

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SIMPLIFICADO – ETP

RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO: Bianca Bellizzi de Almeida

DA JUSTIFICATIVA PELO ESTUDO TÉCNICO SIMPLIFICADO

1. Os itens não perecíveis deste ETP são de compra recorrente. São bens de consumo cuja compra é contínua e anual, para garantir a manutenção dos serviços pela Secretaria da Assistência Social. Tendo-se já cumprido suficientemente aos outros princípios da licitação pública nossa equipe técnica concluiu pelo ETP Simplificado pelo princípio de celeridade, elaborando os outros incisos somente na medida em que os julgamos vantajosos ao estabelecimento dos incisos básicos¹. Ademais, fundamentamo-nos no Decreto Municipal nº 64/2023, Art. 27º, onde lemos que *“poderá ser apresentado estudo técnico preliminar simplificado, que conterà no mínimo os elementos estabelecidos no artigo 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021, nos casos de contratação de bens com fornecimento recorrente.”*

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Dos itens serem comuns e não serem de luxo

1.2. Os bens analisados neste Estudo Técnico Preliminar foram considerados comuns, por serem passíveis de definição no edital por meio de especificações objetivas, que se prestam a estabelecer o padrão de qualidade desejado pela Administração Pública, de acordo com características usuais no mercado, sem que variações de ordem técnica eventualmente existentes entre os bens e serviços ofertados por diversos fornecedores que atendam a tais especificações objetivas sejam importantes ou decisivas para a determinação de qual proposta melhor satisfaz o interesse público.

1.2.1. Possuindo, pois, estes três atributos básicos, a saber: aquisição habitual/rotineira da Administração Pública; apresentação e características que encontrem no mercado padrões usuais de especificação e; possibilidade de julgamento objetivo pelo menor preço². Os mesmos são considerados comuns, igualmente, não são itens de luxo.

1.2.2. Para tanto afirmar, pensamos o **Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021**, tendo estabelecido o enquadramento dos bens de consumo de luxo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da administração pública nos traz, em seu artigo 2º,

1.2.3. Segundo o artigo 2º do citado decreto, considera-se bem de luxo, o bem de consumo com alta elasticidade-renda da demanda, identificável por meio de características tais como ostentação; opulência; forte apelo estético; ou requinte (inciso I).

1.2.4. Os não perecíveis adquiridos são de primeira necessidade para as finalidades de nossa Secretaria, comuns e modestos, sendo destinados ao atendimento da confecção de refeições,

¹Como lemos no inciso §2 do Artigo 18 da Lei Nº 14.133, de 1º de Abril de 2021 “O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.”

²Seguimos aqui o lecionado pelo desembargador Jesse Torres Pereira Junior e por Joel de Menezes Niebuhr.

lanches e eventos, levando-se em consideração as diversas necessidades nutricionais dos diferentes serviços, como serviços de convivência e fortalecimento de vínculos (adolescentes e idosos), acolhimento de crianças e adolescentes, assim como a confecção de refeições para pessoas em situação de vulnerabilidade social e situação de rua, mulheres vitimizadas etc, a realização de cursos no Centro de Qualificação de culinária, compreendendo, assim, toda a esfera de serviço a atuação desta Secretaria no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

Da viabilidade prática, ecológica e econômica

1.3. Para a análise e deliberação a respeito da melhor forma de realizarmos o atendimento, a equipe técnica de nutrição desta Secretaria considerou diversos fatores e princípios:

1.3.1. Aspectos econômicos, ambientais, hedônicos, práticos (como aceitação, público-alvo), tipos de necessidade (ordinária, extraordinária, educacional³), seguindo princípios nutricionais, de variedade⁴, legislativos, etc.

1.3.2. A partir do estabelecimento deste conjunto de itens capazes de atender às diversas demandas, realizamos sua compra constante, atualmente encontrados nos Proc. Compras 749/23 – Pregão 389/23, Proc. Compras 356/22 – Pregão 165/22, Proc. Compras 1131/23 – Pregão 632/23, Processo de Compras 722-23 - Pregão 480-23 e Proc. Compras 181/23 – Pregão 254/23, no que os itens em análise foram frustrados ou estão em tempo de iniciarem um novo processo. Salienta-se, ademais, que esta Secretaria adquire igualmente hortifrutigranjeiros, itens cárneos e frios, etc, no que se deve considerar o contexto para a aquisição dos bens quais analisamos adquirir neste Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista que se complementam nutricionalmente e na prática do consumo.

