

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) - (Alimentos Perecíveis)

APRESENTAÇÃO

O presente estudo foi desenvolvido em conformidade com o art. 18, §1º da Lei nº 14.133/2021 para demonstrar a necessidade de oferecer gêneros alimentícios perecíveis no café da manhã e em lanches vespertinos de todos os servidores, conforme necessidades da Câmara Municipal de Santana de Parnaíba/SP, de forma a evidenciar este problema a ser resolvido e a sua melhor solução.

Desse modo, será possível avaliar a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação, a qual servirá de base para o termo de referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. Necessidade de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, oferecendo café da manhã e lanches vespertinos a todos os servidores da Câmara, conforme previsto na Resolução nº 001/2010, anexa a este Estudo.
- 1.2. A demanda surgiu neste momento em razão da proximidade do vencimento da Ata de Registro de Preços nº 011/2023, celebrada com a empresa **Paes e Doces Praça Santana Ltda**, com vencimento em 14/09/2024.
- 1.3. O fornecimento desses alimentos é de suma importância aos servidores da Casa, pois eles compõem parte do desjejum oferecido todas as manhãs. Além do cumprimento da Resolução, razões que justificam a inclusão dessa refeição na rotina dos servidores são:
- 1.4. Promoção do Bem-Estar e Motivação dos Servidores: O desjejum oferece uma oportunidade para promover o bem-estar físicos e mental dos servidores. Um café da manhã nutritivo e acessível pode melhorar a saúde e a energia dos funcionários, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e positivo. Servir um desjejum demonstra um compromisso da Câmara com a saúde e satisfação de seus colaboradores.
- 1.5. Fortalecimento do Espírito de Equipe: O café da manhã proporciona um momento informal para que os servidores se encontrem e interajam. Esses momentos ajudam a fortalecer o espírito de equipe, melhorar as relações interpessoais e promover uma cultura de colaboração e coesão entre membros da equipe.
- 1.6. Aumento da Produtividade: Estudos mostram que uma alimentação adequada e regular pode influenciar positivamente a capacidade de concentração e a produtividade dos funcionários. Ao oferecer um café da manhã, a empresa pode ajudar a garantir que todos comecem o dia com energia e o foco necessários para enfrentar as demandas do trabalho.

Estudo Técnico Preliminar - PA nº 064/2024 - Gêneros Alimentícios Perecíveis - Página 1 de 15

1.7. Em resumo, a implementação do desjejum dos servidores é uma prática que contribui para o bem-estar dos servidores, melhorando a dinâmica da equipe e potencializando a produtividade e a satisfação no ambiente de trabalho.

1.8. A seguir a tabela dos itens com as descrições e os quantitativos previstos para os próximos 12 (doze) meses:

Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	001.00375	Bebida láctea uht - composição de soro de leite reconstituído, leite integral reconstituído, cacau hidratado, açúcar, gordura vegetal, extrato de malte, vitaminas (a, c e ácido fólico), cloreto de sódio (sal), estabilizantes: carboximetilcelulose sódica, citrato de sódio e carragena, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja e aromatizante, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Embalagem padrão EAN código 7898080640239 de 200ml. Registro no órgão competente . Sabor chocolate.	UN	600
2	001.00406	Bolo caçarola - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar, leite, parmesão, coco e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Peso aproximado de 400g. Embalado de forma individualizada, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
3	001.00403	Bolo tira sabor cenoura - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar, leite, cenoura e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Cobertura de chocolate. Peso aproximado de 400g. Embalado de forma individualizada, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
4	001.00404	Bolo tira sabor chocolate - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar, leite, chocolate e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Cobertura de chocolate. Peso aproximado de 400g. Embalado de forma individualizada, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200

Alvares



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
5	001.00405	Bolo tira sabor coco - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar, leite, coco e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Cobertura de coco. Peso aproximado de 400g. Embalado de forma individualizada, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
6	001.00402	Bolo tira sabor limão - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar, leite, limão e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Cobertura de mousse de limão. Peso aproximado de 400g. Embalado de forma individualizada, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
7	001.00386	Mini croissant - massa a base de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de calabresa, composta de carne suína selecionada. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3000
8	001.00385	Mini croissant - massa a base de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de frango. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3000
9	001.00367	Mini croissant - massa a base de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de presunto magro, sem capa de gordura; - queijo mussarela, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3000
10	001.00397	Mini empada frango - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de frango. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500

