Proc. 039/2025
Fl. 056
Ass.

Estudo Técnico Preliminar

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Este estudo técnico preliminar tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e a razoabilidade da **FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHES, COFFEE BREAK, COQUETÉIS, SALGADOS (INCLUI OPÇÕES COMO COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, KIBE, RISSOLE, PASTEL, EMPADINHA, ENROLADINHO DE SALSICHA E CROQUETE) E REFEIÇÃO, QUE SERÃO SERVIDOS EM EVENTOS REALIZADOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CARACARAÍ/RR.**

1.2. A necessidade desta contatação é fundamentada por objetivar e atender à necessidade da prestação de serviços de fornecimento de Coffee Break para eventos institucionais, como reuniões, treinamentos, palestras, oficinas e demais atividades organizadas pela **Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR.**

1.3 A oferta de Coffee Break visa proporcionar melhor acolhimento aos participantes, promover maior conforto durante os intervalos dos eventos e garantir condições adequadas de hospitalidade, contribuindo para a boa condução das atividades institucionais.

1.4 Dessa forma, faz-se necessária a contratação de empresa especializada, que possa fornecer os insumos alimentares, a estrutura de atendimento e o suporte logístico exigidos, em conformidade com os padrões de qualidade e higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.

1.5. Este estudo servirá como base para a elaboração do Termo de Referência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que estabelece as normas para licitações e contratos administrativos no Brasil. A contratação por meio do sistema de registro de preços é uma solução eficaz, permitindo que a Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí adquira os materiais necessários de forma organizada e econômica, garantindo a eficiência no uso dos recursos públicos e a continuidade dos serviços essenciais prestados à comunidade.

1.6. Portanto, a realização deste estudo técnico preliminar é crucial para assegurar que a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de serviços de lanches, coffee break, coquetéis, salgados (inclui opções como coxinha de frango, bolinha de queijo, kibe, rissole, pastel, empadinha, enroladinho de salsicha e croquete) e refeição, para que seja realizada de maneira técnica e economicamente viável, atendendo plenamente às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí – RR.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa à prestação de serviços de fornecimento de coffee break e refeições (almoço e/ou jantar) para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, no âmbito da realização de eventos institucionais, ações de capacitação, treinamentos, oficinas, reuniões técnicas, seminários, encontros e outras atividades correlatas promovidas pela pasta.

Proc. 039/2025
Fl. 057
Ass.

Tais ações fazem parte da rotina da administração pública municipal, sendo fundamentais para o planejamento, a qualificação de servidores e profissionais da saúde, o fortalecimento da gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) no município e o aprimoramento da prestação de serviços à população.

Durante a realização dessas atividades, especialmente quando programadas para turnos matutino e vespertino consecutivos ou em dias inteiros, torna-se necessária a disponibilização de coffee breaks e refeições para garantir a adequada permanência dos participantes, evitar deslocamentos, reduzir o tempo de interrupções e aumentar a eficiência dos trabalhos.

A contratação de empresa especializada assegura o fornecimento de alimentos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, respeitando critérios de higiene, segurança alimentar, qualidade e variedade, bem como permitindo a oferta de opções adaptadas a necessidades alimentares específicas, conforme o público envolvido.

A demanda está de acordo com os princípios da eficiência, razoabilidade, interesse público e economicidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente com base no artigo 11, inciso I, que dispõe sobre a obrigatoriedade da administração pública observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e interesse público em todas as contratações públicas.

Ademais, conforme o artigo 18 da referida lei, que trata da fase preparatória da contratação, a descrição da necessidade da contratação inclui a motivação da demanda, o problema a ser resolvido e os resultados pretendidos, sendo esta justificativa parte do planejamento necessário para garantir uma contratação mais eficiente, transparente e alinhada com os objetivos institucionais.

Diante do exposto, a contratação dos serviços de coffee break e refeições mostram-se necessária, adequada e proporcional às demandas da Secretaria Municipal de Saúde, visando garantir suporte logístico e funcional para o pleno desenvolvimento de suas atividades, com impactos positivos diretos na qualidade da gestão pública e na promoção da saúde no município.

A Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR, no cumprimento de suas atribuições institucionais, demanda a contratação de serviços de fornecimento de coffee break, refeições (self service, prato feito e marmitex) e lanches individuais, a serem ofertados em diferentes eventos, ações e atividades promovidas pela pasta. Tais serviços são essenciais para assegurar suporte logístico e alimentar adequado durante capacitações, treinamentos, reuniões técnicas, eventos institucionais, atividades itinerantes de saúde e demais ações programadas que demandem a permanência prolongada de servidores, colaboradores e participantes.

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir condições adequadas para o pleno desenvolvimento das ações da Secretaria, promovendo o bem-estar dos envolvidos, otimizando o tempo de execução das atividades e fortalecendo a adesão às programações, especialmente em locais e horários que inviabilizam o deslocamento dos participantes para refeições externas. Dessa forma, a aquisição visa proporcionar qualidade e segurança alimentar, com cardápios variados e balanceados, respeitando os critérios técnicos e sanitários exigidos.