1.3.3. Em cada item se encontrará o mesmo sentido no mercado, uma maior variedade, maior cuidado ecológico, maior cuidado com a procedência nutricional, entretanto, tal nem sempre se traduz na possibilidade de adquiri-lo em grande escala sem violar o princípio de economicidade, tampouco, sem uma certa predileção a marcas, considerando que a oferta, as vezes, não é ampla. Mais especificamente, encontramos no mercado tendências universais quanto a estes itens, a saber, com maior destaque hedônico, temos itens gourmet, de menor impacto ecológico, temos variantes orgânicas, porém, nem sempre tais alterações possuem oferta ampla o suficiente no mercado para que tenhamos grande ofertas de marcas (o que pode beneficiar certas empresas violando o princípio de isonomia), normalmente trazendo custos adicionais que seriam desnecessários à sua função (violando o princípio de economicidade).

1.3.4. Dos itens atualmente adquiridos, somente o suco de maçã é novo, optamos pela substituição ao suco de laranja pois não necessita de refrigeração, sendo melhor opção para a logística de distribuição e armazenamento e tem boa aceitação em outras secretarias.

1.3.5. Após a exposição dos diversos critérios utilizados na determinação dos itens presentes, esta equipe técnica considera que explicitações adicionais e pormenorizadas seriam desnecessárias, evitando-se assim a prolixidade e irmos contra o princípio de celeridade⁵, pois são dedutíveis a partir dos princípios. Considerando-se, assim, que se pode deduzir dos critérios

³As diferentes demandas desta Secretaria podem ser divididas entre ordinárias, compondo-se de refeições completas que são servidas, de lanches, assim como necessidades extraordinárias, justificadas por práticas culturais e festivas típicas, assim como necessidades educativas, como as demandas do Centro de Qualificação, que oferece cursos de culinária.

⁴ Por exemplo, quanto a variedade, pensamos na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei nº 11.346, em 2006, que trata da alimentação adequada como um direito humano

⁵Seguimos aqui também o legislado na Instrução Normativa SEGESME nº 58, de 8 de agosto de 2022, onde lemos, no artigo XIII, que “§ 3º Em todos os casos, o estudo técnico preliminar deve privilegiar a consecução dos objetivos de uma contratação, nos termos no art. 11 da Lei nº 14.133, de 2021, em detrimento de modelagem de contratação centrada em exigências meramente formais.”

utilizados por esta equipe para decidir a sua desejabilidade e a adequação em cada caso particular. Portanto, essa equipe técnica explicita suficientemente sua conclusão já estabelecida nos processos anteriores⁶, da desejabilidade e viabilidade prática e econômica.

Sobre a necessidade de amostra e da ficha técnica

1.4. Sobre a necessidade ou não de amostra nossa equipe técnica considerou diversos aspectos. Primeiro, que a apresentação de um catálogo e a análise de sua correspondência objetiva com o item na data da entrega não são suficientes para garantir o atendimento da necessidade pública.

1.4.1. Assim, a solicitação de amostra se torna necessária às empresas, o que não prejudica o princípio de celeridade, se considerando sua imprescindibilidade no caso de gêneros alimentícios, assim como não se pode considerar como impeditivo às empresas que participam do processo.

1.4.2. A exigência e a análise de amostras é medida indispensável para aferir a efetiva compatibilidade entre o objeto descrito na proposta e as especificações estabelecidas no edital. **A aceitação de um alimento é importante fator para determinar a qualidade do produto e além disso, evita desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.**

A análise sensorial é parte do planejamento de compras e deverá observar os critérios de qualidade, rendimento e compatibilidade com o descrito na Ficha Técnica e no Edital (Termo de Referência).

1.4.3. Consideramos, portanto, como necessária a amostra, seguindo os princípios de finalidade, comparação objetiva das proposta⁷, etc.

