

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**1. INFORMAÇÕES BÁSICAS**

O presente estudo Técnico preliminar - ETP, tem como objetivo dirimir a problemática ao que refere, liberação de servidores para o almoço em suas residências, considerando que esse deslocamento de servidores até suas residências para almoçar e retornar ao seu trabalho posteriormente, gera perda de tempo e impacta negativamente no ritmo das atividades desenvolvidas prejudicando no tempo e na produtividade dos serviços executados.

A presente contratação objetiva propiciar à correta formulação que deve seguir a LEI Nº 14.133/2021 e a Resolução n. 02/SAAE/2023, que designa os Agentes de Contratações, Pregoeiros, Membros da Equipe de Apoio e da Comissão de Contratação nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal. Especificamente, o capítulo IV - Equipe de Apoio deverá atuar de forma integrada e colaborativa, sob a coordenação do Agente de Contratação ou Pregoeiro, para garantir a eficiência e transparência dos processos licitatórios.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A realização de processo de licitação para aquisição do objeto em tela se justifica face ao interesse público de proceder-se ao atendimento dos funcionários do SAAE quando os mesmos necessitem permanecer no local de trabalho durante o horário de almoço, bem como plantões e serviços excepcionais que possam ocorrer fora de nosso horário de trabalho ou sábados, domingos e feriados.

Também serão utilizadas durante os serviços de ampliação das redes de distribuição de água e coleta de esgoto, previstos para o exercício de 2025 e 2026.

Dentre as justificativas, destacam-se:

- a) Para que o Saae mantenha suas ações externas “em campo” em período ininterrupto, como de qualquer outra instituição que tem como objetivo prestar um serviço de qualidade, são necessárias à execução de diversas atividades preliminares, a fim de dar apoio aos agentes envolvidos. Uma dessas atividades, diz respeito ao fornecimento de alimentação para os servidores que participam das ações praticadas diariamente tais como; ampliação de rede, reparo de postos de visita de esgoto, reparos em calçadas, reparos em redes de água e reparos em rede de coleta de esgoto.



- b) Economia de Recurso e Tempo são fatores ímpares, contratar o fornecimento de refeições prontas pode resultar em economia de recursos financeiros e tempo. A empresa contratada deverá ser a responsável por todas as etapas do processo, desde o planejamento das refeições até a sua entrega, permitindo que o SAAE, concentre seus recursos em suas atividades principais relacionadas ao abastecimento de água e tratamento de esgoto.
- c) A comodidade ao realizar a contratação pretendida e ter refeições prontas entregues no local do trabalho elimina a necessidade do funcionário de deslocar para almoçar, o que pode ser especialmente relevante em situações em que o local de trabalho está distante de opções alimentares adequadas.
- d) Em resumo, a contratação de uma empresa para o fornecimento de refeições prontas ao Saae de Cacoal pode trazer benefícios como a economia de recursos, qualidade das refeições, conveniência para os funcionários e concentração nos objetivos principais da organização. No entanto, a decisão de ser baseada em uma análise cuidadosa dos custos, benefícios e adequação às necessidades específicas do Saae.
- e) Os trabalhos desenvolvidos por esta Autarquia em casos excepcionais podem se estender durante o período noturno, além de finais de semana e feriados, caberá a empresa vencedora do certame licitatório, fornecer o objeto desta, mesmo em horários especiais, conforme solicitação previa da Autarquia. **Sendo que as refeições (JANTAR) poderão ser retiradas no período noturno até às 20h30min (Vinte horas e trinta minutos) ou conforme acordo entre as partes.**

3. ÁREA REQUISITANTE:

Área requisitante	Responsável
Gerência de Almoxarifado e Patrimônio	Evandro Cesar Kreitlow
Diretor Técnico Operacional	Rodrigo Aparecido Santana

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Considerando estimar o quantitativo e memória de cálculo de acordo com consumo, considerando que a aquisição solicitada se baseia na realização de Fornecimento de Refeições Prontas, considerando que consta no Plano anual de contratação processo 29/2024 a previsão de aquisição de Fornecimento de Refeições Prontas, fl. 21 item 8, elemento 3.3.90.30.00.00, programação 17.122.0002.2.133.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto deve seguir as especificações do objeto constam as características necessárias para garantir os padrões de qualidade e possibilitar a seleção da proposta



mais vantajosa.

