



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS
Av Anchieta, 200 - Bairro Centro - CEP 13015-904 - Campinas - SP - www.campinas.sp.gov.br
Paço Municipal

PMC/PMC-SMDAS-GAB/PMC-SMDAS-DGAP/PMC-SMDAS-DGAP-CDA/PMC-SMDAS-DGAP-CDA-SS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Campinas, 19 de dezembro de 2024.

1 - OBJETO:*

* O Estudo Técnico Preliminar é o documento que descreve as análises realizadas em relação às condições da contratação em termos de necessidades, requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, e que demonstra a viabilidade técnica e econômica da contratação e integra a fase de Planejamento da Contratação. Iniciar seu preenchimento com a descrição sucinta do objeto pretendido e que será analisado no presente estudo.

Fornecimento parcelado de alimento resfriado para compor a alimentação dos abrigos municipais da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:*

*Neste item, você deve evidenciar o problema identificado e a real necessidade que ele gera; descrever a situação atual de forma qualitativa e quantitativa, informando, por exemplo, o contexto institucional; a forma como o problema se apresenta; como a Administração vem resolvendo a questão (se há contratações já realizadas, se há tentativas frustradas de contratação ou execução contratual); unidades envolvidas; valor já despendido pela Administração; dentre outros.

Necessidade: O fornecimento do item atenderá às necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada de alimento resfriado, cujo objetivo é atender à demanda de consumo nos preparativos de refeições dos acolhidos nos abrigos municipais da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

O Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional é o responsável por planejar, gerenciar e fornecer os alimentos que suprem diariamente as seis refeições básicas (café, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para os abrigos municipais.

Problema a ser resolvido: A oferta de uma alimentação completa e balanceada é a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada à população em situação em vulnerabilidade social e nutricional atendida por esses locais.

Público a ser atendido: usuários dos abrigos administrados pela pasta da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:*

*Neste item, para realizar a estimativa de quantidade, utilizar critério em função do consumo, devendo tal estimativa ser obtida a partir de fatos concretos (exemplos: série histórica do consumo, com atenção para eventuais ocorrências vindouras capazes de impactar os quantitativos demandados; criação de setor; acréscimo de atividades; necessidade de substituição de bens/serviços atualmente disponíveis etc.).

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	23068	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DE LEITE POR MEIO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. SEMI SUAVE, SUAVE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. NÃO POSSUI CROSTA OU OLHADURA. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES, ASPECTO MACIA, COR BRANCO A AMARELADO, ODOR LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL, SABOR LÁCTICO, PURO E FRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, SELADAS A QUENTE E FECHADAS A VÁCUO, ISENTA DE DANOS FÍSICOS E VAZAMENTOS OU EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLTA COM 2 CAMADAS DE PAPEL PLÁSTICO.	250 kg

4 - AS ESTIMATIVAS DEVEM ESTAR ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE:*

*Neste item, você deve descrever as técnicas utilizadas para definição do quantitativo. Poderão ser utilizados nesta atividade: a descrição com o resultado da análise de histórico de demandas, estatística, regressões, projeções, etc. Recomenda-se incluir as memórias de cálculo da estimativa e os documentos que lhe dão suporte.

Justificativa para quantidade:

Para a estimativa da quantidade, foi utilizado como base do planejamento um cardápio equilibrado nutricionalmente, respeitando os princípios da quantidade, qualidade, harmonia e adequação, além dos hábitos alimentares em período festivo dos acolhidos nos serviços. O cardápio elaborado foi composto de seis refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e de acordo com as recomendações nutricionais diárias, garantindo porções equilibradas de carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas e minerais, dependendo das características de faixa etária e gênero.

Essa medida preventiva visa manter a missão de prover alimentação diária, e de que a alimentação dentro dos serviços de acolhimento é fator crucial na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada daqueles que estão sob a proteção do Estado.

Justificativa para o preço estimado: memória de cálculo (13141485)

5 - ESTIMATIVAS DO VALOR CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADO DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE:*

* Detalhamento do valor da contratação/aquisição, de forma detalhada, motivada e justificada, inclusive quanto à forma de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte. Calcular e apresentar os preços para cada uma das possíveis soluções identificadas, registrando o método adotado para estimativa de preços. Recomenda-se incluir as memórias de cálculo da estimativa, os documentos que lhe dão suporte e, sempre que possível, as planilhas de custos. Ressalta-se que a estimativa de preços no ETP destina-se apenas à comparação entre as possíveis soluções e não requer o mesmo formalismo da pesquisa de preços prevista no Decreto Municipal n.º 22.031/2022

