

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO¹

- 1.1. A FUMEC através do CEPROCAMP tem buscado proporcionar oportunidades à população do município de Campinas através dos cursos técnicos e de qualificação profissional. O perfil do aluno selecionado para os cursos do CEPROCAMP é de pessoa com baixa renda e que tem procurado melhorar sua condição através da capacitação técnica.
- 1.2. Verificou-se que vários alunos apresentavam tontura e mal-estar devido à fome, uma vez que não conseguiam se alimentar adequadamente, pois vinham diretamente do trabalho para as aulas.
- 1.3. Assim preocupados com a condição de saúde dos alunos e para que pudessem ter melhor aproveitamento nas aulas, a FUMEC propôs, desde então, a distribuição gratuita de kits lanche.
- 1.4. Trata-se de compra², imediata, de material de consumo³, comum e de fornecimento contínuo⁴.
 - 1.4.1. O bem foi classificado como de consumo pelo(s) seguinte(s) motivo(s): **Percibilidade**, quando sujeito a modificações (químicas ou físicas) ou que se deteriora ou perde sua característica normal de uso;
- 1.5. Não haverá uso de Sistema de Registro de Preços⁵.

2. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E VALORES PARA A CONTRATAÇÃO ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS^{6,7}

2.1. Quantidades

Classe/Grupo COMPRAS NET	Item COMPRAS NET	Descrição	Unidade	CEPRO CAMP	SEDE	EJA	TOTAL	Valor unitário	Valor total
632	3697	Kit lanche tipo 1	Unidade	240.000	0	0	240.000	R\$ 14,51	R\$ 3.482.880,00
632	3697	Kit lanche tipo 2	Unidade	7.000	0	0	7.000	R\$ 15,43	R\$ 108.024,00

¹ Art. 18., inciso I e § 1º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

² **Compra:** aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;

³ Baseado na PORTARIA STN Nº 448, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002

⁴ **Serviços e fornecimentos contínuos:** serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas

⁵ **Sistema de Registro de Preços:** Conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

⁶ Art. 18, § 1º, inciso IV, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁷ DECRETO Nº 11.430, DE 8 DE MARÇO DE 2023

2.2. Quantidade por local prevista

Locais	Tipo	Quantidade total
CEPROCAMP CENTRO	Kit lanche tipo 1	159694
CEPROCAMP José Alves	Kit lanche tipo 1	15866
FUMEC Descentralizada "Ouro Verde"	Kit lanche tipo 1	29835
5442 CD CEU(CENTRO ARTES E ESPORTE UNIFICADO) ESTAÇÃO CIDADANIA	Kit lanche tipo 1	2465
CE018 - UNIDADE MÓVEL PADRE ANCHIETA	Kit lanche tipo 1	12218
CE019 - UNIDADE MÓVEL MONTE CRISTO	Kit lanche tipo 1	7052
Unidade Móvel Associação dos Moradores do Jardim Vista Alegre	Kit lanche tipo 1	5452
CE010 - IP CIC VIDA NOVA	Kit lanche tipo 1	3258
CE011 - IP VILA UNIÃO	Kit lanche tipo 1	1937
CE013 - IP PARÓQUIA SÃO BERNARDO	Kit lanche tipo 1	2223
TOTAL		240.000

Locais	Tipo	Quantidade total
CEPROCAMP CENTRO	Kit lanche tipo 2	6166
CEPROCAMP José Alves	Kit lanche tipo 2	451
FUMEC Descentralizada "Ouro Verde"	Kit lanche tipo 2	142
5442 CD CEU(CENTRO ARTES E ESPORTE UNIFICADO) ESTAÇÃO CIDADANIA	Kit lanche tipo 2	0
CE018 - UNIDADE MÓVEL PADRE ANCHIETA	Kit lanche tipo 2	91
CE019 - UNIDADE MÓVEL MONTE CRISTO	Kit lanche tipo 2	100
Unidade Móvel Associação dos Moradores do Jardim Vista Alegre	Kit lanche tipo 2	0
CE010 - IP CIC VIDA NOVA	Kit lanche tipo 2	0
CE011 - IP VILA UNIÃO	Kit lanche tipo 2	50
CE013 - IP PARÓQUIA SÃO BERNARDO	Kit lanche tipo 2	0
TOTAL		7.000