Almeida



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
11	001.00398	Mini empada palmito - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. recheio de palmito. peso aproximado de 20g. embaiado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
12	001.00395	Mini esfiha carne - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de carne moída, com no máximo 5% de gordura. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
13	001.00396	Mini esfiha frango - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de frango. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
14	001.00399	Mini pão batata - massa a base de fécula de batata, farinha de trigo, ovo, manteiga, sal, leite e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de requeijão, com composição: creme de leite, água, massa láctica (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico e coagulante), amido modificado, leite em pó semidesnatado, cloreto de sódio, emulsificante polifosfato de sódio, regulador de acidez ácido láctico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
15	001.00368	Mini pão de queijo - massa composta de polvilho, água, ovos, óleo e/ou outra gordura, queijo, leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Deve conter queijo parmesão em sua constituição. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	KL	80

Alvino



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
16	001.00374	Mini pão doce tipo sonho - massa a base de ovo, leite, manteiga, açúcar, farinha de trigo e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de creme patissière de baunilha. Peso aproximado 30g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3500
17	001.00401	Mini torta doce de limão - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de limão, composto creme de limão. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
18	001.00400	Mini torta doce de morango - massa a base de farinha de trigo, ovo, manteiga, açúcar e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de morango, composto de frutas naturais e creme patissière de baunilha. Peso aproximado de 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2500
19	001.00370	Pão de metro - massa a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de salame, italiano ou hamburguês, composto de carne suína selecionada; - queijo mussarela, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar; *o queijo mussarela pode ser substituído por queijo estepe ou similar. - alface americana ou similar; - fatias de tomate; - maionese; - molho - tipo rosê, bechamel, especial, etc. Embalado em recipiente de papelão individual, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	300

Almeida



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
20	001.00394	Pão de metro - massa a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de patê de atum, composto de atum e maionese ou similar - alface americana ou similar; - fatias de tomate; - maionese; - molho - tipo rosê, bechamel, especial, etc. Embalado em recipiente de papelão individual, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
21	001.00393	Pão de metro - massa a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de patê de frango, composto de frango e maionese ou similar - alface americana ou similar; - fatias de tomate; - maionese; - molho - tipo rosê, bechamel, especial, etc. Embalado em recipiente de papelão individual, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	200
22	001.00371	Pão de metro - massa a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de peito de peru defumado, sem capa; - queijo mussarela, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar; *o queijo mussarela pode ser substituído por queijo estepe ou similar. - alface americana ou similar; - fatias de tomate; - maionese; - molho - tipo rosê, bechamel, especial, etc. Embalado em recipiente de papelão individual, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	150
23	001.00369	Pão de metro - massa a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de presunto magro, sem capa de gordura; - queijo mussarela, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar; *o queijo mussarela pode ser substituído por queijo estepe ou similar. - alface americana ou similar; - fatias de tomate; - maionese; - molho - tipo rosê, bechamel, especial, etc. Embalado em recipiente de papelão individual, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	150

Estudo Técnico Preliminar - PA nº 064/2024 - Gêneros Alimentícios Perecíveis - Página 6 de 15

Sede Administrativa: Rua Profº Eugênio Teani, 309 - Jd. Profº Benoá - Santana de Parnaíba - SP CEP 06502-025
Protocolo Geral e Plenário: Largo da Matriz, 63 - Centro - CEP 06501-005

/camarasantanadeparnaiba - www.camarasantanadeparnaiba.sp.gov.br - Tel. +55 11 4154-8600

Almeida



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
24	001.00392	Pão doce - massa a base de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de leite condensado e coberto com leite em pó. Peso aproximado 30g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2000
25	001.00372	Pão doce tipo carolina - massa a base de ovo integral pasteurizado, água e óleo, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de doce de leite. Peso aproximado 20g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	6000
26	001.00373	Pão doce tipo lua de mel - massa a base de ovo, leite, manteiga, açúcar, farinha de trigo e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de creme patissière de baunilha e cobertura de coco ralado. Peso aproximado 30g. Embalado em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	4000
27	001.00407	Pão francês - composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Peso aproximado de 50gr. Embalado em recipiente higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	25000
28	001.00390	Pão redondo recheado - massa a base de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheado com patê de atum, composto de atum e maionese ou similar. Peso aproximado 40g. Embalado de forma individualizada ou em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3000
29	001.00391	Pão redondo recheado - massa a base de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheado com patê de frango, composto de frango e maionese ou similar. Peso aproximado 40g. Embalado de forma individualizada ou em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	2000

Estudo Técnico Preliminar - PA nº 064/2024 - Gêneros Alimentícios Perecíveis - Página 7 de 15

