

Estudo Técnico Preliminar 12/2023

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Informações

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades da Administração, com base na Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021 - Ministério da Economia, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 14.133, 01 de abril de 2021 e demais legislações correlata.

3. A. Histórico de revisões

| Data | Versão | Descrição | Autor |
|------------|--------|---------------------------|---------------------|
| 17/02/2023 | 1 | Estudo Técnico Preliminar | Erika Paula Pereira |
| | | | |
| | | | |

4. B. Normativos que disciplinam os serviços

| Normativos | Considerações |
|--------------------------------|---|
| Lei nº 14.133 /21 | Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública. |
| Instrução Normativa nº 58/2022 | Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital. |
| Lei Complementar nº 123/2006 | Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999. |
| Decreto nº 8.538/2015 | Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal. |
| Lei nº 12.305 /2010. | Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. |
| | |

| | |
|--|--|
| Decreto nº 7.746/2012 | Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP. |
| Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 | Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal. |
| Lei nº 8.078 /1990 | Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. |
| Decreto nº 10.024/2019 | Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal. |
| Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 65/2021 | Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional. |

5. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios, sendo estocáveis, para elaboração dos cardápios do restaurante estudantil, do Campus Inconfidentes, no primeiro e segundo semestre do ano letivo de 2023, para o atendimento dos alunos do ensino básico, regularmente matriculados e, que por lei são beneficiários.

A aquisição visa atender ao que versa a lei 11.974/2009 suprimindo parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos beneficiários, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, visando atender os requisitos nutricionais referentes ao período em que estes se encontram na escola, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

6. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|---------------------|
| Coordenação Geral de Asssistência ao Educando | Erika Paula Pereira |

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação será regida pelos normativos previamente informados no presente documento.

O licitante contratado deverá:

4.1. Cumprir, fielmente, as obrigações contratuais, de forma que os produtos sejam fornecidos com esmero e perfeição;

- 4.2. Responder por todos os ônus, como encargos sociais e legais, impostos e seguros, relativos à execução do Contrato;
- 4.3. Informar toda e qualquer ocorrência que inviabilize ou prejudique a realização dos fornecimentos contratados, comunicando o fato com antecedência necessária à Administração da Unidade Solicitante, visando não acarretar qualquer prejuízo ou dano ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, independentemente de dolo ou culpa da contratada, que arcará com os ônus decorrentes;
- 4.4. Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, resultantes da inexecução total ou parcial do objeto contratado
- 4.5. Manter durante toda a execução do Contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.6. Efetuar testes e demais provas exigidas por normas técnicas e oficiais, quando solicitados, para o efetivo fornecimento dos produtos sem qualquer ônus para o IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes;
- 4.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, ou documento emitido em substituição;
- 4.8. Responder, em relação aos seus funcionários ou contratados, por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais trabalhistas previstos na legislação em vigor, recursos materiais, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, tributos e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto deste Edital e seus Anexos.

Quanto aos procedimentos inerentes ao processo: inicialmente é feita a elaboração do cardápio pela Nutricionista do Campus Inconfidentes, com inserção dos itens que poderão compor o cardápio e que se enquadram na Lei nº 11.947/2009. Em seguida é realizado pesquisa de mercado com no mínimo três fornecedores de cada item. Na sequência a requisição é formalizada via SISREQ para realização do Registro de Preços. Por fim é criado processo na Coordenação Geral de Administração e fianças, contendo a autorização da direção geral para realização do pregão, e encaminhado ao setor responsável para providências inerentes ao processo licitatório.

8. Levantamento de Mercado

O levantamento de preços foi realizado conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 07 DE JULHO DE 2021. Inicialmente foram realizadas pesquisas no Pannel de Preços, conforme estabelece o Art. 5º da IN supracitada, porém os resultados encontrados demonstraram-se em desconformidade com o praticado atualmente no mercado. Dentre os parâmetros apontados pela IN 65/2021 em seu Art. 5º, o que se mostrou mais eficiente no cenário atual foi o definido no Inciso IV, conforme comprovantes constantes nos autos.