2.3. Endereços e localização

Locais	Endereço	Coordenada
CEPROCAMP CENTRO	Avenida dos Expedicionários, 145, Centro, Campinas-SP, CEP: 13013-140	-22.909019530607015, -47.065544013579554
CEPROCAMP José Alves	Avenida Professor Mário Scolari, 91, Jardim Satélite Íris, Campinas-SP, CEP: 13082-140	-22.934861669626486, -47.13127407538189
FUMEC Descentralizada "Ouro Verde"	Rua Armando Federico Renganeschi, 61, Jardim Cristina, Distrito Ouro Verde, Campinas-SP (dentro do Horto Shopping no Terminal Ouro Verde), CEP: 13054-000	-22.965419636136964, -47.13182705467842
5442 CD CEU(CENTRO ARTES E ESPORTE UNIFICADO) ESTAÇÃO CIDADANIA	R. Demerval da S Pereira, s/n° - Lot. Vila Esperanca, Campinas - SP, 13082-624	-22.844040414809598, -47.1167539134247

CE018 - UNIDADE MÓVEL PADRE ANCHIETA	Pr. Paulo Egídio Martins - Conj. Hab. Padre Anchieta, Campinas - SP, 13061-155	-22.86168750156638, -47.153592313445984
CE019 - UNIDADE MÓVEL MONTE CRISTO	Rua Wadhi Abdalla Gnatos 7, Campinas - SP, 13049-010	-22.937218188526455, -47.07718293865648
Unidade Móvel Associação dos Moradores do Jardim Vista Alegre	Av. Sinimbú, 8 - Parque Universitário de Viracopos Campinas - SP 13056-500	-22.970035577056837, -47.145450396532816
CE010 - IP CIC VIDA NOVA	Rua Odette Teresinha Santucci Octaviano, 92, Conjunto Habitacional Vida Nova, Campinas-SP, CEP: 13057-508	-22.97482744767252, -47.17347727434376
CE011 - IP VILA UNIÃO	Rua Dusolina Leone Tournieux, 145, Parque Residencial Vila União, Campinas-SP, CEP: 13060-769	-22.942587942197008, -47.11859776909178
CE013 - IP PARÓQUIA SÃO BERNARDO	R. Elías Lôbo Neto, 666, São Bernardo, Campinas - SP, CEP: 13030-620	-22.924527235250885, -47.07555564376196

2.4. Documentos de suporte:

2.4.1. Memória de cálculo, conforme documento SEI 11247854

3. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO⁸

3.1. A contratação não será parcelada

3.1.1. Justificativa, no caso de compras: tendo em vista a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação.

4. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS E DOS BENEFÍCIOS DE CADA OPÇÃO PARA ESCOLHA DA ALTERNATIVA MAIS VANTAJOSA, EM CASO DE POSSIBILIDADE DE COMPRA OU DE LOCAÇÃO DE BENS⁹

4.1. Não se aplica

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA¹⁰

5.1. A contratação para o atendimento da necessidade a que se destina é adequada.

6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO¹¹

6.1. Justificativa de ausência: Não há plano de contratações anual para o exercício de 2024, considerando o início da vigência da LEI 14.133/2021 foi em 30/12/2023.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO¹²

7.1. **Requisitos legais**

7.1.1. Portaria CVS-SP 15 de 07/11/1991

7.1.2. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC ANVISA N° 275 de 21 DE OUTUBRO DE 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados

⁸ Art. 18, § 1º, inciso VIII, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁹ Art. 44, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹⁰ Art. 18, § 1º, inciso XIII, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹¹ Art. 18, § 1º, inciso II, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹² Art. 18, § 1º, inciso III, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

- 7.1.3. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC ANVISA Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004: Dispõe sobre Regulamento para Serviços de Alimentação
- 7.1.4. DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009: Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.
- 7.1.5. Portaria CVS-SP 4 de 21/03/2011
- 7.1.6. Portaria CVS-SP 5 de 09/04/2013
- 7.1.7. INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN ANVISA Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020: Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- 7.1.8. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC ANVISA Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022: Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.
- 7.1.9. PORTARIA SDA Nº 744, DE 25 DE JANEIRO DE 2023: Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