O Saae visa com este Estudo Técnico Preliminar detalhar as necessidades específicas, bem como os critérios de qualidade, segurança alimentar e outros aspectos importantes. Abaixo alguns requisitos que devem ser considerados a esta contratação pretendida:

1. Quantidade e variedade de refeições: Especificar a quantidade diária de refeições necessárias, levando em conta o número de funcionários a serem atendidos, bem como a diversidade de opções (acompanhamentos, saladas etc.)
2. A qualidade nutricional deverá estabelecer requisitos, assegurando que sejam balanceadas e adequadas para as necessidades alimentares dos servidores do Saae. A empresa deverá seguir os padrões de qualidade do alimento ofertado incluindo frescor, sabor, textura e aparência. Isso envolve critérios de seleção de ingredientes e método de preparo.
3. Deverá ser exigido que a empresa vencedora do certame possua as certificações e licenças necessárias para a operação de preparação e fornecimento de refeições, incluindo registros sanitários e licenças de funcionamento.
4. O presente serviço é considerado serviço continuado, uma vez que sem o mesmo causará prejuízo ao Município;
5. Deverá em contrato definir as responsabilidades de ambas as partes de em relação ao cumprimento do contrato, bem como estabelecer possíveis penalidades e, caso de descumprimento de cláusulas contratuais.

5.1. Requisitos técnicos da contratação, entrega e prazo:

5.1.1. Poderá participar desse processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro Termo de Referência.

5.1.2. A fornecedora será informada sobre o local, horário de entrega, especificação e quantidade de refeições, caso o Saae disponha de tempo o mesmo poderá prioritariamente retirar as refeições no endereço da contratada, mas havendo necessidade, a vencedora do certame licitatório poderá entregar os objetos deste ETP, entre no prazo máximo de 01 (uma) hora a contar do horário da solicitação de refeições feitas à contratada. As refeições serão inclusive sábados, domingos, feriados e quando



necessários no período noturno, no setor de serviços externos da Sede do Saae, localizado a Av. Florianópolis, 1747, Bairro Liberdade, Cacoal/RO, conforme quantitativo e descrições na Requisição de NAD, emitida pelo chefe do setor requisitante.

5.1.3. O armazenamento e o transporte dos alimentos a serem fornecidos, da sua distribuição até a entrega para o seu consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a sua qualidade higiênico-sanitária.

5.1.4. As solicitações das refeições serão realizadas em conformidade com as necessidades dos setores de serviços do SAAE de Cacoal, não tendo uma estimativa semanal ou mensal das solicitações, tendo em vista à imprevisibilidade da ocorrência de serviços excepcionais. Podendo os casos excepcionais se estender durante o período noturno, além de finais de semana e feriados.

5.1.5. As refeições deverão ser servidas no mesmo dia da preparação ficando proibido refeições com mais de 12 horas de preparação (reesquentadas).

6. LEVANTAMENTO DO MERCADO (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Para a elaboração deste ETP, visando ao levantamento de mercado com o escopo de definir o tipo de solução a contratar, observa-se que para aquisição de refeições prontas deve observar e analisar alternativas e possíveis soluções, justificativa técnica e econômica a contratatar.

6.1. Solução 1:

Aquisição de refeições prontas através da modalidade Pregão Eletrônico para formação de S.R.P.

Considerando que se trata de aquisição de produto que demanda fornecimento prolongado para atendimento das demandas do SAAE, a aquisição de Refeições prontas “Marmitex” de maneira isolada, acredita-se no ganho econômico na compra em escala, uma vez que os licitantes tendem a ofertar melhores preços e diminuir suas margens de lucro, a depender do quantitativo a ser registrado pela Administração.