Destaca-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para preparação in loco é a solução mais adequada para o Campus Inconfidentes devido à sua estrutura e quadro de funcionários, tendo em vista a existência de Refeitório/Restaurante Estudantil próprio.

9. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada para atender às necessidades do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes é a contratação por licitação, na modalidade pregão eletrônico, no sistema de registro de preços, a fim de preservar e garantir a competitividade e a proposta mais adequada e vantajosa para a Administração Pública. Esta solução vem sendo adotada anualmente e tem se demonstrado a mais adequada à realidade e infraestrutura do Campus.

A solução está baseada ainda nas características próprias do Restaurante Estudantil - Campus Inconfidentes, de acordo com sua realidade atual, no que diz respeito a mão de obra técnica, demanda de alunos, estrutura física e equipamentos disponíveis para planejamento e execução dos procedimentos, com maior eficiência e eficácia.

O equilíbrio nutricional possibilita a manutenção da saúde dos discentes durante a permanência na escola, em cumprimento à legislação vigente, proporcionando o desenvolvimento e rendimento escolar em conformidade com a sua faixa etária e condições de saúde.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| Item | Especificação | Unidade. | Quantidade Total | Custo Média Unitário | Custo Média Total | Lote Mín. Por entrega |
|------|--|-------------------|------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 | Achocolatado, apresentação: pó, sabor: tradicional, prazo validade mínimo: 18 meses, característica adicional: enriquecido com vitaminas | Pote c/ 500g | 250 potes | R\$9,62 | R\$2.405,00 | 30 potes |
| 2 | Açúcar, tipo: cristal, prazo validade mínimo: 12 meses | Kg | 7000 | R\$4,91 | R\$34.370,00 | 300 Kg |
| 3 | Amido, base: de milho, aplicação: massas | Embalagem de 500g | 300 | R\$8,08 | R\$2.424,00 | 30 embalagens |
| 4 | Leite de vaca, integral, uht, embalagem tetra pak | Caixa c/1 L | 30000 | R\$7,42 | R\$222.600,00 | 1500 caixas |
| 5 | Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. | Kg | 18000 | R\$5,63 | R\$101.340,00 | 1.200 Kg |
| 6 | Arroz beneficiado, tipo parboilizado, sugrupo polido, classe longo fino, qualidade tipo 1. | Kg | 3000 | R\$7,23 | R\$21.690,00 | 200 KG |
| 7 | Aveia beneficiada, classe branca, apresentação em flocos grossos, presença de glúten, contém glúten. | Kg | 150 | R\$17,87 | R\$2.680,50 | 20 KG |
| 8 | Azeite, espécie vegetal: de oliva, tipo: puro, teor da acidez: extravirgem, frasco com 500 ml, acidez máxima 0,8% | Embalagem 500 ml | 200 | R\$25,61 | R\$5.122,00 | 25 Embalagens |
| | Canjica, grupo especial, nº 3, subgrupo despelículada, | | | | | |