7.2. Requisitos técnicos

7.2.1. Justificativas:

7.2.1.1. Sobre o recheio:

7.2.1.1.1. **Eliminação de carne processada do cardápio.**

7.2.1.1.1.1. Segundo a IARC (Internacional Agency for Research on Cancer), agência ligada à OMS (Organização Mundial da Saúde), existem evidências suficientes em humanos para afirmar que o consumo de carne processada é cancerígeno.¹³

7.2.1.1.1.2. Dessa forma, carne processada, como peito de peru, presunto cozido, blanquet de peru ou qualquer outro tipo está excluída do cardápio.

7.2.1.2. Sobre os acompanhamentos

7.2.1.2.1. **Eliminação dos acompanhamentos ultraprocessados.**

¹³ International Agency for Research on Cancer. IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Volume 114, Red Meat and Processed Meat. Lyon: International Agency for Research on Cancer; 2018.

- 7.2.1.2.1.1. Segundo o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA)¹⁴, uma das recomendações para a prevenção de câncer no Brasil é:

“Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados, bebidas açucaradas e fast food

- 7.2.1.2.1.2. Dessa forma, os acompanhamentos ultraprocessados como bolinho e barra de cereal serão eliminados, sendo mantida apenas a fruta.

7.2.1.2.2. **Exigência de pão e biscoito tipo integral**

- 7.2.1.2.2.1. Segundo o Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva (INCA)¹⁵,

“O consumo de grãos integrais, vegetais não amiláceos, frutas e feijões é característico de uma dieta associada a um menor risco de câncer e outras DCNT, bem como obesidade.”

- 7.2.1.2.2.2. A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) considera como integral o alimento que atender o seguinte critério¹⁶: Quando os seguintes requisitos de composição forem atendidos no produto tal como exposto à venda: o produto contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e a quantidade dos ingredientes integrais for superior à quantidade dos ingredientes refinados. Parágrafo único.

- 7.2.1.2.2.3. Dessa forma, na especificação técnica do pão e biscoito foi exigido que o mesmo seja considerado integral.

7.2.2. COMPOSIÇÃO DOS KITS LANCHES

7.2.2.1. KIT LANCHE TIPO 1:

- 7.2.2.1.1. Bebida: Suco de fruta;

- 7.2.2.1.1.1. Não será aceito outros tipos de bebidas em substituição ao suco, como por exemplo: néctar, refresco, bebida de fruta, refrigerante, soda dentro outros, conforme definições do DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.

- 7.2.2.1.1.2. mínimo de 200 ml;

¹⁴ Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Dieta, nutrição, atividade física e câncer: uma perspectiva global: um resumo do terceiro relatório de especialistas com uma perspectiva brasileira / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. – Rio de Janeiro: INCA, 2020. 140 p.: il. color.

¹⁵ Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. Dieta, nutrição, atividade física e câncer: uma perspectiva global: um resumo do terceiro relatório de especialistas com uma perspectiva brasileira / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva. – Rio de Janeiro: INCA, 2020. 140 p.: il. color.

¹⁶ RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022

7.2.2.1.1.3. O suco de fruta deverá ser apresentado em embalagem individual cartonada asséptica, com canudo acoplado ou tampa rosqueável e íntegra. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

7.2.2.1.1.4. Os sabores devem ser variados e não repetidos na mesma semana. Sabores recomendados: maracujá, maçã, abacaxi, uva, pêssego, morango, laranja, caju, manga, goiaba ou misto de frutas.