A adoção do sistema de **Registro de Preços** se mostra a forma mais adequada à realidade da administração pública municipal, pois permite contratações conforme a demanda, com planejamento e controle, evitando a abertura de processos emergenciais e promovendo economia

de escala. Além disso, confere maior celeridade, padronização, transparência e flexibilidade na gestão das aquisições, assegurando o atendimento de forma contínua e eficiente.

A justificativa também se fundamenta na necessidade de regularizar o processo de contratação, cumprindo os princípios da administração pública, em especial os da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, além de atender às diretrizes legais e normativas da Lei nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa nº 40/2020 da SEGES/ME.

Proc. 039/2025
Fl. 058

3.ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Saúde	Adnayara de Souza Figueiredo

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, incluindo coffee breaks, refeições e lanches, conforme especificações técnicas e quantitativas definidas nos lotes discriminados. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, sob demanda, com entrega preferencialmente no local de realização das ações promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR.

Os itens a serem fornecidos deverão observar os seguintes requisitos:

Coffee Break Tipo I e Tipo II: por pessoa, com oferta de 06 unidades de salgados, 04 unidades de doces e 300 ml de bebida (chá, café, suco ou refrigerante), acompanhados de utensílios descartáveis (copos, guardanapos, mexedores, sachês de açúcar e adoçante). As opções de salgado e doce devem estar de acordo com a descrição técnica constante do documento de referência, garantindo variedade, qualidade e apresentação.

Refeições:

Self Service por quilo: buffet com pratos quentes, guarnições, saladas e sobremesas, devendo ser servido com utensílios descartáveis apropriados.

Prato feito (comercial): refeição completa com bebida (refrigerante ou suco), servida em embalagem apropriada, com no mínimo três opções de carne e acompanhamentos.

Marmitex com bebida: refeição acondicionada para transporte, com três opções de carne, acompanhamentos, sobremesa e bebida, acompanhada de talheres e guardanapos descartáveis.

Lanche individual (sanduíche ou hambúrguer com bebida): deve conter pão adequado, carne bovina ou frango, queijo, presunto, salada, e ser acompanhado por suco ou refrigerante em embalagem individual, guardanapo e utensílios descartáveis, devidamente acondicionado para transporte e consumo imediato.

Itens avulsos do Lote II: fornecimento de salgados fritos e assados (por cento), doces variados (por cento), refrigerantes (lata 200 ml, 350 ml e garrafa 2L), sucos (200 ml e 1L em embalagem tipo Tetra Pak), todos com indicação clara de validade e conservação adequada.

Todos os itens deverão observar rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, ser entregues em condições adequadas de transporte e conservação, respeitando as normas da Vigilância Sanitária. A contratada deverá assegurar pontualidade nas entregas, qualidade no preparo dos alimentos e apresentação compatível com eventos institucionais.

Proc 039/2025
Fl. 059
Ass.

4.1 REQUISITOS GERAIS:

Todos os alimentos devem ser frescos, preparados no dia do evento e apresentados de forma higiênica.
A empresa deverá montar a estrutura de atendimento no local indicado, com mesas, toalhas e pessoal uniformizado.
Horário de entrega/montagem deve obedecer rigorosamente aos horários estipulados.
Responsabilidade pelo recolhimento e descarte dos resíduos gerados.

4.2 PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

A contratação terá vigência de 12 meses a partir da assinatura do contrato, com atendimento sob demanda, conforme cronograma previamente informado com no mínimo 10 dias de antecedência.

4.3 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme a quantidade efetivamente fornecida, mediante apresentação de nota fiscal e atesto do setor responsável após cada evento.

4.4 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Atestado de Capacidade Técnica: A empresa licitante deverá apresentar um atestado de capacidade técnica, emitido por uma pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha realizado ou esteja realizando o fornecimento de materiais compatíveis com as características, natureza, volume, quantidade e prazos semelhantes ao objeto desta contratação. Esse atestado deve declarar que o fornecimento foi realizado de maneira satisfatória, assegurando a capacidade da empresa de atender às exigências do Termo de Referência.
Cumprimento das Obrigações Contratuais: A empresa contratada deve cumprir rigorosamente todas as obrigações estabelecidas no edital, seus anexos e na proposta apresentada. Isso inclui a responsabilidade integral pela entrega dos materiais nas condições estipuladas, dentro dos prazos e nos locais especificados no Termo de Referência, sempre acompanhada da respectiva Nota Fiscal. A contratada também deve assumir os riscos e as despesas decorrentes da execução plena e perfeita do contrato, garantindo a adequação dos produtos fornecidos às especificações técnicas estabelecidas.
Responsabilidade pela Qualidade e Entrega: O recebimento dos materiais, seja provisório ou definitivo, pela área responsável não exime a empresa contratada de sua responsabilidade pela correta execução do contrato. Em caso de vícios ou defeitos nos produtos fornecidos ou na execução inadequada do contrato, a contratada deve arcar com os prejuízos decorrentes.
Prazo de Entrega: O prazo para entrega dos materiais será de acordo com demandas da secretaria municipal de saúde, a contar do recebimento da ordem de compra ou serviços, que será encaminhada via e-mail ou na sede da secretaria municipal de saúde. A entrega será realizada de acordo com especificações de demanda da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