- **VANTAGENS:**

Com a utilização do Sistema de Registro de Preço, a administração tende a



economizar nas suas aquisições, não precisando providenciar grandes áreas para armazenagem de materiais de forma a estocar o produto, sem necessidade de infraestrutura de cozinha, pois se tratar de produtos perecíveis que requerem consumo imediato, sendo que o licitante vencedor, ao assinar a Ata de Registro de Preços, compromete-se a fornecer os materiais pelo preço acordado e no momento em que for solicitado.

Desse modo, a solução pelo Sistema de Registro de Preço se mostra altamente viável para a Administração Pública, visando garantir maior transparência, controle de gastos, evitar desperdícios, evitar custos com equipamentos e evitar contratação de pessoal de cozinha e manutenção de estrutura de alimentação.

- **DESVANTAGENS:**

A desvantagem que pode vir a ocorrer são os custos variáveis, a qual a dependência de preços do mercado que podem variar, sendo necessário incremento de custo.

6.2. Solução 2:

Compra de equipamentos e alimentos para preparo interno

- **VANTAGENS:**

Considerando a alternativa de realizar o preparo dos alimentos nas dependências do SAAE, visa adquirir equipamentos e alimentos para realizar a preparação das refeições, esta alternativa envolve a montagem de uma estrutura de cozinha própria para preparar as refeições no local, exigindo a compra de insumos alimentares regulares.

O preparo dos alimentos deve obter o controle de qualidade, nutrição, sabor e preparo. O custo benefício se dá pela economicidade a longo prazo, uma vez que pode-se adquirir os insumos a preço de atacado. Podendo ainda o cardápio variar conforme as preferências dos servidores.

- **DESVANTAGENS:**

Para realizar o preparo dos alimentos nas dependências desta autarquia, o preparo é crucial, como investimento inicial elevado em compra de equipamentos de cozinha, contratação de equipe de cozinha e estoque de alimentos. Considerando que a gestão deve ser de forma rigosa, a logística de preparação dos alimentos, e cumprimento de enormes sanitárias.



Considerando o uso contínuo dos equipamentos na cozinha para o preparo dos alimentos, se demanda uma manutenção constante dos equipamentos, o que implica custos adicionais.

6.3. Solução 3:

Contratação de Empresa Terceirizada para preparar e servir nas dependências

Uma empresa terceirizada presta os serviços conforme estabelece em contrato.

- **VANTAGENS:**

Na contratação de empresa terceirizada para preparar e servir alimentos preparados nas dependências do SAAE, ela realizará todo o trabalho com sua equipe e equipamentos próprios.

Diante das responsabilidades, o SAAE transfere toda a gestão de estrutura, operação, preparação e equipamentos a contratada. A empresa prestadora de serviços terceirizados deve obter especialização em gestão de cardápios, segurança alimentar e atendimento em pouca e larga escala de pessoas.

O custo benefício será ao SAAE não precisar manter estoque, pessoal, infraestrutura, e além de evitar riscos de falhas operacionais.

- **DESVANTAGENS:**

Os contratos com empresas terceirizadas possui custo fixo elevado, dependendo da complexidade do serviço, podendo se limitar a personalização dos cardápios, problemas de desempenho do fornecedor e a qualidade do serviço.

7. DA OPÇÃO DA MELHOR FORMA DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS “MARMITEX”.

- a) A escolha da opção pelo Pregão Eletrônico, na modalidade de Registro de Preços, para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas “marmitex”, oferece diversas vantagens estratégicas e operacionais para o município de Cacoal/RO.
- b) Economia e Competitividade O Pregão Eletrônico promove maior competitividade entre os fornecedores, resultando em preços mais vantajosos para a administração pública. A modalidade de Registro de Preços permite que a aquisição do fornecimento seja feita conforme a necessidade, assegurando que o município se beneficie dos melhores preços disponíveis no mercado ao longo do período de vigência do registro.