7.2.2.1.2. Pão variado com recheios variados;

7.2.2.1.2.1. Pão integral: mínimo de 70 gramas;

7.2.2.1.2.1.1. O pão deverá conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e a quantidade dos ingredientes integrais deverá ser superior à quantidade dos ingredientes refinados, conforme RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022

7.2.2.1.2.2. Recheio. Segue abaixo as opções:

7.2.2.1.2.2.1. **Opção Kit 01 Recheio 01:** Pernil suíno desfiado com molho de no mínimo 80g, sendo que, das 80g, no mínimo 60g devem ser de proteína animal;

7.2.2.1.2.2.2. **Opção Kit 01 Recheio 02:** Peito de frango desfiado com molho de no mínimo 80g, sendo que, das 80g, no mínimo 60g devem ser de proteína animal;

7.2.2.1.2.2.3. **Opção Kit 01 Recheio 03:** Atum desfiado com creme de no mínimo 80g, sendo que, das 80g, no mínimo 60g devem ser de proteína animal;

7.2.2.1.2.2.4. **Opção Kit 01 Recheio 04:** Queijo com legumes ralados ou refogados (cenoura, berinjela ou abobrinha): o recheio deverá ter 02 (duas) fatias de, no mínimo, 20 gramas cada, totalizando 40 gramas; 01 porção mínima de 60 gramas de legumes ralados ou refogados.

7.2.2.1.2.3. Dos requisitos mínimos do cardápio semanal do lanche:

7.2.2.1.2.3.1. **Opção Kit 01 Recheio 03 -** Atum desfiado com creme deverá ser ofertada, **no mínimo**, 01 (uma) vez por semana.

7.2.2.1.2.3.2. **Opção Kit 01 Recheio 04 -** Queijo com legumes ralados ou refogados deverá ser ofertada, **no máximo**, 01 (uma) vez por semana.

7.2.2.1.2.4. O lanche deverá ter validade de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas.

7.2.2.1.3. Fruta

7.2.2.1.3.1. Fruta (Inteira): 01 unidade com porção média: mínimo de 100 gramas. Sugestão: maçã, banana, mexerica, tangerina.

7.2.2.2. KIT LANCHE TIPO 2 (opção vegetariana):

7.2.2.2.1. Bebida: Suco de fruta;

7.2.2.2.1.1. Não será aceito outros tipos de bebidas em substituição ao suco, como por exemplo: néctar, refresco, bebida de fruta, refrigerante, soda dentro outros, conforme definições do DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009.

7.2.2.2.1.2. mínimo de 200 ml;

7.2.2.2.1.3. O suco de fruta deverá ser apresentado em embalagem individual cartonada asséptica, com canudo acoplado ou tampa rosqueável e íntegra. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

7.2.2.2.1.4. Os sabores devem ser variados e não repetidos na mesma semana. Sabores recomendados: maracujá, maçã, abacaxi, uva, pêssego, morango, laranja, caju, manga, goiaba ou misto de frutas.

7.2.2.2.2. Pão variado com queijo, tomate e alface ou queijo e legumes ou queijo e patê vegetariano (ervas, azeitona, tomate seco, etc.);

7.2.2.2.2.1. Pão integral: mínimo de 70 gramas;

7.2.2.2.2.1.1. O pão deverá conter, no mínimo, 30% de ingredientes integrais; e a quantidade dos ingredientes integrais deverá ser superior à quantidade dos ingredientes refinados, conforme RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 712, DE 1º DE JULHO DE 2022

7.2.2.2.2.2. Recheio. Segue abaixo as opções:

7.2.2.2.2.2.1. **Opção Kit 02 Recheio 01** - Queijo com vegetais: o recheio deverá ter 03 (três) fatias de, no mínimo, 20 gramas cada, totalizando 60 gramas; Tomate: 01 fatia (20 gramas), Alface: uma folha (08 gramas); -

7.2.2.2.2.2.2. **Opção Kit 02 Recheio 02** - Queijo com legumes ralados ou refogados (cenoura, berinjela ou abobrinha): o recheio deverá ter 02 (duas) fatias de, no mínimo, 20 gramas cada, totalizando 40

gramas; 01 porção mínima de 60 gramas de legumes ralados ou refogados.

7.2.2.2.2.3. **Opção Kit 02 Recheio 03** - Queijo com patê vegetariano: o recheio deverá ter 03 (três) fatias de, no mínimo, 20 gramas cada, totalizando 60 gramas; patê vegetariano (ervas, azeitona, tomate seco, etc.): 20 gramas.

7.2.2.2.3. O lanche deverá ter validade de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas.

7.2.2.3. Fruta

7.2.2.3.1. Fruta (Inteira): 01 unidade com porção média: mínimo de 100 gramas. Sugestão: maçã, banana, mexerica, tangerina.