1.4.4. Complementando-se à necessidade de experimentação concreta do item, já suficientemente analisada, esta equipe técnica avaliou a necessidade de complementação pela Ficha Técnica, para que se analise em conformidade com a rotulagem e a fim de maior celeridade na análise. Igualmente, a Ficha Técnica é arquivada, utilizada nas análises posteriores dos produtos e sua adequação, por sobreviver à vida útil da amostra, por isso também sendo imprescindível.

Da garantia da contratação e solicitação de qualificação técnica

1.5. Esta equipe técnica considerou que os elementos a serem considerados na solicitação de garantia de contratação são o risco do contrato, a complexidade do projeto, o nível técnico exigido ou outro caráter que eleve os cuidados necessários.

1.5.1. Tendo-se isso em vista, se considerando que existem diversas formas de garantias implícitas no Registro de Preço, como as penalidades previstas na Lei, que já dispõem à Administração de ferramentas para disciplinar a empresa que não atenda ao acordado.

1.5.2. Considerando-se, ademais, que o atendimento não envolve atividades complexas como fabricação, ou nível técnico, mas o simples fornecimento e que, ademais, nunca tivemos histórico de problemas quanto ao fornecimento, que o próprio sistema de punições previstas em lei afastam naturalmente as empresas que não cumprem com os instrumentos da contratação. Consideramos que seriam contrários ao princípio de celeridade e desnecessários.

1.5.3. Não obstante, porém, considerarmos o processo como de simples fornecimento, sem o envolvimento de atividades complexas que exigiriam a garantia de contratação, esta equipe técnica decidiu igualmente pela solicitação de qualificação técnica, a fim de resguardar a justiça do certame, pois somente empresas realmente dispostas e capazes o adentrariam, assim como

⁶Salientando-se aqui que os bens já são de aquisição sequenciada desta Secretaria.

⁷Salientando-se que, aqui, a própria análise objetiva da proposta implica a percepção subjetiva e hedônica do consumidor final.

resguardar, sem excesso ou negligência, a finalidade deste Processo, evitando que empresas que jamais realizaram um atendimento de porte semelhante arriscassem o bem público.

Da escolha pelo sistema de Registro de Preço

1.6. Esta equipe técnica considerou, para fundamentar sua decisão pelo Registro de Preço:

1.6.1. Que a melhor forma de atendimento tem de ser a continuada, visto a necessidade ser ininterrupta durante todo ano. Assim, sendo a contratação frequente, conseguimos perceber um ganho em celeridade no que se refere à economia de procedimentos licitatórios. Por consequência, intenta-se evitar que se gastem recursos públicos com a realização do próprio procedimento.

1.6.2. Consideramos também que o Registro de Preço nos fornece plena flexibilidade para contemplar a flutuação de demanda típica de serviços de acolhimento, visto a previsão absoluta ser impossível, no que se deve privilegiar formas de atendimento dinâmicas. Consideramos também que no Registro de Preço a não obrigatoriedade de se pedir todo o saldo (art. 83), possuindo flexibilidade suficiente para o atendimento, contemplando a possibilidade de um aumento de demanda, sem que se realize novos processos (mediante o cálculo de margem de segurança), ou a possibilidade da diminuição da demanda, sem que se gere a aquisição desnecessária de itens;

1.6.3. Ademais, a própria possibilidade de estender a Ata de Registro de Preço, o que é contemplado pela Lei 14133/2021 conforme o Art. 84, contribui ainda mais para com a facilidade e economia processual;

1.6.4. Consideramos, ainda, que esse processo é o já praticado por essa Seção de Controle e Gestão de Materiais, sem que possamos perceber pontos negativos derivados da natureza do sistema de Registro de Preços;

1.6.5. Conforme o art. 81 do Decreto Municipal 64/23, esclarecemos que não haverá nenhum órgão participante desta Ata além do órgão gerenciador, e que será vedada a futura adesão de outros órgãos.

Análise crítica dos preços

1.7. Em todos os itens encontramos a mesma análise criteriosa que possibilita o acolhimento de uma flutuação de aumento de preço assim como uma busca na precisão orçamentária se comparado com cotações dos processos anteriores.