Sede Administrativa: Rua Profº Eugênio Teani, 309 - Jd. Profº Benoá - Santana de Parnaíba - SP CEP 06502-025
Protocolo Geral e Plenário: Largo da Matriz, 63 - Centro - CEP 06501-005

/camarasantanadeparnaiba - www.camarasantanadeparnaiba.sp.gov.br - Tel. +55 11 4154-8600

Alvicio



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
30	001.00381	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: caju.	UN	350
31	001.00380	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: abacaxi.	UN	350
32	001.00379	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: goiaba.	UN	350
33	001.00383	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: laranja.	UN	350
34	001.00382	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: manga.	UN	350
35	001.00384	Polpa de fruta congelada - ingrediente principal 100% da fruta, não fermentado, não alcoólico e sem conservantes, em embalagens plásticas de 100 g. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Registro no órgão competente. Sabor: maracujá.	UN	350
36	001.00378	Queijo fresco - tipo frescal, com sal, em peça de aproximadamente 500g ou em fatias, com composição: leite pasteurizado padronizado, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Registro no órgão competente. Embalado em recipiente higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	KL	50
37	001.00376	Salada de frutas - pote de 200ml, com frutas variadas (mínimo 3 tipos) e picadas, com validade de até 2 dias. Embalado em recipiente higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	3500

Almeida



Item	Código	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
38	001.00377	Salame - fatiado, tipo italiano, hamburguês ou similar, composto de carne suína selecionada, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Registro no órgão competente. Embalado em recipiente higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	KL	40
39	001.00389	Sanduíche de mini pão de mandioquinha recheado - massa a base de farinha de trigo, mandioquinha, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de 2 fatias de queijo, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar; - 2 fatias de peito de peru defumado, sem capa; - requeijão, com composição: leite, creme de leite, fermento láctico, estabilizante polifosfato de sódio, sal, conservador sorbato de potássio. Embalado de forma individualizada ou em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	1500
40	001.00387	Sanduíche de mini pão de mandioquinha recheado - massa a base de farinha de trigo, mandioquinha, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de 2 fatias de queijo, com composição: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho ou similar; - 2 fatias de presunto, magro, sem capa de gordura; - requeijão, com composição: leite, creme de leite, fermento láctico, estabilizante polifosfato de sódio, sal, conservador sorbato de potássio. Embalado de forma individualizada ou em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	1500
41	001.00388	Sanduíche de mini pão de mandioquinha recheado - massa a base de farinha de trigo, mandioquinha, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Recheio de salame fatiado, italiano ou hamburguês, composto de carne suína selecionada. Embalado de forma individualizada ou em recipiente de papelão com visor transparente, higienizado e protegido contra pó, insetos, e outros agentes da natureza.	UN	1500

Alcides



2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A presente contratação está alinhada com o planejamento da Câmara e consta no Plano de Contratações Anual – PCA que está em fase de aprovação pela presidência da Câmara.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

3.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, a Câmara poderá solicitar ao licitante classificado em primeiro lugar e assim, sucessivamente a apresentação de **amostras de forma parcial ou de todos os produtos** que se sagrar(em) vencedor(es) que terá data, local e horário de realização do procedimento de avaliação divulgados no dia da sessão, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

3.2. As amostras quando solicitadas deverão ser entregues no endereço Largo da matriz, nº 63 - Centro histórico- Santana de Parnaíba - CEP: 06501-005, no **prazo de até 3 (três) dias úteis**, sendo que o fornecedor assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.3. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada, antes de findo o prazo.

3.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

3.5. Os resultados das avaliações serão divulgados no site da Câmara e no PNCP.

3.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

3.7. Os exemplares colocados à disposição da Câmara serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

Exigência de Habilitação

3.8. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar a regularidade jurídica, fiscal, social, e trabalhista que são requisitos obrigatórios e usuais para todas as contratações, sendo que o detalhamento dos documentos estará na Edital do Pregão no item pertinente à Habilitação.

Alencar

3.9. Apresentar também Atestado(s) ou certidão(ões) de qualificação técnica, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove a compatibilidade com o objeto da licitação.

3.10. Para esta licitação a proposta é dispensar a exigência de qualificação econômico-financeira, por não ser um objeto de maior relevância técnica ou que apresente um valor significativo, uma vez a licitação será realizada por itens cujos valores são baixos, de forma a ampliar a concorrência entre os fornecedores e tornar o processo licitatório mais célere.

Sustentabilidade

3.11. A empresa contratada deverá responsabilizar-se pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e às precauções para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor, e perante aos órgãos e representantes do Poder Público e terceiros por eventuais danos ao meio ambiente causados por ação ou omissão sua, de seus empregados, prepostos ou contratados.