7.2.2.3. ORIENTAÇÕES GERAIS PARA OS DOIS TIPOS DE KITS

7.2.2.4. Os sanduíches e as frutas deverão ser transportados de forma que seja evitado o esmagamento dos mesmos.

7.2.2.5. Os sanduíches deverão ser variados diariamente quanto ao tipo de pão e aos frios.

7.2.2.6. A FUMEC poderá sugerir a qualquer tempo alterações na composição dos kits, tais como do tipo de pão, recheio ou sobremesa, desde que não altere o valor do kit da proposta vencedora da licitação.

7.2.2.7. Preparo, embalagem e transporte dos kits lanche a proponente deverá observar as normas contidas nas seguintes legislações e demais normas aplicáveis:

7.2.2.8. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade, expedidos pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7.2.3. **ORIENTAÇÕES SOBRE EMBALAGEM**

7.2.3.1. Os sanduíches que compõem os tipos kits deverão estar devidamente embalados individualmente **em material biodegradável**, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedados, íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário, prazo de validade e composição constando na embalagem.

7.2.3.2. A fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente, em **embalagens biodegradáveis**, atóxicas, transparentes, íntegras, próprias para o contato com alimentos, de tamanho apropriado, com data, horário da embalagem e prazo de validade constando da embalagem.

7.2.3.3. O Mini bolo deverá ser embalado individualmente, e deverá variar o sabor a cada pedido.

7.2.3.4. Os alimentos que compõem os kits deverão ser acondicionados em **embalagem biodegradável** lacrada, que garanta a conservação e facilite o transporte e manuseio dos alimentos, e contendo guardanapo de papel com dimensão mínima de 15 cm X 15 cm,

devidamente embalado em **embalagem biodegradável**, devendo atender as exigências previstas na legislação vigente.

7.2.4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 7.2.4.1. Recebida a primeira Ordem de Fornecimento, a CONTRATADA terá o prazo máximo de 08 (oito) dias para início do fornecimento.
- 7.2.4.2. Este prazo, em face da necessidade a ser atendida, poderá ser aumentado a critério da Unidade requisitante.
- 7.2.4.3. O intervalo máximo entre o preparo dos alimentos e a sua entrega nos locais indicados na Ordem de Fornecimento não poderá ser superior a 06 (seis) HORAS.
- 7.2.4.4. As entregas deverão ser efetuadas diariamente ou conforme programação, de segunda a sexta-feira, em dois horários (manhã e final da tarde) com os responsáveis dos locais, nos endereços indicados neste Termo de Referência.
- 7.2.4.5. A programação de entrega, com os locais, horários e quantidades, será semanal e entregue à Contratada com, no máximo, 02 (dois) dias de antecedência pelos responsáveis da unidade.
- 7.2.4.6. Fica reservado à FUMEC, o direito de alterar a programação até 24 horas (vinte quatro horas) antes do prazo de entrega dos gêneros, nas datas estipuladas no cronograma.
- 7.2.4.7. A licitante deverá fornecer, a título de comodato caixas plásticas para acondicionamento dos kits, para facilitar o transporte e a entrega dos mesmos nas unidades.
- 7.2.4.8. A empresa deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 72 horas para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento dos Kits Lanche fornecidos, devidamente identificada (inclusive com composição, data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na CVS 5/13.

7.2.5. DO TRANSPORTE

- 7.2.5.1. A licitante vencedora se responsabilizará por toda a logística inerente à prestação dos serviços, incluindo o transporte, entrega, carregamento e descarregamento dos produtos nos locais de entrega e pelos respectivos custos destes serviços.
- 7.2.5.2. Os gêneros alimentícios devem ser transportados por veículo(s) devidamente preparados para acondicionamento e transporte de alimentos, conforme legislação vigente e em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza).
- 7.2.5.3. É de responsabilidade da CONTRATADA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de Campinas, como por exemplo licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- 7.2.5.4. Os veículos de transporte deverão ter capacidade de tonelage adequada à carga, garantindo a proteção dos produtos quanto a danos.