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	23068	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DE LEITE POR MEIO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. SEMI SUAVE, SUAVE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. NÃO POSSUI CROSTA OU OLHADURA. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES, ASPECTO MACIA, COR BRANCO A AMARELADO, ODOR LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL, SABOR LÁCTICO, PURO E FRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, SELADAS A QUENTE E FECHADAS A VÁCUO, ISENTA DE DANOS FÍSICOS E VAZAMENTOS OU EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLTA COM 2 CAMADAS DE PAPEL PLÁSTICO.	63,08	15.950,00

6 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:*

* O parcelamento da contratação é a divisão do objeto em partes menores e independentes. Quando do parcelamento, cada parte, item, etapa ou parcela do objeto representa uma licitação/contratação isolada ou separada. Definido o objeto que suprirá as necessidades da Administração Pública, deve o agente público verificar se é possível e economicamente viável contratá-lo em parcelas (itens, lotes, etapas ou procedimentos distintos) que melhor aproveitem as especificidades da contratação e os recursos disponíveis no mercado. Impõe-se o parcelamento quando existir parcela do objeto de natureza específica que possa ser executada por fornecedores com especialidades próprias ou diversas. Essa decisão deve ser técnica e economicamente viável, garantir a economia de escala e se mostrar vantajosa para o Poder Público, sem prejuízo para o conjunto ou complexo a ser contratado.

Esta aquisição é parcelada, uma vez que o critério de julgamento é o menor preço por item, critério este que melhor aproveita a especificidade da contratação e os recursos disponíveis no mercado.

7 - AVALIAÇÃO DA ALTERNATIVA MAIS VANTAJOSA (SE COMPRA OU LOCAÇÃO DE BENS):*

*Neste item, a equipe responsável pela elaboração do ETP deve avaliar a economicidade do tipo de contratação escolhido em comparação com a possibilidade de aquisição ou locação dos respectivos produtos, buscando o tipo de solução mais econômico (Acórdão 1.558/2003-TCU-Plenário, item 9.3.2; Lei 14.133/2021, art. 44). Realizar uma análise comparativa entre as soluções identificadas, discriminando as vantagens, riscos, oportunidades e o custo total (incluindo as atividades que ficarem a cargo do órgão/entidade, a depender da solução), visando equacionar o custo-efetividade de cada uma delas.

Neste caso específico não existe possibilidade de locação dos objetos que serão adquiridos.

8 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE):*

*Neste item, descrever que o presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o (Termo de Referência ou Projeto Básico) e demonstrou ser viável a contratação demandada.

Considerando que este estudo levantou elementos essenciais como possibilidade da aquisição e necessidade, bem como levantamento de valores de mercado e constatação de que não haverá prejuízo à Administração Pública, optou-se pela instrução do presente processo de aquisição.

ELEMENTOS CUJA AUSÊNCIA DEMANDA JUSTIFICATIVA FORMAL

I - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração:*

* Neste item, demonstrar o alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, caso houver, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência da previsão; (inciso II, § 1º art. 18, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Previsto na linha 015 do PCA 2025.

II - Requisitos da contratação:*

* Neste item, você deve especificar quais são os requisitos indispensáveis de que o objeto a adquirir/contratar deve dispor para atender à demanda, incluindo padrões mínimos de qualidade, de forma a permitir a seleção da proposta mais vantajosa. Incluir, se possível, critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificações técnicas do objeto ou como obrigação da contratada.

- Descrição dos objetos:

ITEM 1 – QUEIJO TIPO MUÇARELA - FATIADO

Descrição: QUEIJO MUÇARELA FATIADO, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DE LEITE POR MEIO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. SEMI SUAVE, SUAVE, SEGUNDO O CONTEÚDO DE UMIDADE, MATÉRIA GORDA E GRAU DE MATURAÇÃO. NÃO POSSUI CROSTA OU OLHADURA. EVENTUALMENTE PODERÁ APRESENTAR ABERTURAS IRREGULARES, ASPECTO MACIA, COR BRANCO A AMARELADO, ODOR LÁCTICO, POUCO PERCEPTÍVEL, SABOR LÁCTICO, PURO E FRANCO. EMBALAGEM PLÁSTICA, SELADAS A QUENTE E FECHADAS A VÁCUO, ISENTA DE DANOS FÍSICOS E VAZAMENTOS OU EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLTA COM 2 CAMADAS DE PAPEL PLÁSTICO.