- c) Com o Registro de Preços, o município não precisa adquirir todo o volume de fornecimento de refeições prontas “marmitex”, de uma só vez. Isso proporciona maior flexibilidade na gestão de estoques e permite que as compras sejam realizadas de forma planejada, de acordo com as demandas específicas e os recursos disponíveis, evitando desperdícios e otimizando o uso do orçamento.
- d) A modalidade de Pregão Eletrônico garante maior transparência no processo licitatório, com todas as etapas sendo realizadas em plataforma digital, o que facilita o acompanhamento e o controle por parte dos órgãos fiscalizadores e da sociedade. Isso assegura que as contratações sejam realizadas de forma ética e em conformidade com a legislação vigente.
- e) O uso do Pregão Eletrônico, combinado com o Registro de Preços, simplifica e agiliza o processo de contratação, uma vez que os itens registrados podem ser adquiridos de forma direta e rápida, sem a necessidade de novos processos licitatórios. Isso é especialmente vantajoso em situações emergenciais, onde a rapidez na aquisição do fornecimento é crucial para a execução conforme a necessidade.
- f) Diante do estudo técnico preliminar apresentado, a modalidade de licitação pregão para formação de registro de preços mostrou que o pregão eletrônico proporciona diversas vantagens como acessibilidade, celeridade do processo licitatório, publicidade, abrangência, permitindo, assim, atingir diversos princípios da administração pública, tais como, legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- g) Tal procedimento contribui, também, coibindo fraudes e direcionamentos nas licitações e, na sua forma eletrônica, o pregão gera vantagens de abertura para maior concorrência, trazendo melhores condições para o setor público adquirir bens e serviços comuns por um preço mais acessível.
- h) Utilizando-se de recursos da tecnologia da informação e da internet, a modalidade de pregão eletrônico trouxe mais transparência aos processos licitatórios, facilitando a realização das propostas, garantindo melhor custo-benefício, além de mais segurança e clareza ao processo.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O estudo mostrou que diante das opções apresentadas para a aquisição do objeto



em tela para atender as necessidades do Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal, será adotado o método de julgamento do menor preço, assegurando a economicidade na contratação pública.

Ao buscar fornecedores especializados, o SAAE tem a oportunidade de contratar fornecedores que atendam especificamente às suas necessidades. A seleção não será considerado apenas o preço, mas também critérios de qualidade e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas. Sendo a logística de distribuição eficientemente planejada para garantir a entrega pontual das refeições.

A gestão do contrato será rigorosamente acompanhada afim de garantir o cumprimento dos prazos, qualidade das refeições e transparência do SAAE.

9. DA COMPOSIÇÃO/VARIEDADE/PORÇÕES DA REFEIÇÃO PRONTA “MARMITEX”

TABELA DE REFERÊNCIA DIÁRIA OBRIGATORIA	
QUANTIDADE MÍNIMA DOS ALIMENTOS PARA O CONSUMO	
PREPARAÇÕES.	POR PESSOA
SALADA CRUA.	40 GRAMAS
SALADA COZIDA.	50 GRAMAS
PRATO PROTEICO COZIDO, FRITO OU ASSADO.	210 GRAMAS DE PROTEÍNA COM OSSO. OU 190 GRAMAS SEM OSSO
PRATO BASE COZIDO	ARROZ: 200 GRAMA / 150 GRAMAS
PRATO BASE COZIDO	FEIJÃO: 200 GRAMA / 150 GRAMAS

9.1. O CARDÁPIO DEVERÁ RESPEITAR A SEGUINTE COMPOSIÇÃO:

TIPO DE CARNE	FREQUENCIA MÍNIMA SEMANAL
BOVINA COM OSSO	1X
BOVINA SEM OSSO	1X
FRANGO COM OSSO	1X
FRANGO SEM OSSO	1X
SUÍNA OU PESCADO	1X
SALGADOS COMPOSTOS (FEIJOADA)	1X