7.2.6. CONTROLE DE QUALIDADE

- 7.2.6.1. A FUMEC poderá fazer visitas à Empresa fornecedora ou solicitar visitas a Empresa fornecedora (caso, seja a empresa fabricante) a serem realizadas por técnicos da mesma ou por ela indicados, com a finalidade de acompanhar as condições gerais de produção e/ou armazenamento do produto.
- 7.2.6.2. Fica a critério da FUMEC efetuar análises dos produtos e demais análises de qualidade, por meio de entidades oficiais ou laboratórios particulares de reconhecida idoneidade, para verificação da qualidade e das condições sanitárias dos produtos entregues, que deverão estar de acordo com a Legislação vigente e/ou edital, correndo todas as despesas por conta da Empresa Contratada. Ressaltamos que a quantidade de mercadoria retirada para qualquer análise deverá ser reposta pela empresa contratada.
- 7.2.6.3. Caso tais despesas não sejam assumidas pela Empresa Contratada, a mesma autoriza a FUMEC a proceder ao desconto correspondente na fatura subsequente.
- 7.2.6.4. Caso a qualidade do produto, não corresponda às exigências do presente edital, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 02 (duas) horas, sendo aceita pela Fundação uma única substituição, sem qualquer ônus para a FUMEC, independente da aplicação das penalidades cabíveis.
- 7.2.6.5. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoques relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.
- 7.2.6.6. Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto, serão observados pelos técnicos da Ceasa/Campinas a coleta de amostras conforme normas técnicas e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para:
 - 7.2.6.7. Análise Laboratorial: laboratório oficial, sendo que no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma;
 - 7.2.6.8. Avaliação Técnica e Sensorial: técnicos da Ceasa/Campinas, sendo que o fornecedor será comunicado em tempo, sobre os procedimentos pertinentes.
 - 7.2.6.9. A avaliação da qualidade do produto efetuada pela Ceasa/Campinas, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

7.3. Requisitos da licitante vencedora

- 7.3.1. Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutricionista relativa a situação profissional da empresa e do responsável técnico.

7.4. Requisitos para contratação

- 7.4.1. A licitante vencedora deverá encaminhar à Coordenação de Contratos e Convênios da FUMEC, através de e-mail fumec.gestaodecontratos@educa.fumec.sp.gov.br), os seguintes documentos para que a Ordem de Início dos Serviços possa ser emitida:

7.4.1.1. DOCUMENTOS DA EMPRESA

- 7.4.1.1.1. Designação por escrito de preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, fornecendo todos os contatos

necessários para a devida comunicação (números de telefone, celular, e-mail, entre outros).

7.4.1.1.2. Comprovante de efetivação da garantia, caso esteja prevista.

7.5. Requisitos de prazo

Evento	Prazo	Responsabilidade
Início do fornecimento	08 (oito) dias corridos	CONTRATADA
Programação semanal de entrega, com os locais, horários e quantidades, será semanal	02 (dois) dias de antecedência	CONTRATANTE
Alteração da programação	24 (vinte e quatro) horas de antecedência	CONTRATANTE

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO¹⁷¹⁸

8.1. A quantidade de fornecedores não é restrita.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO¹⁹

9.1. Contratação de empresa para fornecimento de kits-lanche destinados ao atendimento dos alunos matriculados no Centro de Educação Profissional de Campinas – CEPROCAMP e suas unidades situadas no Município de Campinas - SP.

10. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA TÉCNICA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA²⁰

10.1. Não haverá garantia técnica, condições de manutenção e assistência técnica.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

11.1. Economicidade

11.1.1. Ao optar pela compra imediata e contínua de material de consumo comum, a FUMEC garante um fornecimento regular e previsível, evitando custos adicionais associados a compras emergenciais e minimizando desperdícios.

11.2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

11.2.1. Ao assegurar que os alunos estejam bem alimentados, espera-se um aumento na concentração, participação e desempenho nas aulas, contribuindo para uma formação mais eficiente e de qualidade.

¹⁷ Consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar

¹⁸ Art. 18, § 1º, inciso V, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹⁹ Art. 18, § 1º, inciso VII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁰ Art. 40, § 1º, inciso III, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

11.2.2. Com a melhoria na saúde dos alunos, prevê-se uma diminuição nas faltas, permitindo um melhor aproveitamento dos recursos humanos envolvidos na educação.

