eficiência administrativa e a adequada execução contratual, deverão ser adotadas, antes da celebração do contrato, as seguintes providências preliminares, em consonância com os art. 11, 18, 20, 40 e 117 da Lei nº 14.133/2021:

- **Verificação da Documentação da Ata:** Conferência da regularidade da Ata de Registro de Preços no PNCP, com atenção à vigência, validade do procedimento licitatório, compatibilidade do objeto (rolos compactadores de solo), prazos e condições.
- **Consulta formal ao órgão gerenciador:** Obtenção de anuência quanto à adesão, nos termos do regulamento da ata.
- **Comprovação de Disponibilidade Orçamentária:** Análise da dotação orçamentária específica para a aquisição dos equipamentos.
- **Emissão da Declaração de Adequação Orçamentária e Financeira:** Conforme art. 7º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
- **Autorização da Autoridade Competente:** Aprovação formal da autoridade superior quanto à viabilidade e conveniência da contratação.
- **Inserção no Plano Anual de Contratações (PAC):** Inclusão do processo no PAC, quando aplicável.
- **Indicação de Fiscal e Gestor do Contrato:** Designação formal, por portaria, de servidor(es) qualificado(s) para exercer as funções de fiscalização e gestão contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- **Capacitação prévia do(s) designado(s):** Caso necessário, garantir a instrução técnica quanto às atribuições e responsabilidades no acompanhamento da execução contratual.

- **Análise Técnica e Jurídica da Minuta Contratual:** Submissão da minuta à análise jurídica da Procuradoria do Município, conforme a Lei nº 14.133/2021, incluindo conferência dos elementos essenciais (prazos, garantias, obrigações, penalidades e forma de pagamento).
- **Planejamento Logístico da Entrega:** Definição do local e das condições para recebimento dos equipamentos; organização da equipe técnica para recebimento, vistoria, testes funcionais (tração, vibração, sistemas de segurança) e aceite definitivo.
- **Publicação do Extrato do Contrato:** Providência de publicação do extrato contratual no PNCP, no prazo legal, garantindo a transparência e a publicidade do ato.

#### **10. DA COMPROVAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Ao analisar os parâmetros e documentações referente à Capacidade Técnica para entrega satisfatória do objeto através da ATA DE REGISTRO DE PREÇO A SER ADERIDA, foi validado as informações constantes, além de estarem compatíveis com a Lei de Licitações e Contratos Nº 14.133/2021 e com os documentos exigidos pelo Município de Castanhal/PA.

#### **11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO RELACIONADOS À AQUISIÇÃO**

Estabelecer diretrizes e práticas para reduzir impactos ambientais ao longo de todo o ciclo de fornecimento (produção, transporte, armazenamento, distribuição, consumo e destinação de resíduos), garantindo segurança alimentar, eficiência logística e conformidade ambiental.

##### **RISCOS AMBIENTAIS MAPEADOS**

- Geração de **resíduos orgânicos** por perdas e desperdícios (perecíveis vencidos, sobras de preparo).
- **Resíduos de embalagens** (plástico, papelão, metais, vidro) e paletes.
- Emissões de **GEE** associadas ao transporte e à cadeia de frio.
- **Quebra da cadeia de frio** → perdas, contaminação e descarte antecipado.
- Uso ineficiente de água e energia nos locais de armazenamento e preparo.

##### **MEDIDAS DE MITIGAÇÃO POR ETAPA**

A) Na contratação (pré-fornecimento)

- **Critérios mínimos de sustentabilidade:**
  - ✓ Preferência por embalagens recicláveis ou com conteúdo reciclado; vedado reenvaso sem rastreabilidade.
  - ✓ Exigir planos de logística reversa da contratada para embalagens secundárias/terciárias.
  - ✓ Rotulagem clara (lote, validade, conservação) e rastreabilidade (SIF/SIM/MAPA).
- Validades mínimas: para não perecíveis,  $\geq 6$  meses; para perecíveis congelados, validade remanescente  $\geq 70\%$  do total.
- Planejamento de quantidades: entregas fracionadas (mensais/quinzenais) para minimizar estoque e vencimento.