Esses requisitos visam garantir que a empresa contratada possua a capacidade técnica, operacional e logística para **prestação de serviços de lanches, coffee break, coquetéis, salgados (inclui opções como coxinha de frango, bolinha de queijo, kibe, rissole, pastel, empadinha, enroladinho de salsicha e croquete) e refeição, que serão servidos em eventos realizados pela secretaria municipal de saúde de Caracaraí/RR.**

Proc 039/2025
Fl. 060
Ass.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante da necessidade do objeto deste estudo, foi realizado o levantamento de mercado no intuito de prospectar e analisar soluções para a pretensa contratação, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência. Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos em contratações similares de outros entes públicos.

As soluções possíveis para a referida demanda seriam:

Solução 1: Terceirização dos serviços com empresa especializada para fornecimento de coffee break, bebidas, almoços, lanches e frutas.

Solução 2: Preparo dos itens pela própria estrutura do Município.

5.1. Análise da Solução 1

Em análise da solução que prevê a terceirização dos serviços com empresa para fornecimento de coffee break, bebidas, almoços, lanches e frutas, verificou-se que tal opção é viável, considerando que os serviços seriam prestados de forma objetiva, contínua e por profissionais qualificados para tal finalidade. Além disso, garante-se maior controle sanitário, padronização na apresentação dos itens, cumprimento de prazos e qualidade no atendimento às demandas da Secretaria.

5.2. Análise da Solução 2

Em análise da solução que prevê o preparo dos itens pela própria estrutura do Município, observou-se que tal serviço não se enquadra como atividade fim do órgão, o que representa limitações operacionais. A Secretaria Municipal de Saúde não dispõe de equipe técnica específica, equipamentos, estrutura física e insumos adequados para o preparo, manuseio, acondicionamento e distribuição dos itens em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, o que inviabiliza a adoção dessa alternativa sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar.

5.3. Justificativa Para Levantamento de Mercado Por Meio de Cotação Direta Com Fornecedores.

Considerando a necessidade de subsidiar o processo de contratação de serviços de fornecimento de **coffee break e refeições** para atender às demandas da **Secretaria Municipal de Saúde**, foi realizada pesquisa de preços com o objetivo de obter estimativa de valores de mercado, conforme previsto no artigo 23, §1° da **Lei nº 14.133/2021**, que dispõe sobre a obrigatoriedade de apresentação de pesquisa de preços como parte da fase preparatória da contratação.

Entretanto, **não foi possível localizar referências suficientes e compatíveis** nos seguintes instrumentos oficiais de pesquisa de preços:

Painel de Preços do Governo Federal, mantido pelo Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos;

Proc 039/2025
Fl. 061
Ass.

Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

A ausência de informações relevantes nos referidos sistemas se deu pela inexistência de registros atualizados ou específicos para a localidade e o objeto pretendido (serviços de coffee break e refeições com as características e quantidades necessárias), inviabilizando a obtenção de dados adequados por meio dessas plataformas.

Diante disso, e com fundamento no artigo 23, §4° da Lei n° 14.133/2021, foi adotado o procedimento de cotação direta com fornecedores locais, com o objetivo de coletar orçamentos representativos do mercado regional e refletir com maior fidedignidade os preços praticados atualmente. As cotações foram obtidas junto a empresas atuantes no ramo de alimentação e eventos, devidamente identificadas, com apresentação formal de propostas comerciais contendo valores unitários e globais, além da descrição dos serviços ofertados.

Ressalta-se que a pesquisa foi conduzida com transparência, isonomia e representatividade mínima de mercado, considerando pelo menos três propostas distintas, conforme orientações do Tribunal de Contas da União (TCU) e boas práticas de contratação pública.

Portanto, a adoção do levantamento de preços por cotação direta com fornecedores está devidamente justificada pela ausência de dados disponíveis nos sistemas oficiais, e visa assegurar uma estimativa de preços compatível com a realidade local e com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento, que regem a administração pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de gêneros alimentícios prontos para consumo, divididos em coffee breaks, refeições (self service, prato feito, marmitex) e lanches individuais, conforme especificações técnicas estabelecidas nos lotes descritos. A prestação dos serviços deverá ocorrer de forma contínua e eficiente, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR durante a realização de eventos institucionais, capacitações, ações itinerantes, reuniões e demais atividades de caráter técnico-operacional e administrativo.

A empresa contratada será responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos nos locais indicados, devendo garantir padrões adequados de qualidade, higiene, apresentação e temperatura dos produtos, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária. Todos os itens deverão ser acompanhados dos respectivos utensílios descartáveis e entregues de forma a assegurar segurança alimentar e praticidade no consumo.

Não se faz necessária a previsão de manutenção ou assistência técnica, uma vez que a contratação refere-se ao fornecimento de bens de consumo (alimentação preparada) e serviços eventuais de entrega, sem a utilização de equipamentos permanentes ou sistemas operacionais.