11.3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais e Financeiros

11.3.1. A adoção de embalagens biodegradáveis e atóxicas não apenas protege o meio ambiente, mas também reforça o compromisso da instituição com a sustentabilidade e o uso responsável dos recursos materiais.

11.3.2. A implementação de rigorosos controles de qualidade para os alimentos fornecidos garante a segurança e a integridade dos kits lanche, prevenindo problemas sanitários e legais que poderiam gerar custos adicionais.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO²¹

12.1. Cadastro da empresa no SEI

12.2. Recolhimento da garantia contratual.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES²²

13.1. FUMEC.2023.00002032-90: Contratação de empresa para fornecimento de kits-lanche destinados ao atendimento dos alunos matriculados no Centro de Educação Profissional de Campinas – CEPROCAMP e suas unidades situadas na cidade de Campinas - SP.

14. 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 APLICÁVEL²³

14.1. Geração de resíduos sólidos. Mitigação: exigência de materiais biodegradáveis em todas as embalagens.

15. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICAS EM CONSÓRCIO²⁴

15.1. Não será permitida. Justificativa: As dimensões e a complexidade do objeto não são elevadas o suficiente para justificar a permissão de associação de pessoas jurídicas em consórcio.

16. DA ANÁLISE DOS RISCOS QUE POSSAM COMPROMETER O SUCESSO DA LICITAÇÃO E A BOA EXECUÇÃO CONTRATUAL²⁵

Tipo de risco	Probabilidade	Impacto	Dano potencial	Ação Preventiva e Responsável	Ação de Contingência

²¹ Art. 18, § 1º, inciso X, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²² Art. 18, § 1º, inciso XI, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²³ Art. 18, § 1º, inciso XII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁴ Art. 15, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁵ Art. 18, inciso X, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

					Responsável
Atraso na contratação	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	Unidades do CEPROCAM P ficarem sem o kit lanche	<p>Realizar o estudo técnico preliminar detalhado das especificações e preços de mercado.</p> <p>Definir critérios razoáveis de aceitabilidade do produto/serviço.</p> <p>Encaminhar a contratação com tempo hábil para repetição.</p> <p>Responsável: GAF</p>	<p>Repetir a licitação, sanando eventuais falhas que possam ter criado obstáculos na seleção dos fornecedores.</p> <p>Realizar contratação emergencial com base no inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 (dispensa de licitação emergencial).</p> <p>Responsável: GAF e GCL</p>
Licitação deserta ou fracassada	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	Unidades do CEPROCAM P ficarem sem o kit lanche	<p>Realizar o estudo técnico preliminar detalhado das especificações e preços de mercado.</p> <p>Definir critérios razoáveis de aceitabilidade do produto/serviço.</p> <p>Encaminhar a contratação com tempo hábil para repetição.</p> <p>Responsável: GAF</p>	<p>Repetir a licitação, sanando eventuais falhas que possam ter criado obstáculos na seleção dos fornecedores.</p> <p>Realizar contratação emergencial com base no inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 (dispensa de licitação emergencial).</p> <p>Responsável: GAF e GCL</p>
Contratação de empresa inexperiente para prestação do objeto	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio	Baixa qualidade na prestação dos serviços.	Exigir atestados de capacidade técnica que demonstrem a experiência da empresa na prestação de objeto	Encaminhar processo para aplicação de sanções previstas para quaisquer descumprimentos do objeto.

		(x) Alto	Dano ao erário. Diminuição da vida útil do bem.	compatível com o da contratação. Responsável: GAF	Responsável: Coordenação de Contratos
Contratação de produto de baixa qualidade	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Dano ao erário. Diminuição da vida útil do bem. Insatisfação dos usuários	Realizar o estudo técnico preliminar detalhado dos requisitos e especificações de mercado Exigências de requisitos de qualificação técnica. Responsável: GAF	Encaminhar processo para aplicação de sanções cabíveis. Realizar outra contratação. Responsável: GAF, GCL e Coordenação de Contratos
Não atendimento dos prazos e condições contratados	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Não cumprimento dos prazos do planejamento.	Monitorar o cumprimento dos prazos de atendimento, alertando a contratada sobre a possível aplicação de sanções em caso de não cumprimento. Responsável: Coordenação de Contratos	Acionamento da garantia contratual, se houver. Encaminhar processo para aplicação de sanções cabíveis. Responsável: Coordenação de Contratos