## B) Transporte e cadeia de frio

1. Veículos licenciados e higienizados; monitoramento de temperatura com registro.
2. Rotas otimizadas (redução de km rodados) e janelas de entrega para evitar reentregas.
3. Proibição de transportar alimentos com produtos químicos ou materiais contaminantes.

## C) Armazenamento (Almoxarifado/Unidades)

- Aplicar FEFO (First Expired, First Out): uso prioritário dos itens com menor validade.
- Temperaturas de conservação:
  - Secos: 18–25 °C, umidade controlada, paletização e afastamento de paredes/piso.
  - Resfriados: 0–5 °C; Congelados: –12 °C a –18 °C.
- Boas Práticas de Armazenamento: limpeza programada, controle de pragas integrado (sem contaminação dos alimentos), segregação por famílias e alergênicos.
- Inventário rotativo mensal para identificar riscos de vencimento.

## D) Preparo, consumo e combate ao desperdício

- **Cardápio e racionamento** conforme público atendido; uso de fichas técnicas (gramagens) para reduzir sobras.
- Reaproveitamento seguro (culinário) de sobras limpas e dentro da validade, conforme boas práticas de manipulação.
- Campanhas educativas para equipes e usuários sobre consumo consciente e não desperdício.
- **Doação de excedentes próprios para consumo** quando juridicamente cabível (observada a legislação vigente, ex.: Lei nº 14.016/2020), com controles de qualidade e registro.

## E) Resíduos e embalagens — PNRS

- **Segregação na fonte:**
  - ✓ **Orgânicos** (restos, cascas) → compostagem municipal/terceirizada quando disponível;
  - ✓ **Recicláveis:** papelão, plásticos, vidro, metais → acondicionamento limpo e seco;
  - ✓ **Rejeitos:** apenas o que não tiver viabilidade de reaproveitamento/reciclagem.
- **Logística reversa:**
  - ✓ Devolução/retirada de embalagens secundárias/terciárias e paletes pela contratada, com comprovantes (ROMANEIO/CRT).
- **Óleos e resíduos especiais:**
  - ✓ Caso haja preparo, proibido descarte de óleo em rede pluvial/esgoto; destinar a coletores licenciados com recibo.
- **Documentação:** manter comprovantes de coleta/reciclagem (cooperativas, recicladores, transportadores) no processo.

## Conservação de Recursos (água e energia)

- Equipamentos de refrigeração com manutenção preventiva (vedações/portas, condensadores limpos).
- Abertura mínima de câmaras frias; termômetros calibrados e checklists diários.
- Reuso de água de lavagem (quando permitido) e torneiras com arejadores.
- Treinamento para uso eficiente de EPI, água, energia e materiais de limpeza.

## Responsabilidades

### Contratada:

- Cumprir requisitos de conservação, logística reversa e cadeia de frio; fornecer PGRS do fornecedor (quando aplicável).
- Retirar, sem ônus, produtos não conformes/vencidos e suas embalagens.
- Entregar relatórios trimestrais: km rodados, temperatura de transporte, embalagens recolhidas, ocorrências e substituições.

### Administração/Fiscalização:

- Implementar FEFO; registrar temperaturas; controlar vencimentos; segregar resíduos.
- Manter contratos/parcerias com cooperativas de reciclagem ou operadores licenciados.
- Promover formação anual de manipuladores (BPF e boas práticas de sustentabilidade).

### Indicadores (KPIs) e Monitoramento

- **% de perda** por vencimento (meta  $\leq 1,0\%$  do volume recebido/mês).
- **% de resíduos orgânicos destinados à compostagem** (meta  $\geq 50\%$ , onde houver serviço).
- **% de embalagens recicladas ou recolhidas via logística reversa** (meta  $\geq 80\%$  do total gerado).
- **Taxa de não conformidade por temperatura** em transporte/armazenagem (meta = 0%).
- **Treinamento de equipes:**  $\geq 90\%$  dos manipuladores capacitados no ano.
- **Auditorias semestrais** com plano de ação e prazos.

