

APÊNDICE I

Estudo Técnico Preliminar 112/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23360.000184/2023-19

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

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes do IFRS, visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante/Refeitório dos Campi. 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. O objetivo é 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 do IFRS durante o ano letivo de 2023 e 2024, período vigente da ata de registro de preços.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gestão da Merenda Escolar - Campus Ibirubá	Tássia Michele Schwantes
Coordenação de Assistência Estudantil - Campus Erechim	Régis Nogara dos Reis
Direção de Ensino - Campus Vacaria	Lidiane Borges de Oliveira ; Ariane Spiassi; Adair Adams
Coordenadoria de Assuntos Estudantis - Refeitório - Campus Bento Gonçalves	Rodrigo Vieira Luciano
Diretoria de Ensino - Campus Bento Gonçalves	Tiago Martins da Silva Goulart
Setor de Almoxarifado- Campus Sertão	Gilberto Zago

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 alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- 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 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 o 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.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;

- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.

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 e insumos , 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. 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 para o IFRS, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes através do levantamento do consumo individual de cada Campus durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores, conforme demonstrado nos relatórios do setor de almoxarifado e relatório de emissão de empenhos, relativos ao período dos últimos doze meses.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.277.176,59

Ressalta-se que a pesquisa conforme as diretrizes da IN MPDG 65/2021, será anexada posteriormente ao processo, juntamente com a pesquisa no Banco de Preços, com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados, montando assim uma cesta de preços. A estimativa do valor da contratação é em torno de R\$ 1.277.176,59 (Hum milhão, duzentos e setenta e sete mil, cento e setenta e seis reais e cinquenta e nove centavos).

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

Sugerimos a realização deste procedimento licitatório na forma registro de preços com o objetivo de formalizar a Ata de Registro de Preços válida por 12 meses. Pois em virtude das especificidades dos itens e datas de validade dos mesmos, as entregas serão parceladas. Assim há o alinhamento quanto ao Sistema de Registro de Preços, pois este pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre em uma das hipóteses previstas no art. 3º do Dec. nº 7.892/2013: necessidade de contratações frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas; contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos gêneros alimentícios e insumos está alinhada ao Planejamento Anual de Compras do IFRS, através do Calendário de Licitações Compartilhadas 2022.

Os itens cadastrados no PGC 2023 estão previstos no edital, fazem partes das seguintes DFDs cadastradas em: <https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-artefatos-web/artefatos/lista/DFD#meusitens>

Campus Bento Gonçalves:502/2022

Campus Sertão:121/2022

Campus Erechim: 210 e 212/2022

Campus Ibirubá: 97, 115, 117, e 118/2022

Campus Vacaria: 631/2022

Campus Farroupilha: 540/2023

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, 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

Não há providências complementares a serem adotadas.

16. Possíveis Impactos Ambientais

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

O cumprimento do 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.

O cumprimento do percentual de 30% descrito acima, foi observado e consta nos documentos inseridos no processo, ainda salienta-se que **não serão** utilizados recursos do PNAE para esta contratação, pois cada Campus foram responsáveis pelas suas Chamada Públicas com o referido intuito.

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](#).

ANDREIA REGINA MALLMANN CARNEIRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/11/2023 às 09:53:38.

MARCIA GALLINA

Membro da comissão de contratação

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

RODRIGO OTAVIO CAMARA MONTEIRO

Autoridade competente