- Forma e condições de entrega: As entregas serão efetuadas de forma parcelada, semanais, devendo estar de acordo com as solicitações dos técnicos da SAN e as entregas deverão ocorrer obrigatoriamente no período de no máximo 3 (três) dias úteis após o recebimento da ordem de fornecimento, nas quantidades determinadas, dentro do horário de entrega pré-estabelecida na mesma, a fim de evitar transtornos ao bom andamento do serviço. Para a entrega, deverá ser utilizado veículo apropriado de forma a preservar a qualidade e as características dos produtos. Apresentar-se higienizado, isento de resíduos de alimentos e materiais, como caixas, sacos, palhas e outros, para evitar contaminações dos produtos transportados. Os funcionários da firma responsável pela entrega deverão apresentar-se uniformizados. O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias. Os funcionários responsáveis pela entrega deverão ser orientados a descarregar os materiais na plataforma, somente na presença do funcionário responsável pelo recebimento.Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão ser orientados a descarregar os Gêneros/materiais na plataforma, somente na presença do funcionário responsável pelo recebimento. Endereço dos locais de entrega (abrigos municipais): Renascer: Rua Paulo Setubal, nº85, Botafogo. Centro Municipal Proteção à Criança e ao Adolescente (CMPCA): Rua André Gonçalves, nº 40, Parque Taquaral. Sara-M: (endereço sigiloso, a ser divulgado na ordem de fornecimento). - Critérios de julgamento: Como critério de julgamento será levado em conta o menor preço por item, dentre as propostas classificadas. - Condições de pagamento: A SMDAS terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da apresentação da nota fiscal para aceitá-la ou rejeitá-la. O Município de Campinas providenciará o pagamento no prazo de 10 (DFD), contados da data do aceite da NF pela SMDAS.
III - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar:* <i>* Neste item, você deve apresentar levantamento de mercado, que consiste em pesquisar e avaliar as alternativas possíveis de soluções para a demanda sob análise com o objetivo de identificar a existência de metodologias, tecnologias e inovações diversas que permitam a escolha pela solução que melhor atenderá às necessidades da Administração Pública. Essa pesquisa deve abranger aspectos técnicos e econômicos das soluções para o problema apontado e pode ser subsidiada por diferentes fontes, como contratações similares feitas pelo próprio contratante e por outros órgãos e entidades da Administração Pública que atendam a uma necessidade semelhante, consultas a sítios eletrônicos e publicações especializadas, pesquisas junto a fornecedores, entre outras.</i> Através de levantamento de mercado e consulta a vários fornecedores, verificou-se que o mercado está apto a atender os requisitos do fornecimento quanto aos prazos e condições de entrega, bem como material exigido, uma vez que estes requisitos já constituem prática atual do mercado.
IV - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:* <i>* Neste item, você precisa descrever a solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnica e econômica da escolha do tipo de solução. Descreva a solução escolhida com todos os elementos para que a contratação/aquisição produza os efeitos pretendidos pela administração, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e assistência técnica, quando for o caso, acompanhada das justificativas técnicas e econômicas da escolha do tipo de solução.</i> O fornecimento dos alimentos resfriados visa atender às necessidades de aquisição periódica, frequente e parcelada para os abrigos municipais administrados pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social. O objetivo dessa solução é garantir o fornecimento constante de alimentos necessários para a preparação das seis refeições diárias (café, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) servidas aos acolhidos. Essa iniciativa assegura a oferta de uma alimentação completa e balanceada, cumprindo o Direito Humano à Alimentação Adequada para a população em situação de vulnerabilidade social e nutricional atendida nos abrigos. O Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) será responsável por planejar, gerenciar e supervisionar o fornecimento desses alimentos. As entregas ocorrerão de forma semanal e parcelada, respeitando as solicitações dos técnicos da SAN. Cada entrega deve ser realizada em até 3 (três) dias úteis após o recebimento da ordem de fornecimento, seguindo as quantidades e horários pré-estabelecidos para garantir o bom andamento dos serviços. Para preservar a qualidade dos produtos, os alimentos devem ser transportados em veículos apropriados, devidamente higienizados e livres de resíduos, evitando qualquer risco de contaminação. Os funcionários responsáveis pela entrega devem estar uniformizados e em quantidade suficiente para realizar a descarga dos produtos. A descarga deverá ser feita na plataforma de entrega, sempre na presença do funcionário responsável pelo recebimento. As entregas serão feitas nos seguintes locais: 1. Renascer: Rua Paulo Setubal, nº 85, Botafogo. 2. Centro Municipal de Proteção à Criança e ao Adolescente (CMPCA): Rua André Gonçalves, nº 40, Parque Taquaral. 3. Sara-M: endereço sigiloso, a ser informado na ordem de fornecimento. Para otimizar os recursos disponíveis, a aquisição deverá considerar interdependências com outras contratações da própria unidade gestora, buscando promover economia de escala. O critério de julgamento para a escolha do fornecedor será o menor preço por item dentre as propostas classificadas. As trocas e devoluções dos produtos serão regidas pelos artigos 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor.
V - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termo de economicidade e de melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:* <i>* Neste item, você deve demonstrar os ganhos diretos e indiretos que se almeja com a contratação, essencialmente efetividade e desenvolvimento nacional sustentável e sempre que possível, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis.</i> O demonstrativo de resultados pretendidos com este fornecimento inclui garantir a oferta contínua e adequada de alimentos resfriados para os abrigos municipais, assegurando a preparação das seis refeições diárias para os acolhidos em situação de vulnerabilidade social e nutricional. Este fornecimento possui as quantidades necessárias a serem adquiridas, o que em termos de economicidade reduz visivelmente o valor final a ser dispendido com cada item, havendo um melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis. Além disso, a entrega planejada e parcelada evita interrupções no serviço, otimiza a logística e preserva a qualidade dos alimentos, contribuindo para a eficiência no atendimento e o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada.
VI - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de agentes públicos para fiscalização e gestão contratual:* <i>* Neste item, realizar o levantamento das ações necessárias para que a contratação surta seus efeitos, considerando os riscos de a contratação restar prejudicada caso os ajustes não ocorram em tempo. Sugere-se que as ações necessárias sejam sistematizadas por meio de um plano de ação, matriz de risco, ou outra ferramenta de gestão, capaz de evidenciar, no mínimo, a(o): atividade, responsável pela atividade, data de início e data de término. A identificação de providências a serem adotadas podem ser constatadas através dos seguintes questionamentos, dentre outros: (i) Havendo contrato vigente no órgão/entidade para o mesmo objeto, há a necessidade de a contratada promover a transição contratual? (ii) A prestação dos serviços ou a entrega dos bens exigem adequações no ambiente físico? (iii) Há necessidade de capacitação dos servidores para fiscalização e/ou gestão contratual?</i> Este é um fornecimento simples, de uso habitual e o quantitativo será entregue pela empresa no almoxarifado central, não havendo necessidade de novas capacitações ou demanda de novas contratações.
VII - Contratações correlatas e/ou interdependentes:* <i>* Contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si. Já as contratações interdependentes são aquelas cuja execução da contratação tratada poderá afetar ou ser afetada por outras contratações da Administração Pública. Nesse campo, de forma geral, deverá ser informado se existem demais contratações que guardam relação/afinidade com o objeto contratação pretendida, já realizadas ou mesmo futuras. Em resumo, objetiva-se uma visão global de contratações correlatas e interdependentes em relação à contratação almejada com vistas a identificar se existem ações complementares a serem inseridas no planejamento da contratação objetivada.</i> A presente solução é necessária para manutenção no fornecimento do item, para não haver desabastecimento. Não há contratações correlatas.