### Cláusulas Contratuais Ambientais (sugestão)

- **Obrigação de logística reversa** de embalagens secundárias/terciárias e paletes, com comprovação documental.
- **Penalidade** por quebra de cadeia de frio ou entrega fora de especificação que gere descarte.
- **Substituição imediata** e recolhimento ambientalmente adequado de itens não conformes.
- Possibilidade de pontuação técnica adicional (critérios de desempate) para fornecedores com certificações ambientais, frota eficiente ou programa formal de redução de desperdício.

### Documentos Comprobatórios

- Notas fiscais com identificação de lotes/validades;
- **Relatórios de temperatura** (transporte e armazenagem);
- Comprovantes de coleta/reciclagem/compostagem e de logística reversa;
- Registros de treinamento e de auditorias.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

<b>ÁREA/ OBJETO</b>	<b>FINALIDADE</b>	<b>RELAÇÃO COM O PRESENTE PROCESSO</b>
Serviços de Transporte e Logística	Locação de veículos com compartimento refrigerado e/ou caminhões baú	Garante a distribuição segura e contínua dos gêneros alimentícios às unidades beneficiadas, evitando perdas e contaminações.
Aquisição de Equipamentos de Armazenamento (Freezers, Câmaras Frias e Prateleiras)	Manter condições ideais de conservação dos produtos, respeitando temperatura e validade	Assegura o cumprimento das normas de vigilância sanitária e prolonga a durabilidade dos produtos perecíveis.
Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização	Limpeza de utensílios, superfícies e câmaras de armazenamento	Evita contaminação cruzada e mantém as Boas Práticas de Armazenamento e Manipulação.
Serviços de Controle Sanitário e Dedetização	Controle de pragas, insetos e roedores em depósitos e almoxarifados	Previne riscos à saúde pública e contaminação dos gêneros alimentícios.
Contratação de Mão de Obra de Apoio Logístico e Almoxarifado	Apoiar na descarga, conferência e distribuição dos produtos	Garante agilidade na recepção dos gêneros e controle de estoque.
Sistema de Gestão de Estoque e Patrimônio (ERP Municipal)	Registro, rastreabilidade e controle de entrada/saída de gêneros	Permite rastrear consumo, validade e custo médio dos itens, otimizando a reposição.
Contratos de Fornecimento de Gás e Energia Elétrica	Utilizados nos locais de preparo e conservação	Indiretamente relacionados ao funcionamento dos equipamentos de refrigeração e preparo de alimentos.

### **JUSTIFICATIVA DA INTERDEPENDÊNCIA**

A gestão integrada dessas contratações é essencial para garantir a economicidade, evitar sobreposição de objetos e assegurar a efetividade das entregas, em consonância com o art. 18, inciso IX, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que recomenda a análise das interdependências no planejamento da contratação.

A ausência de qualquer uma das contratações correlatas listadas poderia comprometer a eficácia do fornecimento e gerar riscos operacionais, como perdas de produtos, atrasos na distribuição, deterioração de alimentos e aumento de custos com logística e armazenamento emergencial.

### **IMPACTOS POSITIVOS DA INTEGRAÇÃO**

- Maior controle e rastreabilidade de entradas, saídas e consumo de gêneros alimentícios;
- Redução de desperdício e perdas, por melhor planejamento logístico;
- Padronização das condições sanitárias de armazenamento e distribuição;
- Melhor aproveitamento orçamentário, pela integração entre as contratações;
- Cumprimento das exigências legais e de controle externo, com planejamento transparente e documentado.

Dessa forma, o presente processo de adesão está tecnicamente alinhado às contratações interdependentes que compõem a estrutura operacional do Município, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios e o atendimento pleno às unidades requisitantes, de forma segura, planejada e sustentável.