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Conforme DFD ID 27553, bem como documento de composição de equipe de apoio da comissão de contratação ID 27560, o quantitativo descrito abaixo deverá atender a demanda do SAAE:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PRONTA COMERCIAL, EMBALADAS E LACRADAS EM MARMITEX DE ALUMÍNIO Nº08, COM PESO MÍNIMO DE 700 GRAMAS DE ALIMENTO, SEGUINDO A SEGUINTE ESTRUTURA DE CARDÁPIO, ACOMPANHAMENTO:		



1	✓ DE GARFO E FACA DE PLÁSTICO DESCARTÁVEL. ✓ SALADA E LEGUMES EM EMBALAGEM SEPARADA. PORCIONAMENTO: ✓ O MARMITEX DEVE TER PESO FINAL DE 700GR, SENDO O PRATO PRINCIPAL: ✓ ARROZ BRANCO TIPO 1 COZIDO; ✓ FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA OU PRETO COZIDO; ✓ CARNE VERMELHA BOVINA, PREPARADA; OU CARNE SUÍNA PREPARADA; OU FRANGO PREPARADO ✓ 01 GUARNIÇÃO: MASSAS VARIADAS OU LEGUMES OU TUBÉRCULOS REFOGADOS/PREPARADOS; ✓ 02 SALADAS: 1ª - FOLHOSA 2ª VERDURAS/LEGUMES CRUS / COZIDOS, ACOMPANHADAS DE TALHERES, TUDO DESCARTÁVEL E EMBALADO SEPARADAMENTE. ✓ OBS: O SAAE SE DESLOCARÁ AO LOCAL (EMPRESA VENCEDORA DO CERTAME LICITATÓRIO) PARA RETIRADA DO(S) PRODUTO(S). CARDÁPIO: CONFORME SUGESTÃO ABAIXO. – ✓ O CARDÁPIO PODE SER ALTERADO ENTRE AS SUGESTÕES DOS DIAS. PORÉM MANTENDO O PORCIONAMENTO E NÃO PODENDO SER REPETIDO EM DIAS SUBSEQUENTES.	UND	3000
---	---	-----	------

11. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS:

Após a realização dos levantamentos necessários à contratação em tela restou estimada no valor total de: R\$ 59.940,00, sendo que pode ocorrer variação nos preços, devido o valor em questão ser só uma estimativa com base nos preços atuais de mercado e em contratações anteriores realizadas por esta Autarquia Municipal.

Sendo usado como pesquisa de preço processo anterior desta Autarquia:

DESCRIÇÃO	ANO	MEMÓRIA DE CONSUMO
Despesas de correntes de REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E POSSÍVEL AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS PARA ATENDER AS NECESSIDADES OPERACIONAIS DO DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS EXTERNOS DO SAAE CACOAL	2023	ATA Nº 18/2023 P.E.: 16/2023 R\$ 59.940,00

Apesar dos valores trazidos acima servirem como base inicial estimativo de compra, gostaríamos de informar a necessidade de revisão e reajuste dos mesmos, levando em consideração dois fatores cruciais: a inflação anual e as novas condições de valores de mercado e demais itens acrescidos ao processo.

12. DO PARCELAMENTO (Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Visando melhor atender as necessidades do SAAE a melhor para esta contratação é por pregão eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP) tendo em vista a



impossibilidade de se definir com exatidão as quantidades a serem demandadas.

O parcelamento promove a otimização dos recursos orçamentários. Ao dividir a aquisição em itens, distribui-se os gastos ao longo do ano, tornando-os mais previsíveis e gerenciáveis. Isso evita sobrecargas orçamentárias e auxilia na gestão financeira responsável.

Portanto, o parcelamento evita a aquisição excessiva de materiais que podem não ser utilizados ou que podem se deteriorar ao longo do tempo, contribuindo para a redução do desperdício de recursos públicos. Além disso, simplifica a logística de distribuição, uma vez que a entrega de itens específicos pode ser programada de acordo com as necessidades do Saae.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

13.1. Visando à continuidade das atividades do SAAE, e a necessidade da contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas, deve-se observar o cumprimento com as Normas e Regulamentações com padrões sanitários, assegurar que os produtos adquiridos atendam as normas de saúde, segurança e higiene, evitando penalidades e que minimizem impactos ambientais, com sustentabilidade e responsabilidade ambiental.