VIII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável:*
* Neste item, descrever os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes. Destinação de resíduos/ embalagens; Transporte adequado de resíduos; Excesso de ruídos durante a execução dos serviços; Descarte ambientalmente correto das embalagens de produtos químicos ou reagentes; Para cada item a ser apontado, registrar medidas de tratamento ou medidas mitigadoras.
A aquisição e o fornecimento de alimentos resfriados podem gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de energia, emissão de gases poluentes pelo transporte, descarte inadequado de resíduos e uso excessivo de embalagens plásticas. Para mitigar esses impactos, é recomendada a utilização de veículos com menor emissão de poluentes ou que utilizem combustíveis alternativos, adoção de práticas de logística eficiente para otimizar rotas e reduzir o consumo de combustível. Além disso, é importante garantir que os equipamentos de refrigeração utilizados no armazenamento e transporte sejam de baixo consumo energético e tenham manutenção regular para garantir eficiência. A correta separação e descarte dos resíduos sólidos e orgânicos também são essenciais para minimizar os impactos ambientais durante o processo de fornecimento.

PMC.2024.00150729-01 13279848v4

	Documento assinado eletronicamente por NATALIA PALMEIRA PIRES DE OLIVEIRA, Agente Administrativo , em 19/12/2024, às 16:05, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.
	Documento assinado eletronicamente por CAROLINA MORAES BASÍLIO, Chefe de Setor , em 30/12/2024, às 11:14, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.
	Documento assinado eletronicamente por CLAUDIO CAETANO ARANTES, Coordenador(a) Departamental , em 31/12/2024, às 09:29, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.
	Documento assinado eletronicamente por SILVANO FREIRE OLIVEIRA, Diretor(a) de Departamento , em 02/01/2025, às 18:34, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.
	A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica informando o código verificador 13301269 e o código CRC 212C96E4 .

PMC.2024.00150729-01

13301269v2