Garantia da contratação

3.12. Não haverá exigência da garantia da contratação conforme artigos 96 ao 102 da Lei nº 14.133, de 2021, pois essa contratação está seguindo os moldes das contratações anteriores para o mesmo objeto, nas quais não houve a necessidade de exigência de garantia, vez que outras disposições constantes neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e no Termo de Contrato/Instrumento Equivalente, são tidas como suficientes para garantir o cumprimento das obrigações por parte da empresa vencedora.

Demais exigências

3.13. Os produtos perecíveis deverão seguir as normas pertinentes vigentes.

3.14. Correrão por conta da contratada todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria prestação de serviços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades foram estimadas com base na série histórica, utilizando como memória de cálculo, os quantitativos solicitados nos registros de preço, a média de consumo de anos anteriores e os prováveis aumento de demanda para os próximos 12 (doze) meses.



5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Trata-se de possível aquisição de alimentos perecíveis que são considerados bens comuns. Assim tem padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.2. Dentro dessa concepção de bem comum, a licitação deverá ocorrer pela modalidade pregão, conforme art. 29 da Lei Federal nº 14.133/21, e o critério de julgamento o menor preço por item.

5.3. Este pregão para gêneros alimentícios sugerimos que seja presencial, diferente de todos os anteriores que foram eletrônicas, isso as razões das peculiaridades desta licitação, conforme a seguir comentadas:

5.3.1. O segmento de panificação é mais voltado ao público local, cujo o foco dos fornecedores é oferecer produtos artesanais, frescos e de alta qualidade, que tragam sabor e conforto à mesa dos clientes, atendendo sob demanda em seus estabelecimentos ou por pronta entrega, sendo em sua maioria responsáveis pela fabricação, comercialização dos produtos e administração dos seus negócios, assim são atividades manuais que nem sempre envolvem o uso de tecnologia, no que se refere a sistemas informatizados de fornecimento. Justamente, por isso talvez esses fornecedores, neste momento, ainda não sejam conhecedores de todos os conhecimentos e as tecnologias que envolvem o processo licitatório eletrônico, tais como o cadastro em plataforma de licitações; utilização de ferramentas para a inserção de documentos; conhecimento da sistemática de disputa aberta, com uso dos artifícios para oferta de lances; conhecimento dos prazos; forma e prazo de manifestar interesse de recursos, enfim todo aparato que requer a participação em um pregão eletrônico.

5.3.2. Assim, caso os possíveis interessados na licitação não dispuserem dos recursos tecnológicos adequados ou não tenham interesse em se manter cadastrado e atualizando em plataformas eletrônicas, o que gera custo as empresas, necessários ao processo licitatório por meio eletrônico, impactará na competitividade do certame. Nesse caso, a licitação eletrônica, em vez de benéfica, poderá acarretar prejuízo à Administração, à medida em que poderá ter menor o número de licitantes; preços manifestadamente elevados, já que, caso não haja participantes da região, os preços possivelmente serão mais altos, pois a empresas mais distantes terão que arcar com os custos dos fretes. Outro prejuízo a ser apontado é a possibilidade de licitação deserta ou fracassada.

5.3.3. Sobre a possibilidade de ser deserta ou fracassada a licitação, a Câmara vivenciou esta experiência recentemente, pois a Dispensa Eletrônica nº 005/2024, processo administrativo nº 022/2024, cujo

Almeida

objeto é o fornecimento de recarga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) em botijões com 13Kg foi deserta, ou seja, não houve fornecedor cadastrado na plataforma que se interessasse pela contratação.

5.3.4. Tal desinteresse também poderá ocorrer nesta licitação, que apesar de não apresentar nenhuma margem de preferência ao comércio local, em razão da própria natureza do objeto, propriamente por serem produtos perecíveis que devem ser entregues diariamente, a partir das 05 horas e 30 minutos nas unidades da Câmara, possivelmente os interessados serão fornecedores da região, ou seja, situação essa similar a do gás.

5.3.5. Pelos motivos apresentados, e como forma de mitigar os riscos de um pregão eletrônico, dada a especificidade do objeto, o mais viável é que a licitação ocorra por pregão presencial. Possibilidade vislumbrada na legislação aplicada a Licitações e Contratos, Lei 14.133/21, em seu art. 17, § 2º, que permite a utilização da forma presencial, desde que motivadamente justificada, pois possibilitará a ampliação da competição e conseqüentemente um preço mais vantajoso, uma vez que todos os interessados poderão participar, tanto os que estão incluídos em plataformas eletrônicas de licitações, como aqueles que ainda não detêm tal conhecimento.

