APÊNDICE I

Estudo Técnico Preliminar 99/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23360.000183/2023-74

2. Portaria de Equipe de Planejamento

Portaria PROAD/IFRS nº. 28, de 3 de fevereiro de 2023.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Este estudo tem como diretrizes: Instrução Normativa SEGES 58/2022.

4. Descrição da necessidade

Visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante /Refeitório dos *Campi*. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante /Refeitório dos *Campi*, faz-se necessária a aquisição de alimentos (Carnes) para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes do IFRS. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. Objetivando contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nos cursos de ensino técnico e, eventualmente, aos estudantes do ensino superior, servidores do IFRS e a comunidade externa em eventos que são realizados durante o ano letivo de 2023 e 2024, período vigente da ata de registro de preços. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições. Aquisição de gêneros alimentícios para o IFRS Campus Bento Gonçalves e demais Campi participantes.

Pelo pregão anterior (49/2022), de mesma natureza de itens, apresentar-se com diversos itens com os seus quantitativos esgotados, torna-se indispensável o andamento de um novo processo para as próximas aquisições.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável

Coordenadoria de Assuntos Estudantis - Refeitório - Campus Bento Gonçalves	Rodrigo Vieira Luciano
Diretoria de Ensino - Campus Bento Gonçalves	Tiago Martins da Silva Goulart
Coordenação de Assistência Estudantil - Campus Erechim	Régis Nogara dos Reis
Gestão da Merenda Escolar - Campus Ibirubá	Tássia Michele Schwantes
Diretora Geral e Ordenadora de Despesas - Campus Ibirubá	Sandra Rejane Zorzo Peringer
Setor de Restaurante - Campus Sertão	Camila Veronese - Nutricionista
Diretoria de Ensino - Campus Vacaria	Lidiane Borges de Oliveira ; Ariane Spiassi; Adair Adams

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de carnes diversas, de acordo com o tipo de corte especificado, congelada, inspecionada, atendendo o tipo de embalagem e prazos de validade especificados;
- Apresentar o Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário), seja ela fabricante, produtora, armazenadora ou distribuidora, emitido por Órgão oficial competente;
- Deverá atender, de forma complementar, às legislações locais (estadual, distrital, municipal) pertinentes; Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;
- Os licitantes deverão possuir logística frigorífica suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais;
- As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores;
- A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até no momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do IFRS ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.
- Quando constatado que o problema não foi gerado pelo IFRS e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo;

- Cabe ainda destacar que o fornecimento não terá caráter continuado, sendo as entregas realizadas conforme a demanda dos órgãos compradores. Desta forma, a formalização se dará pela assinatura da Ata de Registro de Preços (ARP), e pela emissão das Notas de Empenho por ocasião de cada compra no decorrer de sua vigência (12 meses).

7. Levantamento de Mercado

A equipe de Planejamento desta contratação, vislumbra somente uma forma de atender a demanda dos refeitórios dos Campi:

A aquisição dos gêneros alimentícios - carnes, e , em se tratando de uma aquisição que atenderá 5 Campi por um período estipulado de um ano, a aquisição deve ser precedida de licitação, na forma de pregão eletrônico**.**

Foi verificado que não há restrição de mercado para esta aquisição, desde que os licitantes atendam os requisitos legais e sanitários, e os requisitos básicos de saúde, higiene e segurança alimentar até o destino final dos produtos. Por se tratar de objeto comumente adquirido pelo IFRS, com mercado já estabelecido e fornecimento regular há anos, não se verifica a necessidade de consulta pública para levantamento de necessidades. As pesquisas de preço foram feitas com os potenciais fornecedores, além de bancos de preços e contratações anteriores de outros órgãos públicos.

8. Descrição da solução como um todo

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades e Institutos Federais, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes.

Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

O Campus Gerenciador e os Campi participantes do IFRS possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada restaurante, conforme calendário acadêmico e cardápios elaborados, bem como quantidade de alunos e refeições servidas diariamente.

As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios (carnes) para o IFRS, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada Campi participante durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de carnes anteriores, conforme demonstrado nos relatórios do setor de almoxarifado relativos ao período dos últimos doze meses e os relatórios de empenho do pregão de 2022.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.305.158,37

A estimativa prévia de valor foi calculada com base na média aritmética dos valores obtidos em pesquisas na internet, Comprasgov e junto aos fornecedores. Ressalta-se que a pesquisa conforme as diretrizes da IN 65/2021, será anexada posteriormente ao processo, juntamente com o mapa de preços. A estimativa do valor da contratação é de R$ 1.305,158,37, acrescidos da variação e oscilação de valores no período de um ano.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há parcelamento da solução. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível (parcelada) a entrega do objeto, conforme demanda e conforme disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da Ata de Registro de Preços ser realizada em sua totalidade.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para o atendimento a esta solução.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está alinhada com o objetivo P6 - Fomentar a política de segurança alimentar e nutricional, da Perspectiva “Processos”, dentro dos Objetivos Estratégicos do PDI 2019-2023 do IFRS. Além disso, está previsto no Plano Anual de Contratações (PAC/PGC) do IFRS para 2023.

No PCA 2023 = Constam as seguintes previções.

Campus Bento : DFD = 482/2022

Campus Vacaria: DFD = 631/2022

Campus Erechim: DFD = 212/2022

Campus Ibirubá: DFD = 116/2022

Campus Sertão: DFD = 127/2022

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade é evitar compras administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

15. Providências a serem Adotadas

Por se tratar de aquisição comum de itens rotineiros (gêneros alimentícios – carnes), não identificamos a necessidade de providências complementares.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Foi pesquisado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6º edição - da CGU/AGU- Setembro 2023, sendo verificado que a aquisição de gêneros alimentícios por licitação, deve observar:

- O cumprido o percentual de 30% do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, para atendimento ao Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que deve ser cumprido mediante dispensa de licitação, será possível adquirir produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006.
- No setor de alimentos, a Anvisa coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade e identidade a serem observados.
- Que os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017.

O cumprimento do percentual de 30% descrito acima, foi observado e consta nos seguintes documentos inseridos no processo.

Documento de formalização de Demanda 63/2023- Campus Sertão

- Ofício 177/2023 - Campus Vacaria
- Declaração 42/2023 - Campus Ibirubá
- Declaração 35/2023 - Campus Erechim
- Declaração 123/2023 - Campus Bento Gonçalves

Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

- menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);
- preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.
- origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Adotaremos, sempre que viáveis, critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

O presente estudo demonstrou a viabilidade da aquisição através de licitação na forma de pregão eletrônico SRP.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MARCIA GALLINA

Membro da comissão de contratação

ANDREIA REGINA MALLMANN CARNEIRO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 19/10/2023 às 07:38:10.

RODRIGO VIEIRA LUCIANO

Membro da comissão de contratação

TASSIA MICHELE SCHWANTES

Membro da comissão de contratação

CAMILA VERONESE

Membro da comissão de contratação

NEUDY ALEXANDRO DEMICHEI

Membro da comissão de contratação

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar e solicito andamento ao processo de aquisição sugerido neste documento

RODRIGO OTAVIO CAMARA MONTEIRO

Autoridade competente