## **13. MAPA DE RISCO**

<b>ETAPA</b>	<b>RISCO IDENTIFICADO</b>	<b>TIPO</b>	<b>PROBABILIDADE</b>	<b>IMPACTO</b>	<b>GRAU DE RISCO (SEMÁFORO)</b>	<b>MEDIDAS DE MITIGAÇÃO</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>
1. Planejamento da Adesão	Falta de estudo prévio da demanda e superestimativa de quantitativos.	Técnico / Financeiro	Média	Alto	◇ Médio	Exigir memória de cálculo detalhada, validação pelas secretarias requisitantes e revisão pela	Setor Técnico Requisitante / SUPRI

						SUPRI antes da formalização.	
	Divergência entre valores da ata original e os constantes no termo de adesão.	Jurídico / Administrativo	Média	Alto	◇ Médio	Conferir valores, itens e vigência da ata; anexar recorte da ARP e autorização do órgão gerenciador.	SUPRI / Assessoria Jurídica
	Inadequação do objeto à real necessidade do município.	Técnico	Baixa	Médio	● Baixo	Realizar conferência técnica entre os itens e o consumo médio mensal de cada secretaria.	Setor Técnico / Fiscal de Contrato
2. Análise Jurídica e Formalização	Ausência de manifestação jurídica específica sobre a adesão.	Legal	Baixa	Alto	● Médio	Submeter o processo à Procuradoria Jurídica antes da assinatura do contrato.	SUPRI / Procuradoria
	Falta de autorização do órgão gerenciador da ata para adesão.	Legal / Administrativo	Média	Alto	◇ Médio	Exigir ofício formal de anuência e anexar ao processo antes da assinatura.	SUPRI
3. Habilitação e Documentação da Fornecedora	Certidões vencidas ou documentos faltantes.	Administrativo	Média	Médio	● Médio	Conferir no SICAF e PNCP; exigir regularidade fiscal atualizada antes da assinatura.	SUPRI
	Empresa não caracterizada como ME/EPP.	Legal	Baixa	Médio	● Baixo	Checar porte empresarial pelo CNPJ e Receita Federal.	SUPRI
4. Execução Contratual – Entregas	Atraso nas entregas ou descumprimento do cronograma.	Operacional	Média	Alto	◇ Médio	Fiscalização ativa; aplicar sanções previstas no contrato e comunicar ao controle interno.	Fiscal de Contrato / SUPRI
	Fornecimento de produtos fora da validade ou especificações técnicas.	Técnico / Sanitário	Baixa	Alto	● Alto	Recebimento técnico; recusa de lotes; substituição imediata sem ônus.	Fiscal de Contrato / Secretaria Requisitante
	Quebra da cadeia de frio no transporte dos produtos perecíveis.	Ambiental / Operacional	Média	Alto	● Alto	Exigir veículos refrigerados e registro de temperatura; fiscalizar no ato da entrega.	Fiscal de Contrato
	Falhas na conferência e controle de estoque.	Administrativo / Operacional	Média	Médio	● Médio	Utilizar planilha de controle e sistema ERP para rastreabilidade das entradas e saídas.	Almoxarifado / SUPRI
5. Gestão Financeira e Pagamentos	Atrasos nos pagamentos por falha de liquidação.	Financeiro	Média	Médio	● Médio	Seguir fluxo contábil com conferência prévia de notas fiscais e termos de recebimento.	SUPRI / Contabilidade

	Divergência entre nota fiscal e quantitativos entregues.	Financeiro	Baixa	Alto	◇ Médio	Conferência tripla: Fiscal de contrato, SUPRI e Contabilidade antes da liquidação.	Fiscal / SUPRI
6. Sustentabilidade de e Impacto Ambiental	Descarte inadequado de embalagens e resíduos.	Ambiental	Média	Alto	◇ Médio	Exigir logística reversa, coleta seletiva e comprovação de destinação.	Contratada / Fiscal Ambiental
	Desperdício de alimentos por armazenamento incorreto.	Ambiental / Operacional	Média	Médio	● Médio	Treinamento das equipes e rotatividade do estoque (FEFO).	Almoxarifado / Fiscal
7. Fiscalização e Controle Interno	Ausência de registros formais de fiscalização e relatórios mensais.	Administrativo	Média	Alto	◇ Médio	Utilizar checklists mensais e relatórios assinados pelos fiscais designados.	SUPRI / Fiscal
	Falta de comunicação entre fiscal e gestor do contrato.	Operacional	Média	Médio	● Médio	Reuniões mensais de alinhamento e uso de planilha integrada de acompanhamento.	SUPRI
	Não aplicação de penalidades por descumprimento contratual.	Legal / Administrativo	Baixa	Alto	◇ Médio	Registrar ocorrências e formalizar processos de sanção com base na Lei 14.133/2021.	SUPRI / Procuradoria
8. Transparência e Controle Externo	Falta de publicação dos documentos no PNCP e Portal da Transparência.	Legal	Baixa	Alto	● Médio	Garantir publicações no prazo legal (art. 94 e 174 da Lei 14.133/2021).	SUPRI / Controle Interno
	Ausência de informações sobre fiscal, gestor e vigência no contrato publicado.	Administrativo	Baixa	Médio	● Baixo	Revisar documento antes da publicação e validar no PNCP.	SUPRI