13.2. Melhoria na satisfação dos funcionários garantindo refeições fornecidas de alta qualidade, saborosa e nutritiva, de forma a aumentar a satisfação dos colaboradores do Saae.

13.3. Controle de custos e fornecimento de Marmitex seja feito de forma econômica, mantendo os custos sob controle e evitando desperdícios.

13.4. O Saae deverá estabelecer um sistema de relatório e monitoramento para acompanhar regularmente a qualidade das refeições, a satisfação dos funcionários e o desempenho da empresa contratada e desenvolver um relacionamento de parceria de longo prazo com a empresa de fornecimento de Marmitex, visando à continuidade e melhoria dos serviços.

13.5. Atender todos os setores tanto quanto o Operacional e administrativo quando das suas necessidades.



13.6. A flexibilidade de escolha de fornecedores por parte do Saae promove a concorrência e a obtenção dos melhores termos contratuais. Além disso, o parcelamento evita a aquisição excessiva de refeições, reduzindo o desperdício de recursos públicos e simplificando a logística de distribuição. Por fim, busca-se garantir a transparência e conformidade do processo, assegurando a integridade e legalidade das operações. Estes resultados refletem a busca por um ambiente adequado e eficiente, alinhado aos interesses do Saae e à responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Considerando que se trata da continuidade de um serviço em uso, visando o total aproveitamento da infraestrutura interna existente, não há o que se executar a respeito de adequação do ambiente do órgão.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada:

15.1. Geração de Resíduos Sólidos: Implementação de práticas para redução, reciclagem e reutilização de resíduos, promovendo a coleta seletiva e o descarte responsável de itens como papel, plástico, embalagens, entre outros. O Saae e o fornecedor comprometem-se com a gestão Ambientalmente consciente dos resíduos gerados em todas as etapas do ciclo de vida dos materiais.

15.2 Consumo de Recursos naturais: Priorização da compra de materiais sustentáveis, de baixo impacto ambiental e embalagens ecoamigáveis. Ambas as partes se comprometem a utilizar os recursos naturais de forma responsável, incentivando práticas que beneficiem o meio ambiente.

15.3 Emissão de Poluentes: Buscar materiais e processos de produção que reduzam as emissões de poluentes e gases de efeito estufa. As partes podem colaborar na escolha de produtos de menor impacto ambiental e promover práticas sustentáveis.

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)



Considerando a necessidade apresentada por meio do setor demandante para a aquisição do serviço visando atender o SAAE Cacoal.

Considerando que a elaboração do Estudo Técnico Preliminar é etapa obrigatória para contratações de serviços, conforme inciso I Art. 16, inciso II 36 e Capítulo IX da Resolução 01/SAAE/2023 que regulamenta no âmbito SAAE Cacoal a lei federal 14.133/2021 e art. 14, I, do Decreto nº 10.024/2019;

Considerando que após a elaboração deste estudo técnico preliminar e tendo sido realizado os levantamentos e análises necessárias, restou indicado a possibilidade de realizar a contratação objeto deste estudo como forma de atender a demanda pleiteada pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Cacoal.

Diante do exposto, após a análise da Diretoria Administrativa Financeira e responsáveis pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, chegou-se à conclusão que a contratação é viável e necessária, nos termos aqui propostos.

17. ANEXOS

Anexo I – Mapa de Risco

Cacoal 12 de dezembro de 2024.