A escolha dessa solução se justifica técnica e economicamente por possibilitar a centralização do serviço em empresa capacitada, com know-how e estrutura adequada para atender às demandas

com agilidade, qualidade e segurança. Isso evita a sobrecarga da estrutura interna da Administração, que não dispõe de equipe nem de infraestrutura para a execução direta dessa atividade. Além disso, a terceirização dos serviços proporciona maior eficiência operacional, previsibilidade de custos, padronização na apresentação dos itens e melhor controle sanitário e logístico.

8. ANÁLISE DO CICLO DE VIDA DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. 20 da **Lei nº 14.133/2021**, a análise do ciclo de vida da contratação consiste na avaliação de todos os custos e consequências relacionadas à contratação, desde o planejamento até o encerramento do contrato, passando pela execução e eventuais impactos pós-contratuais.

No caso da presente contratação de **serviços de coffee break e refeições**, observa-se que se trata de **serviço de natureza continuada, porém pontual em execução**, utilizado conforme a programação e demanda de eventos da Secretaria Municipal de Saúde.

Proc 039/2025
Fl. 062
Ass.

A seguir, apresenta-se a análise do ciclo de vida da contratação:

8.1. Planejamento e Seleção da Solução

A necessidade foi identificada a partir da programação de eventos institucionais e capacitações da Secretaria.
Verificou-se a impossibilidade de atendimento com meios próprios da administração.
Foi elaborada a descrição da solução técnica, com definição dos quantitativos e padrões mínimos de qualidade.

8.2. Obtenção da Solução (Contratação)

O procedimento licitatório será conduzido conforme os dispositivos da Lei nº 14.133/2021.
Os preços de referência foram definidos por meio de pesquisa de mercado (cotações diretas), dado que não houve dados suficientes no Painel de Preços ou PNCP.
A contratação será por **demanda**, com fornecimento conforme necessidade, para garantir economicidade e evitar desperdícios.

8.3. Uso e Suporte (Execução Contratual)

Durante a vigência do contrato, o serviço será utilizado sempre que houver realização de eventos técnicos e institucionais.
A fiscalização será feita por servidor designado, que acompanhará a qualidade do serviço e a conformidade com os cardápios, horários e padrões estabelecidos no termo de referência.
Haverá prestação por demanda, com entrega nos locais e horários definidos previamente.

8.4. Encerramento da Contratação

A experiência obtida servirá de base para eventuais contratações futuras.
Não há geração de resíduos permanentes, equipamentos ou materiais de consumo duradouro – o serviço é de consumo imediato.

8.5. Custos Totais ao Longo do Ciclo de Vida

Os custos da contratação se restringem à execução do objeto (fornecimento de refeições e coffee breaks).
Não há necessidade de manutenção, armazenamento, capacitação técnica ou substituições futuras.
Por isso, o custo está concentrado na **fase de execução**, e é integralmente previsível e controlável.
A contratação de serviços de coffee break e refeições apresenta um ciclo de vida simples, de curta duração e com custos totalmente vinculados à execução contratual, sem impactos pós-contratuais.
O modelo adotado é adequado para a natureza do serviço e atende aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Quanto à estimativa das quantidades a serem contratadas, consta o quantitativo no estudo de demanda e na planilha de estimativas, constante nos documentos do processo em epígrafe, nas condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência da licitação:

LOTE I

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UND.	QTD.		VALOR UNT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Coffee Break Tipo I - Por pessoa: 06 unidades das opções de salgado abaixo, 04 unidades das opções de doce abaixo, 300 ml de bebidas das opções descritas abaixo. A escolher. Opções de Salgado: Mini sanduíche de frios (presunto, queijo, salada); Mini sanduíche (patê de frango ou atum); Croissant (frango, frios ou queijo); Frutas laminadas ou salada de frutas; Mini doguinho; Mini hambúrguer; Trouxinha (quatro queijos, ricota com tomate seco, palmito ou calabresa); Mini esfiha assada: aberta ou fechada (queijo, carne, frango ou tomate seco com queijo); Pastel assado (frango, palmito ou tomate seco); Pão de queijo (tipo coquetel); Mini pizza tipo coquetel; Canapés (salpicão ou tomate cereja e manjericão ou ricota com ervas ou frango com catupiry). Opções de Doce: Bolo Simples (5cmx6cm aproximadamente o pedaço) (sabores nega maluca, laranja, coco, cenoura com cobertura de chocolate, fubá, mármore, toalha felpuda, formigueiro); Mini Carolinas (doce de leite, creme ou chocolate); Mini sonho frito (doce de leite, goiaba, creme ou brigadeiro); Folhado (doce de leite ou creme); Mini Croissant (Chocolate ou doce de leite); Fatias Húngaras. Opções de Bebidas: Chá (mate com limão ou maçã com canela ou abacaxi com hortelã), café ou café com leite, Suco de frutas natural (02 tipos); Refrigerante (02 tipos). Acompanhamentos por Pessoa: 3 unidades de guardanapo de papel folha dupla 23,5 x 23,5, cor branca; 3 unidades de copo descartável em poliestireno transparente ou leitoso para água e suco (mínimo de 150 ml); 1 unidade de copo descartável em poliestireno transparente ou leitoso para café (mínimo de 50 ml); 2 unidades de sachês de açúcar; 2 unidades de sachês de adoçante; 2 unidades de mexedores para chá ou café.	UND.	1000		**R$22,56**	**R$22.560,00**

Proc. 039/2025
Fl. 063
Ass.