### SÍNTESE DE GESTÃO DE RISCOS

- **Riscos críticos** (●): Quebra da cadeia de frio e fornecimento de produtos fora da especificação — exigem acompanhamento diário e checklists sanitários.
- **Riscos médios** (◇ / ●): Falhas no planejamento, atrasos, controles de estoque e documentação fiscal. Devem ser mitigados com rotinas de conferência, relatórios mensais e comunicação entre setores.
- **Riscos baixos** (●): Pontuais e facilmente controláveis com boas práticas administrativas e fiscais.

### MECANISMOS DE MITIGAÇÃO ESTRUTURANTES

- ✓ **Treinamento contínuo** dos fiscais e servidores de almoxarifado.
- ✓ **Checklist de entrega** e conferência técnica padronizada.

- ✓ **Controle eletrônico de estoque e validade** via sistema ERP municipal.
- ✓ **Relatórios mensais de execução contratual e ambiental.**
- ✓ **Plano de ação corretiva** com prazos definidos em caso de não conformidade.
- ✓ **Auditoria interna semestral** de suprimentos e contratações.

#### **14. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

A presente contratação, referente à adesão de Ata de Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Assistência Social de Castanhal/PA, está devidamente alinhada ao planejamento estratégico e orçamentário da Administração Pública Municipal, integrando-se às ações de segurança alimentar, apoio social e abastecimento das unidades socioassistenciais.

O processo foi originado a partir da formalização das demandas específicas da Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS), devidamente analisadas pela Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitação (SUPRI), observando os princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Durante a fase preparatória, foram elaboradas e validadas as memórias de cálculo, os mapas de riscos e as estimativas de quantidades, assegurando que os quantitativos aderidos se mantivessem dentro dos limites legais ( $\leq 50\%$  da ata original), conforme as orientações do órgão gerenciador e do controle interno municipal. Além disso, a adesão observou a compatibilidade com o Plano Anual de Contratações (PAC) e com as ações constantes na Lei Orçamentária Anual (LOA), garantindo a disponibilidade orçamentária e financeira para a execução contratual. O planejamento logístico foi estruturado para atender de forma racional as unidades socioassistenciais, cozinhas comunitárias e programas de apoio alimentar, com entregas mensais ou quinzenais, reduzindo riscos de perda, vencimento ou acúmulo excessivo de estoque.

Resultados da Análise

- O processo está tecnicamente fundamentado, com base nas demandas reais e mensuráveis da Secretaria de Assistência Social;
- Foram adotadas todas as medidas administrativas e orçamentárias necessárias, desde os Documentos de Formalização da Demanda (DFDs) até a elaboração do Termo de Referência e do Cronograma de Entregas;
- As quantidades foram planejadas de modo interdependente às contratações correlatas (transporte, armazenamento, controle de estoque e limpeza sanitária), garantindo coerência e integração no abastecimento das unidades sociais;
- O planejamento prevê controle contínuo de consumo e reposição, mediante relatórios mensais de execução e acompanhamento dos fiscais designados.

Conclusão

Dessa forma, a presente adesão encontra-se plenamente alinhada ao planejamento estratégico e operacional da Secretaria Municipal de Assistência Social de Castanhal/PA, refletindo a boa prática de gestão e a conformidade com as diretrizes da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

O processo assegura o abastecimento eficiente, contínuo e sustentável das unidades socioassistenciais, reforçando o compromisso da SUPRI com o planejamento integrado, a economicidade e a transparência pública.