1.7.1. Quando não conseguimos os preços referentes aos incisos I e II do Artigo 5 da IN 65/2021, utilizamos de preços válidos para a cesta de preço do inciso III, evitando obter preços de fornecedores que, não atentos à especificidade do cotação e do Registro, realizam cotações fora da finalidade da cotação, não possibilitando uma amostragem concreta do mercado.

1.7.2. Esta equipe técnica, considerando todos os elementos elencados e justificados, julga os preços adquiridos válidos e ótimos para a consecução dos objetivos deste Registro de Preço.

Descrição da solução como um todo

1.8. O presente processo tem como finalidade a formalização de Ata de Registro de Preços para fornecimento de não perecíveis para utilização na Rede municipal de Assistência Social do Município

de Ribeirão Preto;

1.8.1. A justificativa acerca da necessidade consta do item 1.3 deste documento;

1.8.2. As características pormenorizadas da contratação, bem como acerca do certame licitatório, constarão em maiores detalhes no Termo de Referência;

1.8.3. O Processo de Registro de Preços visa:

1.8.3.1. Contratar Pessoa jurídica para fornecimento de itens não perecíveis, conforme Termo de Referência e seus documentos, com entrega realizadas na Seção de Controle e Gestão de Materiais, Avenida Bandeirantes, 281, Almoxarifado desta Secretaria;

1.8.3.2. Suprir a Rede Municipal da Assistência Social de insumos necessários para o bom atendimento à população usuária do Sistema Único de Assistência Social;

1.8.3.3. Ter a prerrogativa de efetuar as solicitações de entrega, mediante envio de notas de empenho, conforme necessidade da Rede, promovendo economia de recursos públicos no que tange às compras bem como à armazenagem;

2. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

2.1. A demanda estudada neste documento foi analisada com base nas aquisições anteriores e estimativas de consumos futuros, baseadas no consumo mensal.

2.2. Considerando-se o histórico de utilização dos não perecíveis, a previsão de retorno da produção de refeições nos SCFVs e o crescente aumento da demanda nos serviços de Acolhimento, assim como o início do fornecimento de lanches mensalmente para as atividades do CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) e o CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social);

2.3. O processo atual incide sobre os itens contemplados nos seguintes processos:

2.3.1. Os itens frustrados do Processo de Compras 749/23⁸, Açúcar Cristal, Amendoim Crú com pele, Canela em pau, Coco Ralado, Milho Verde em Conserva, Seleta de Legumes;

2.3.2. O item Aveia em Flocos do Processo de Compras 356/22⁹;

2.3.3. O item leite de coco pertencente ao Processo de Compras 1131/23¹⁰

2.3.4. O item leite UHT/UAT Integral, pertencente ao Processo de Compras 722/23¹¹;

2.3.5. O item suco de Uva, do Processo de Compras 181/23, Pregão Eletrônico 254/23;

2.3.6. O aumento maior se refere ao Amendoim, alteramos o quantitativo de 300 para 1000 devido não só ao aumento de demanda, mas a sua versatilidade;

⁸Processo de Compras nº749/2023 - Pregão Eletrônico 389/2023 - Processo Digital nº106710/2023

⁹Processo de Compras nº 356/2022 - Pregão Eletrônico nº 165/2022 - Processo Digital nº 58421/2022

¹⁰Processo de Compras 1131/23 - Pregão Eletrônico 632/23 - Processo Digital nº 163396/23

¹¹Processo de Compras 722/2023 - Pregão Eletrônico 480/2023 – Proc. digital 103020/2023

2.4. As memórias de cálculo constam anexas a esta Requisição de Registro;

2.5. Conjuntamente à previsão do quantitativo esta equipe técnica, baseada na necessidade e armazenamento disponível e sua demanda flutuante, não cremos possível estabelecer nenhuma forma de periodicidade, entretanto, se pode afirmar que as solicitações não ocorrerão duas vezes no mesmo mês, pelo controle logístico da demanda por este Almoxarifado. Neste sentido, mediante o próprio prazo limite de atendimento à Autorização de Fornecimento, que é de (10) dias úteis após a solicitação, alguns padrões são possíveis de serem utilizados, porém, devido a demanda flutuante, não há garantia de que serão solicitados mensalmente, bimestralmente, trimestralmente, etc, os itens deste Registro de Preço.