2	Coffee Break Tipo II - Por pessoa: 6 unidades das opções de salgado abaixo, 04 unidades das opções de doce abaixo, 300 ml de bebidas das opções descritas abaixo. A escolher. Opções de Salgado: Enroladinho de salsicha; Pastel frito (carne, queijo ou banana); Empadinha (frango, palmito ou calabresa); Coxinha; Risólis (frango ou carne); Bolinha de queijo; Quibe frito; Pastel frito (carne, queijo); Quiches (quatro queijos, frango com palmito, calabresa com alho poró ou legumes). Opções de Doce: Cookies; Biscoito tipo wafer (chocolate, baunilha ou morango); Biscoito recheado (chocolate, morango ou brigadeiro); Beliscão de Goiabada; Biscoitos (goiaba, limão, coco, amanteigado, maisena, polvilho, banhado no chocolate); Pastel frito (banana ou maçã com canela). Opções de Bebidas: Café ou Café com leite; Chá (mate com limão, maçã com canela ou abacaxi com hortelã); Suco de frutas natural (02 tipos); Refrigerante (02 tipos). acompanhamentos por Pessoa: 03 unidades de guardanapo de papel folha dupla 23,5 x 23,5, cor branca; 03 unidades de copo descartável em poliestireno transparente ou leitoso para água e suco (mínimo de 150ml); 01 unidade de copo descartável em poliestireno transparente ou leitoso para café (mínimo de 50ml); 02 unidades de sachês de açúcar; 02 unidades de sachês de adoçante; 02 unidades de mexedores para chá ou café.	UND.	1000	**R$31,90**	**R$31.900,00**
3	COQUETEL: Serviço de coquetel com cardápio variado, composto por três categorias principais: CARDÁPIO I – Salgados fritos: Coxinha, pastelzinho, bolinha de queijo, croquete, bolinho de bacalhau, bolinho de carne de sol e camarão empanado. CARDÁPIO II – Salgados assados: Esfirra, tortinha de bacalhau, tortinha de frango, tortinha de carne de sol, pãozinho de batata, croissant, canore de goiabada e tábua de frios. CARDÁPIO III – Comidas quentes: Escondidinho de carne de sol, risoto de camarão, macarrão ao molho e salada. BEBIDAS: Sucos de frutas naturais com no		800	**R$36,83**	**R$29.464,00**

Proc 039/2025
Fl. 064
Ass. W

	mínimo quatro opções de sabores, refrigerantes de primeira linha nas versões normal, diet e light, além de água mineral sem gás, com gás e tônica. O serviço deverá incluir todos os utensílios necessários ao consumo (copos, pratos, guardanapos e talheres descartáveis ou reutilizáveis, conforme exigência do evento), e deverá ser fornecido na cidade de Caracaraí/RR.			Proc 039/2025 Fl. 005 Ass.	
4	Refeição Self Service (tipo a quilo): Serviço de alimentação com buffet disposto para consumo por quilo, incluindo opções variadas diariamente, composto por pratos quentes (arroz branco e integral, feijão, massas, carnes vermelha, branca e peixe), guarnições diversas (batata, legumes salteados, farofa, purês, entre outros), saladas frescas (folhas verdes, legumes, grãos, e acompanhamentos diversos) e sobremesas variadas (frutas da estação e doces). O oferecer utensílios e materiais descartáveis. O serviço deverá ser fornecido na cidade de Caracaraí/RR.	KG	2500	**R$40,83**	**R$102.075,00**
5	Refeição tipo Prato Feito (Comercial/PF) com bebida: Refeição individual previamente preparada, composta por arroz branco (mínimo de 150 gramas), feijão (mínimo de 100 gramas), uma porção de carne pronta para consumo, podendo ser bovina, suína, frango ou peixe (mínimo de 120 gramas), guarnição variada como massas, purês, legumes cozidos ou salteados e batatas (mínimo de 100 gramas), salada composta por verduras ou legumes crus ou cozidos (mínimo de 80 gramas) e sobremesa simples, podendo ser fruta da estação ou doce caseiro (mínimo de 80 gramas). A refeição será acompanhada por uma bebida individual, sendo refrigerante em lata de 350 ml ou suco natural/integral tipo tetra pak com no mínimo 200 ml. Deverão ser fornecidos utensílios descartáveis apropriados, tais como prato, talheres, copo e guardanapos. O serviço deverá ser fornecido na cidade de Caracaraí/RR. Possuir no mínimo três opções de carnes disponíveis para escolha.	UND.	2500	**R$25,50**	**R$63.750,00**