17. DA INDICAÇÃO DE MARCA OU MODELO²⁶

17.1. Não será necessária

18. DA NECESSIDADE DE CONTRATAR MAIS DE UMA EMPRESA PARA EXECUTAR O MESMO SERVIÇO²⁷

18.1. Não será necessária

²⁶Art. 41. inciso I, alínea c), LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁷ Art. 49., LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

19. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA, REFERENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL²⁸

19.1. Apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de característica semelhantes, para fins de contratação.

19.1.1. O cumprimento deste item deverá ser comprovado pela apresentação de:

19.1.1.1. Certidão de Registro Profissional ativo do profissional no seguinte Conselho: CRN

19.1.1.2. Apresentação de comprovação de vínculo com a licitante, que pode ser comprovada através dos seguintes documentos²⁹:

19.1.1.2.1. No caso de fazer parte do quadro permanente da licitante, através de cópia da ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional, juntada aos documentos.

19.1.1.2.2. No caso de ser profissional autônomo contratado pela empresa, através de cópia do contrato de prestação de serviços correspondente, juntada aos documentos de habilitação.

19.1.1.2.3. No caso de ser proprietário, ou sócio da empresa, através de cópia do contrato social da empresa, juntada aos documentos de habilitação.

19.2. Certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.

19.2.1. O cumprimento deste item deverá ser comprovado pela apresentação de:

19.2.1.1. Um ou mais atestados de capacidade técnica atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes que comprovem a execução de serviços similares, desde que em quantidades razoáveis, assim consideradas até 50% da execução pretendida³⁰.

19.2.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) constar, minimamente, a(s) seguinte(s) capacidade(s) operacional(is): **fornecimento de 123.000 refeições/lanches preparadas pela própria empresa.**

19.2.1.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) estar registrado(s) no seguinte Conselho: **CRN**

19.2.1.4. Admitir-se-á a somatória dos quantitativos de atestados, desde que comprovada que a prestação de serviços tenha sido executada concomitantemente.

19.3. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, quando for o caso;

²⁸ Art. 67, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁹ SÚMULA Nº 25 TCE/SP

³⁰ A exigência de atestados deve ser restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de que trata o referido parágrafo, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativos aos atestados.

³¹ SÚMULA Nº 24 TCE/SP

- 19.3.1. O cumprimento deste item deverá ser comprovado pela apresentação de Certidão de Registro da Licitante ativo no seguinte Conselho: **CRN**

20. PRAZO DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO SE FOR O CASO

21. O prazo de contratação será de 12 (doze) meses, a contar da data de recebimento da “Ordem de Início dos Serviços”, após a assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado até o limite estabelecido pela LEI N° 14.133, DE 1° DE ABRIL DE 2021 e suas alterações.

22. DAS PRESTAÇÕES DE GARANTIAS CONTRATUAIS (CAUÇÃO, SEGURO-GARANTIA OU FIANÇA BANCÁRIA)

23. Será necessária. Percentual do valor inicial do valor estimado correspondente ao período de 12 (doze) meses: 5 %

24. DOS COEFICIENTES E ÍNDICES ECONÔMICOS EXIGIDOS NA HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA³²

- 24.1. Não será necessária

25. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 25.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.

- 25.1.1. Justificativa: a subcontratação apenas se mostra cabível quando o objeto a ser licitado comporta execução complexa, de modo que alguma fase/ etapa/ aspecto requeira a participação de terceiros em razão dos princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por essa razão, resta vedada a subcontratação, ainda que parcial.

26. DA ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO³³

- 26.1. Não será permitida

Campinas, 28 de junho de 2024

Responsabilidade Técnica/Aprovação

LUCAS GIMENEZ PAVANELLO

Gerente Administrativo e Financeiro

³²Art. 69, § 5º, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³³Art. 145, § 1º, LEI N° 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021