2.5.1. Visto assim, o prazo de atendimento de (10) dias úteis é uma medida visando incentivar a viabilidade econômica sem que haja nenhum prejuízo para o fornecimento;

2.6. Devido a precisão do cálculo da previsão, não é facultado ao licitante a oferta de quantitativo inferior ao previsto em Edital.

2.7. Concluímos, considerando-se as memórias de cálculos, as estimativas de consumo de acordo com o lançamento das notas e pedidos atualizados, somando-se a previsão de aumento de consumo e a margem de segurança, que tais quantidades atendem à finalidade pública de forma ótima.

3. ESTIMATIVA DE VALOR

3.1. O valor médio estimado de cada unidade segue conforme tabela abaixo:

QTDE.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	VALOR MÉDIO	
			Vr. unit.	Vr. Total
2000	Pct. 5Kg	Açucar Cristal	R\$ 24,92	49.833,33
1000	Pct.	Amendoim	R\$ 9,07	9.070,00
100	Unid.	Aveia em flocos finos	R\$ 6,39	639,00
1000	Unid.	Canela em pau	R\$ 4,46	4.460,00
300	Unid.	Coco ralado	R\$ 8,72	2.615,00
200	Unid.	Leite de Coco	R\$ 6,35	1.270,67
22500	Litros	Leite UHT – COTA PRINCIPAL	R\$ 7,28	163.800,00
7500	Litros	Leite UHT – COTA RESERVADA	R\$ 7,28	54.600,00
350	Unid.	Milho verde	R\$ 26,91	9.419,67
350	Unid.	Seleta	R\$ 30,43	10.651,67
3500	Litros	Suco de Maçã Integral	R\$ 15,80	55.282,50
3500	Litros	Suco de Uva Integral	R\$ 14,26	49.910,00

3.2. Segue anexa a este Estudo Técnico Preliminar a pesquisa de preços realizada em detalhes. Considerando haver nesta Secretaria pesquisa ainda válida de acordo com a IN SEGES/ME nº65, de 07 de julho de 2021, que atende ao objeto do presente processo, a mesma foi utilizada para se considerar o valor referencial.

3.3. O custo estimado total da contratação é de R\$ 411.574,00 (Quatrocentos e Onze Mil e Quinhentos e Setenta e Quatro Reais)

4. JUSTIFICATIVAS PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

4.1. Conforme exigências contidas no art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2023 esta equipe técnica julgou que, considerando-se o quantitativo suficiente para a atratividade econômica, é mais eficaz evitar agrupamentos, que poderiam gerar um número maior de itens frustrados ou desertos, não encontrando vantagens técnicas ou econômicas que compensassem a prudência e a competitividade.

4.2. Considerou ainda a similaridade dos itens que, sendo do mesmo gênero, ainda assim não necessitam de uma padronização; nem só funcionam em conjunto com outro; e nem possuem a mesma especificação, com pequenas variações de característica (cor, tamanho, etc). Julgamos, pois, preferível à competitividade o não parcelamento da solução.

4.3. Esta equipe técnica igualmente considerou que a jurisprudência do TCU está pacificada no sentido de que a regra é que a adjudicação ocorra por item, sendo a adjudicação por grupo a exceção.

5. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

5.1. Considerando-se a adequabilidade nutricional e econômica, o estabelecimento do bem como comum e modesto, a análise empreendida sobre a pertinência do Sistema de Registro de Preço à circunstância concreta das demandas desta Secretaria, a análise quantitativa, contemplado a média de consumo atual assim como as previsões, considerando-se, ademais, o caráter imprescindível nutricional dos não perecíveis para os atendimentos da SEMAS, esta equipe julga e neste ETP explicita e declara a sua viabilidade, assim como sua desejabilidade.

Felipe Venturini Arcêncio

Agente de administração

Bianca Bellizzi de Almeida

Nutricionista

Clicie Santos de Araujo

Chefe da Seção de Controle e Gestão de Materiais

Renato César Assef Rodrigues

Secretário Municipal de Assistência Social