6	Refeição tipo Marmita (Marmitex) com bebida: Refeição individual acondicionada em embalagem apropriada para transporte, composta por arroz branco (mínimo de 150 gramas), feijão (mínimo de 100 gramas), carne pronta para consumo (mínimo de 120 gramas), sendo oferecidas obrigatoriamente no mínimo três opções para escolha (carne bovina, frango, peixe ou suína), acompanhada por guarnição variada (massas, purês, legumes cozidos ou salteados, batatas, mínimo de 100 gramas), salada composta por verduras ou legumes crus ou cozidos (mínimo de 80 gramas) e sobremesa simples (fruta da estação ou doce caseiro, mínimo de 80 gramas). A refeição será acompanhada por bebida individual, sendo refrigerante em lata de 350 ml ou suco natural/integral tipo tetra pak com no mínimo 200 ml. O fornecimento deverá incluir utensílios descartáveis adequados (talheres, guardanapo e copo).	UND.	2500	**R$31,16**	**R$77.900,00**
7	LANCHE INDIVIDUAL (SANDUÍCHE OU HAMBÚRGUER COM BEBIDA): Refeição individual composta por um sanduíche ou hambúrguer, servido em pão adequado (francês, brioche ou pão especial para hambúrguer), contendo carne bovina ou filé de frango grelhado, queijo, presunto, salada fresca (alface e tomate). Deverá ser acompanhada por bebida individual, sendo refrigerante em lata de 350 ml ou suco natural/integral tipo tetra pak com no mínimo 200 ml. Deverá ser acondicionado em embalagem apropriada, garantindo a conservação do produto, acompanhado por guardanapo e demais utensílios descartáveis necessários ao consumo. O serviço deverá ser fornecido na cidade de Caracaraí/RR.	UND.	1500	**R$16,66**	**R$24,990,00**
					VALOR TOTAL LOTE I R$ 352.639,00

Proc. 039/2025
Fl. 046

LOTE II

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UND.	QTD.	VALOR UNT. (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	SALGADOS DIVERSOS (FRITO): Enroladinho de salsicha; Pastel frito (carne, queijo ou banana); Empadinha (frango, palmito ou calabresa); Coxinha; Risólis (frango ou carne); Bolinha de queijo; Quibe frito; Pastel frito (carne, queijo); Quiches (quatro queijos, frango com palmito, calabresa com alho poró ou legumes).	CENT.	500	***R$81,50***	***R$40.750,00***

2	SALGADOS DIVERSOS (ASSADOS/FRIOS): Mini sanduíche de frios (presunto, queijo, salada); Mini sanduíche (patê de frango ou atum); Croissant (frango, frios ou queijo); Frutas laminadas ou salada de frutas; Mini doguinho; Mini hambúrguer; Trouxinha (quatro queijos, ricota com tomate seco, palmito ou calabresa); Mini esfiha assada: aberta ou fechada (queijo, carne, frango ou tomate seco com queijo); Pastel assado (frango, palmito ou tomate seco); Pão de queijo (tipo coquetel); Mini pizza tipo coquetel; Canapés (salpicão ou tomate cereja e manjericão ou ricota com ervas ou frango com catupiry).	CENT.	500	***R$66,16***	***R$33.080,00***
3	DOCES DIVERSOS (VARIADOS): Mini Carolinas (doce de leite, creme ou chocolate); Mini sonho frito (doce de leite, goiaba, creme ou brigadeiro); Folhado doce (doce de leite ou creme); Mini Croissant doce (Chocolate ou doce de leite); Fatias Húngaras; Mini tortinhas doces (frutas variadas ou creme); Brigadeiro tipo coquetel; Beijinho tipo coquetel; Cajuzinho tipo coquetel.	CENT.	500	***R$66,50***	***R$33.250,00***
4	**Refrigerante 200 ml:** Bebida gaseificada, sabor variado (cola, guaraná, laranja, limão, entre outros), acondicionada em embalagem individual tipo lata com volume de 200 ml. Deverá conter indicação clara do sabor e validade do produto.	UND.	1500	***R$4,56***	***R$6.840,00***
5	**Refrigerante 350 ml:** Bebida gaseificada, sabor variado (cola, guaraná, laranja, limão, entre outros), acondicionada em embalagem individual tipo lata com volume de 350 ml. Deverá conter indicação clara do sabor e validade do produto.	UND.	1500	***R$6,66***	***R$9.990,00***
6	**Refrigerante 2 litros:** Bebida gaseificada, sabor variado (cola, guaraná, laranja, limão, entre outros), acondicionada em embalagem plástica descartável tipo PET com volume de 2 litros. Deverá conter indicação clara do sabor e validade do produto.	UND.	1300	***R$15,60***	***R$20.280,00***
7	**Suco 200 ml em embalagem tipo Tetra Pak:** Bebida pronta para consumo, à base de polpa ou concentrado de frutas, com volume de 200 ml, acondicionada em embalagem tipo tetra pak, preservando as características originais do produto. Deverá conter indicação clara do sabor e validade do produto.	UND.	1300	***R$5,56***	***R$7.228,00***
8	**Suco 1 litro em embalagem tipo Tetra Pak:** Bebida pronta para consumo, à base de polpa ou concentrado de frutas, com volume de 1 litro, acondicionada em embalagem tipo tetra	UND.	300	***R$16,16***	***R$4.848,00***