5.4. Para manter a lisura do processo presencial e garantir a transparência, bem como em cumprimento ao § 2º § 5º do art. 17, da referida Lei, e a sessão pública de propostas deverá ser gravada em áudio e vídeo, e a gravação será juntada aos autos do processo licitatório depois de seu encerramento.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Estima-se para essa contratação um valor aproximado ao da contratação anterior, Pregão Presencial nº 006/2023, haja vista que houve poucas alterações, em que o valor total da somatória da ata 011/2023 de registro dos preços desse pregão foi R\$ 323.282,00 (trezentos e vinte e três mil e duzentos e oitenta e dois reais) reajustado pelo IPCA (IBGE) com base no mês de julho de 2024, último reajuste na data em que foi realizado o cálculo, ficou em **R\$ 337.048,80** (trezentos e trinta e sete mil e quarenta e oito reais e oitenta centavos).

6.2. Resta esclarecer que será realizada pesquisa de preço, conforme o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/21, pelo Departamento de Suprimentos em que os fornecedores e preços constarão no Mapa de Preço que será encartado ao processo administrativo desta contratação.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório, visto que o valor total da contratação ultrapassa o valor o limite de dispensa, conforme art. 75, II da Lei Federal nº14.133/21 e

Assinatura

ainda que trata-se de bens comuns deverá ser realizada na modalidade Pregão, no forma presencial, conforme motivado no item 5 deste estudo.

7.2. Tal Pregão Presencial poderá utilizar-se do Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de alimentos perecíveis, uma vez que prevê entregas parceladas de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite da Ata, devendo os produtos entregues estarem de acordo com as exigências contidas neste estudo e no Termo de Referência.

7.3. No caso específico, justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude de aquisição de bens comuns com previsão de entregas parceladas, sendo que durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços, o fornecimento do produto registrado, na quantidade que for preciso, ocorrerá mediante pedido de compra.

7.4. A participação no certame entre os fornecedores interessados deverá ser **exclusivamente de microempresas e empresas de pequeno porte** em atendimento aos arts. 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/06, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e seus respectivos anexos.

7.5. A aquisição se faz necessária, para o cumprimento da Resolução nº 001/2010, uma vez que a descontinuidade no abastecimento desses produtos comprometerá o desjejum dos servidores e isso também poderá inviabilizar o atendimento às demandas administrativas, legislativas e operacionais desta Casa de Leis que desenvolve as atividades legislativas essenciais ao interesse público.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. Em atendimento ao princípio da competitividade, o procedimento licitatório deve ser conduzido de forma a proporcionar as disputas por item (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento de fornecedores participantes e evitar a concentração de mercado, com isso possibilitar a oferta de preços mais vantajosos, conforme , inciso III, § 2º do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/21.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Aquisição dos alimentos perecíveis para atender às necessidades da Câmara Municipal de Santana de Parnaíba/SP no que tange oferecer café da manhã e em lanches vespertinos de qualidade a todos os servidores, promovendo a eles saúde e bem-estar.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. As providências prévias ao contrato estão sendo adotadas, com a realização deste estudo, a posterior elaboração do Termo de Referência e o acompanhamento do processo de contratação, para garantir o suprimento desses alimentos e sua aplicação na Câmara.

10.2. Em decorrência da não complexidade do objeto e por tratar-se de produtos de uso contínuo, os servidores definidos como fiscal e gestor do contrato estão aptos e qualificados a realização da contratação a contento, no entanto, frisa-se a relevância de treinamentos e atualizações constantes para aperfeiçoamento na fiscalização e gestão do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência, dada a natureza do objeto.

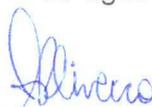
12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específica ou coleta seletiva local.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (POSICIONAMENTO CONCLUSIVO)

13.1. Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, considerando a essencialidade da demanda, o alinhamento com o Plano de Contratações Anual (PCA) e ainda pelo fato de todos os elementos aqui relacionados serem necessários à consecução dos benefícios pretendidos, declaramos a **viabilidade da contratação** e recomendamos a aquisição proposta.

Santana de Parnaíba, 14 de agosto de 2024



ANA PAULA MENEZES DE OLIVEIRA
Departamento de Infraestrutura e Almoxarifado

Observação: ETP elaborado pela Diretoria de Infraestrutura e Almoxarifado em parceria com o Departamento de Suprimentos e Gestão, visando a melhor adequação as exigências quanto à elaboração deste documento, conforme Lei Federal nº 14.133/21.