**15. RESPONSABILIDADE DE ELABORAÇÃO**

Declaro, para devidos fins, que a Equipe de planejamento da Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitações é responsável pela elaboração do presente documento, através do(s) seu(s) representante(s) a abaixo assinalado. E dos representantes dos demais documentos que fazem parte deste estudo técnico preliminar, através dos DFD's e documentação da pesquisa de mercado.

**16. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições do Decreto Municipal nº 017/2024. Explicitamente declaramos que a contratação é viável, justificando com base nos elementos contidos nos Estudos Preliminares.

Castanhal/PA, 21 de outubro de 2025.

**ELABORADO POR:**

---

**Maria Eduarda Martins da Silva**  
Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitações  
Matricula nº 154878-6

**PESQUISA DE PREÇOS REALIZADAS POR:**

---

**Vera Lúcia Barros Maciel**  
Coordenadora da Pesquisa de Preço  
Matricula nº155342-9

**ANALISADO E ACOMPANHADO POR:**

---

**Tatiana do Socorro Martins da Silva**  
Secretária Municipal de Suprimentos e Licitações  
Decreto nº 003/25

APÊNDICE I – RESUMO DO ETP

DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO	
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	Lei nº 14.133/2021
	Decreto Municipal nº 017/24 de 17 de janeiro de 2024
QUAL O TIPO DE OBJETO?	BEM
	SERVIÇO
HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	NÃO
	SIM
QUAL A NATUREZA DO OBJETO?	FORNECIMENTO/SERVIÇO CONTINUADO
	FORNECIMENTO/SERVIÇO NÃO CONTINUADO
QUAL O PERÍODO DE FORNECIMENTO?	30 DIAS (PRONTA ENTREGA)
	180 DIAS
	12 MESES
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	NÃO
	SIM
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	NÃO
	SIM
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	NÃO
	SIM
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	NÃO
	SIM
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	NÃO
	SIM
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	NÃO
	SIM
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	MANUTENÇÃO DO FUNCIONAMENTO ADMINISTRATIVO
	REDUÇÃO DOS RISCOS DO TRABALHO
	REDUÇÃO DE CUSTOS
	APROVEITAMENTO DE RECURSOS
	REALIZAÇÃO DE POLÍTICA PÚBLICA
	INFRAESTRUTURA ADEQUADA
	MODERNIZAÇÃO
SEGURANÇA NO TRÂNSITO	
DOS ITENS/ PREÇO E QUANTITATIVO	
COMO SE OBTVEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	ATRAVÉS DO LEVANTAMENTO REALIZADO PELA SECRETARIA RESPONSÁVEL PELA DEMANDA
MEIOS USADOS NA PESQUISA	BANCO DE PREÇOS
	CONTRATAÇÕES SIMILARES
	FORNECEDORES
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	NÃO
	SIM

<b>HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO
	<input type="checkbox"/> SIM
<b>A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?</b>	<input type="checkbox"/> NÃO
	<input checked="" type="checkbox"/> SIM
<b>DA MODALIDADE</b>	
<b>MODALIDADE ESCOLHIDA</b>	<input type="checkbox"/> PREGÃO
	<input type="checkbox"/> CONCORRÊNCIA
	<input type="checkbox"/> LEILÃO
	<input checked="" type="checkbox"/> ADESÃO
	<input type="checkbox"/> INEXIGIBILIDADE
	<input type="checkbox"/> DISPENSA DE LICITAÇÃO
<b>PROCEDIMENTO AUXILIAR</b>	SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
<b>TIPO DE LICITAÇÃO</b>	<input type="checkbox"/> MENOR PREÇO
	<input type="checkbox"/> MAIOR DESCONTO
	<input type="checkbox"/> MELHOR TÉCNICA
	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO SE APLICA
<b>REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO</b>	
<b>PRAZO DE ENTREGA</b>	
<b>QUALIDADE</b>	
<b>SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL</b>	
<b>RESPONSABILIDADE PELA ENTREGA</b>	
<b>CONFORMIDADE COM AS NORMAL TÉCNICAS</b>	
<b>ASSISTÊNCIA LOCAL</b>	
<b>CONFORMIDADE LEGAL</b>	