Proc 039/2025
067

Proc. 039/2025
Fl. 068
Ass.

	pak, preservando as características originais do produto. Deverá conter indicação clara do sabor e validade do produto.				
VALOR TOTAL LOTE II					**R$156.266,00**
VALOR TOTAL LOTE I e II					**R$508,905,00**

9.2. As quantidades e os valores unitários presentes na tabela de itens foram considerados segundo expectativa de consumo anual baseada no processo antecedente, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 016/2024, PROCESSO Nº 123/2023, PREGÃO PRESENCIAL Nº **085/2023-SRP**, desta mesma requerente, que apresenta o mesmo objeto demandado por este instrumento de formalização de demanda.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Os valores de referência foram obtidos em conformidade à Instrução Normativa, conforme pesquisa de preço feita pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Caracaraí-RR. Os detalhes das estimativas constam em documentos anexos ao processo em epígrafe.

10.2. O valor global estimado pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Caracaraí/RR: **R$ 508.905,00 (quinhentos e oito mil, novecentos e cinco reais).**

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Verifica-se que a natureza do objeto da licitação condiciona tecnicamente ao **não parcelamento** do objeto, uma vez que a contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo (coffee breaks, refeições e lanches), os quais demandam padrão uniforme de qualidade, logística integrada e controle sanitário rigoroso. O fracionamento da contratação entre diferentes fornecedores poderia gerar complicações operacionais, como divergência na apresentação dos alimentos, atrasos nas entregas, incompatibilidade de embalagens, bem como comprometer o resultado dos trabalhos.

Ademais, o parcelamento dificultaria substancialmente a fiscalização e o controle da execução contratual, na medida em que seria necessário acompanhar diversos contratos, fornecedores e cronogramas simultaneamente, gerando aumento da complexidade administrativa e maior risco de falhas na prestação do serviço. A unificação da contratação em lotes integrados possibilita maior controle, melhor coordenação das entregas, padronização dos itens fornecidos e maior eficiência na execução.

Assim, justifica-se, sob os aspectos técnicos e administrativos, a **não adoção do parcelamento** do objeto, por se tratar de medida que assegura a adequada prestação dos serviços, a preservação da qualidade dos itens contratados e a efetividade no atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Após análise técnica e administrativa, decidiu-se pelo parcelamento do objeto em dois lotes, conforme a seguir:

Lote 1:

Coffee Break Tipo I - Por pessoa:
Coffee Break Tipo II
COQUETEL
Refeição Self Service (tipo a quilo):
Refeição tipo Prato Feito
Refeição tipo Marmita (Marmitex
Lanche Individual (Sanduíche Ou Hambúrguer Com Bebida):

Proc. 039/2025
Fl. 069
Ass. W

Lote 2:
Salgados Diversos (Frito):
Salgados Diversos (Assados/Frios):
Doces Diversos (Variados):
Refrigerante 200 ml:
Refrigerante 350 ml
Refrigerante 2 litros:
Suco 200 ml em embalagem tipo Tetra Pak:
Suco 1 litro em embalagem tipo Tetra Pak:

A decisão pelo parcelamento está fundamentada nos seguintes pontos:
Adequação às realidades distintas dos eventos promovidos: Os eventos possuem portes e demandas diferentes. Separar em dois lotes permite a melhor organização e dimensionamento do fornecimento, evitando desperdícios ou contratações desnecessariamente onerosas.
Aumento da competitividade: O fracionamento possibilita a participação de microempresas e empresas de pequeno porte que não possuem estrutura para atender eventos de grande porte, mas podem competir no lote de menor complexidade.
Maior economicidade: A divisão permite que os licitantes apresentem propostas mais compatíveis com suas capacidades operacionais, reduzindo o risco de sobrepreço por conta da composição única e genérica do serviço.
Gestão contratual mais eficiente: Com a divisão por porte de evento, é possível programar e fiscalizar os serviços de forma mais organizada e eficiente, com menor risco de inadimplência ou falhas operacionais.
Diante do exposto, justifica-se o parcelamento do objeto em dois lotes, considerando critérios técnicos, econômicos e operacionais. Tal medida favorece a competitividade, a economicidade, a eficiência na execução e o atendimento às particularidades do serviço, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.
A divisão proposta não compromete a integridade do objeto nem sua execução adequada, ao contrário, favorece a melhor prestação do serviço público.
Além disso, o parcelamento permite que cada serviço seja contratado pelo menor preço unitário possível, respeitando suas particularidades operacionais e de execução. Isso promove a melhor alocação de recursos, otimiza o atendimento logístico e favorece a economicidade para a Administração Pública.
A adoção do parcelamento também atende à orientação da Súmula nº 247 do TCU, que recomenda a adjudicação por item sempre que o objeto for divisível e não houver prejuízo técnico ou perda de economia de escala. No presente caso, os serviços são tecnicamente independentes entre si e podem ser prestados por empresas distintas sem comprometer a eficiência da execução contratual. Dessa forma, a licitação será estruturada com itens distintos para cada tipo de veículo, garantindo transparência, maior disputa e maior eficiência na contratação.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação não possui interdependência direta com outras contratações em curso ou previstas no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR. Trata-se de demanda autônoma, voltada especificamente ao fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados ao apoio logístico de eventos, capacitações, reuniões técnicas e atividades de campo realizadas pela pasta.