[Assinatura Digital]

Evandro Cesar Kreitlow

Membro Equipe Apoio

Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]

Rodrigo Aparecido Santana

Membro Equipe Apoio

Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]

Daniel Ferreira da Silva

Agente de Contratação

Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]

Jhonathan Cardoso Silva

Agente de Contratação

Portaria nº 15/SAAE/2024



ANEXO I - MAPA DE RISCOS

INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Este Mapa de Riscos será parte integrante do Processo Administrativo nº 317/2024, instruído com a finalidade de realizar Mapa de Riscos para o AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SAAE DE CACOAL/RO e deverá ser o Anexo II do Termo de Referência, considerando que este documento servirá de base para sua elaboração.

1. Dados do Processo:

Objeto: AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SAAE DE CACOAL/RO.

2. Riscos referentes à fase Inicial do Processo:

Risco 2.1: Planejamento deficiente:	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo (x) Médio () Alto
Dano	
O prejuízo ao atendimento das demandas desta Autarquia.	
Ação Preventiva	Responsável
Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente Os itens conforme as necessidades desta Autarquia.	Equipe de planejamento e setor demandante
Ação de Contingência	Responsável
Revisão de quantitativos.	Equipe de planejamento

Risco 2.2: Elaboração do Termo de Referência inadequado	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo (x) Médio () Alto
Dano	
Utilização, por parte da CONTRATADA, de materiais de baixa qualidade, bem como emprego de produtos que não possuem a qualidade necessária para os serviços de reparo de vias pavimentadas.	
Ação Preventiva	Responsável
Elaborar adequadamente o Termo de Referência conforme as características do objeto pretendido e solicitar a revisão deste, pelo setor competente.	Equipe de planejamento e setor demandante
Ação de Contingência:	Responsável
Refazer o Termo de Referência.	Presidente Comissão de Licitação

Risco 2.3: Indisponibilidade financeira	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
Dano	
A não contratação do objeto licitado.	
Ação Preventiva	Responsável
Planejamento financeiro para Contratações.	Diretoria ADM
Ação de Contingência:	Responsável
Reprogramação de Planejamento financeiro	Diretoria ADM



Risco 2.4: Empresa que não tenha capacidade de executar o contrato ou seu equivalente:	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
Dano	
Não entregar no prazo previsto. Não atender as normas exigidas.	
Ação Preventiva	Responsável
Avaliação da qualidade das refeições. Avaliação das normas exigidas.	Equipe de planejamento e setor demandante

Risco 2.5: Atraso na contratação	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
Dano	
Deficiência na entrega ou execução do objeto licitado	
Ação Preventiva	Responsável
Fiscalizar o contrato ou seu equivalente sobre prazo de execução para entrega e/ou execução do objeto pelo fiscal designado.	Gestor/ Fiscal do Contrato
Ação Contingência	Responsável
Aplicar as penalidades previstas em contrato para que a CONTRATADA venha a cumprir todas as demandas assumidas.	Gestor/ Fiscal do Contrato

Risco 2.6: Contratação de serviços com preço acima da média do mercado	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
Dano	
Danos ao erário.	
Ação Preventiva	Responsável
Pesquisas de preços diversificadas para média de preços o mais próximo possível do valor de mercado.	Pregoeiro e Equipe de Apoio
Ação Contingência	Responsável
Evitar contratações de serviços não adequados em desacordo com o estipulado.	Pregoeiro e Equipe de Apoio

3. Os Responsáveis pela elaboração do Mapa de Riscos: Declara, para devidos fins, equipe de apoio nomeada por meio da Portaria 15/2024 trazida para este processo por meio do Despacho 660/DIR/ADM/SAAE/2024, com autorização da Autoridade competente do Serviço Autônomo de Água e Esgoto, são responsáveis pela elaboração do presente documento, através dos seus representantes abaixo assinalados.

Cacoal 12 de dezembro de 2024.

[Assinatura Digital]
Evandro Cesar Kreitlow
Membro Equipe Apoio
Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]
Rodrigo Aparecido Santana
Membro Equipe Apoio
Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]
Daniel Ferreira da Silva
Agente de Contratação
Portaria nº 15/SAAE/2024

[Assinatura Digital]
Jhonathan Cardoso Silva
Agente de Contratação
Portaria nº 15/SAAE/2024