Proc. 039/2025
Fl. 070
Ass.

Todavia, reconhece-se que esta contratação pode, eventualmente, ser complementada por contratações acessórias, como a de serviços de locação de tendas, cadeiras, mesas e equipamentos de apoio a eventos, os quais não possuem relação de interdependência técnica, mas podem ocorrer de forma simultânea ou vinculada às ações institucionais da Secretaria.

Portanto, embora possa haver afinidade com outras contratações administrativas no contexto de organização de eventos e ações descentralizadas, a contratação ora estudada é independente e justificada por sua natureza própria, não sendo condicionada à existência ou execução de outras contratações correlatas.

14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação está alinhada ao planejamento institucional da Secretaria Municipal de Saúde de Caracaraí/RR, uma vez que busca atender às necessidades operacionais decorrentes da realização de eventos, capacitações, reuniões técnicas, campanhas itinerantes e demais ações executadas de forma contínua ao longo do exercício.

Essas atividades fazem parte da rotina da pasta e estão previstas nas metas de trabalho definidas internamente, sendo indispensável garantir o fornecimento de alimentação adequada aos servidores, colaboradores e participantes envolvidos. A medida contribui diretamente para a eficiência e o bom andamento das ações da saúde pública municipal.

Portanto, ainda que não formalizada em instrumento próprio como o Plano Anual de Contratações, a demanda está fundamentada nas necessidades práticas da gestão e segue coerente com os objetivos e responsabilidades atribuídos à Secretaria.

15. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A presente contratação trará benefícios diretos e indiretos para a Administração Pública Municipal, especialmente no tocante à **efetividade das ações institucionais** e ao **melhor aproveitamento dos recursos humanos e operacionais**. A oferta regular de refeições, coffee breaks e lanches possibilita a execução contínua de atividades técnicas e operacionais sem a necessidade de interrupções para deslocamento dos participantes, garantindo maior adesão, produtividade e foco nos objetivos propostos.

Do ponto de vista da **eficiência e economicidade**, a contratação centralizada de empresa especializada permite a obtenção de preços mais competitivos, padronização dos serviços, maior controle da qualidade e redução de desperdícios, em comparação com soluções improvisadas ou realizadas internamente sem estrutura adequada.

A medida contribui também para o **desenvolvimento local sustentável**, uma vez que fomenta o setor de alimentação do município, criando oportunidades de contratação para empresas da região e movimentando a economia local com responsabilidade social.

Além disso, ao delegar a prestação desses serviços a empresas qualificadas, a Administração otimiza o uso de seus recursos internos, permitindo que os servidores se concentrem em suas atribuições finalísticas, promovendo assim **melhor aproveitamento da força de trabalho disponível**.

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Antes da celebração do contrato, a Administração providenciará a designação do fiscal e do gestor contratual, com a devida formalização por meio de portaria. Também será realizada a orientação

Proc. 039/2025
Fl. 071
Ass.

dos servidores envolvidos quanto aos procedimentos de fiscalização, conforme as exigências legais e sanitárias. Além disso, será definido o cronograma de eventos e locais de entrega, visando garantir o adequado planejamento e execução dos serviços contratados.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação pode gerar impactos ambientais pontuais, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos, como embalagens descartáveis (copos, talheres, pratos, guardanapos, latas e embalagens Tetra Pak). Para mitigar esses impactos, a Administração orientará quanto à destinação adequada dos resíduos gerados durante as ações, priorizando a separação e descarte em locais apropriados.

Sempre que possível, será incentivado o uso de materiais recicláveis e biodegradáveis por parte da empresa contratada, como forma de contribuir com práticas sustentáveis. Além disso, nas ações promovidas pela Secretaria, será estimulado o consumo consciente e o não desperdício de alimentos.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

16.1. O Estudo Técnico Preliminar indica que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade de alcance dos resultados pretendidos.

16.2. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16.3. Diante do exposto, a equipe de planejamento declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base nesse Estudo Técnico Preliminar.

16.4. A Equipe de Planejamento da Contratação analisou e decidiu pela realização de Licitação Tradicional por meio de Pregão Presencial, que será gerenciado pela Secretaria Municipal de Saúde do Município de Caracaraí-RR.

19. RESPONSÁVEIS

Caracaraí/RR, 14 de abril de 2025.

ADNAYARA DE SOUZA FIGUEIREDO
Presidente
Portaria de nº 195/2023

Jeziel Costa Oliveira

JEZIEL COSTA OLIVEIRA
Integrante Requisitante
Portaria de nº 215/2024

Fernanda Liliane da Costa Torres

FERNANDA LILIANE DA COSTA TORRES
Integrante Administrativo
Matricula nº 1215