| | | | | | | |
|----|--|---------------------|-----|-----------|--------------|---------------|
| 9 | classe branca, qualidade tipo 3, característica adicional não transgênico. | Kg | 250 | R\$14,21 | R\$3.552,50 | 30 KG |
| 10 | Condimento, tipo: alho, apresentação: pasta, 100 % pura, sem sal, sem adição de água | Kg | 600 | R\$26,64 | R\$15.984,00 | 40 KG |
| 11 | Creme de leite, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado, características adicionais creme tipo nata | Embalagem com 300g | 300 | R\$8,33 | R\$2.499,00 | 50 embalagens |
| 12 | Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: amarela torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez | Embalagem c/ 20 KG. | 50 | R\$152,33 | R\$7.616,50 | 3 embalagens |
| 13 | Farinha de milho, grão amarelo, apresentação torrada, característica adicional não transgênico. | Embalagem c/ 500g | 500 | R\$5,15 | R\$2.575,00 | 50 embalagens |
| 14 | Farinha de milho, grão amarelo, tipo fubá, característica adicional não transgênico, matéria-prima milho, tipo mimoso | Kg | 350 | R\$7,41 | R\$2.593,50 | 30 KG |
| 15 | Farinha trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico | Kg | 500 | R\$6,32 | R\$3.160,00 | 60 KG |
| 16 | Farinha quibe, composição: grãos de trigo selecionados e moídos, tipo: crú. | Kg | 250 | R\$11,71 | R\$2.927,50 | 50 KG |
| 17 | Fermento, tipo: químico, apresentação: pó | Embalagem com 100g | 100 | R\$4,47 | R\$447,00 | 10 embalagens |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|----|---|---------------------|-----|-----------|--------------|----------------|
| 18 | Gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: com sal | Embalagem c/ 15KG. | 35 | R\$233,55 | R\$8.174,25 | 3 embalagens |
| 19 | Leite coco, tipo: integral, prazo validade mínimo: 12 meses | Caixa com 200 ml | 100 | R\$5,93 | R\$593,00 | 10 caixas |
| 20 | Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: parafuso | kg | 400 | R\$8,75 | R\$3.500,00 | 100 KG |
| 21 | Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: penne | Kg | 400 | R\$9,75 | R\$3.900,00 | 100 KG |
| 22 | Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete | Kg | 500 | R\$8,82 | R\$4.410,00 | 100 KG |
| 23 | Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: lasanha. | Embalagem com 500 g | 500 | R\$9,29 | R\$4.645,00 | 100 embalagens |
| 24 | Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme. | Embalagem com 4 kg | 500 | R\$54,17 | R\$27.085,00 | 50 embalagens |
| 25 | Milho de pipoca, grupo: duro, classe: amarela, qualidade: tipo 1, formato estourado: tipo irregular, butterfly | Embalagem com 1 kg | 250 | R\$10,72 | R\$2.680,00 | 30 embalagens |
| 26 | Molho de mesa, tipo: maionese, composição: | | 50 | R\$34,96 | R\$1.748,00 | 10 |

| | | | | | | |
|----|--|-----------------------|------|----------|--------------|----------------|
| | tradicional, apresentação: creme. Com teor reduzido de gorduras | Embalagem com 3,2 kg | | | | embalagens |
| 27 | Molho de mesa, tipo: mostarda, composição: tradicional, apresentação: creme. | Embalagem com 3,2 kg | 50 | R\$29,13 | R\$1.456,50 | 5 embalagens |
| 28 | Molho de mesa, tipo: shoyu, composição: tradicional, apresentação: líquido | Embalagem com 1 litro | 50 | R\$14,08 | R\$704,00 | 10 embalagens |
| 29 | Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1 | Embalagem com 900 ml | 8000 | R\$10,41 | R\$83.280,00 | 400 embalagens |
| 30 | Sal, tipo refinado, iodado, aplicação alimentícia. Características adicionais: teor mínimo cloreto de sódio 98,5% | Embalagem com 1 kg | 3000 | R\$1,88 | R\$5.640,00 | 100 Kg |
| 31 | Suco, apresentação líquido, sabor variado, tipo natural, características adicionais sem conservante, embalagem Tetrapak | Embalagem c/ 200ml | 2000 | R\$2,41 | R\$4.820,00 | 200 caixas |
| 32 | Vinagre, matéria-prima maçã, tipo aromático, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos | Frasco c/ 750 ml | 600 | R\$7,73 | R\$4.638,00 | 70 embalagens |
| 33 | Leite condensado. Ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses | Embalagem c/ 395 g | 100 | R\$8,15 | R\$815,00 | |
| 34 | Condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado | Pacote com 500 g | 10 | R\$33,29 | R\$332,90 | 1 embalagem |
| 35 | Condimento Tipo: Curry Apresentação: Pó | Embalagem de 500 g | 4 | R\$48,53 | R\$194,12 | 1 embalagem |
| 36 | Condimento Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias | Embalagem de 1 Kg | 10 | R\$32,13 | R\$321,30 | 1 embalagem |

| | | | | | | |
|----|---|--------------------|-----|----------|-------------|-------------|
| 37 | Condimento Tipo: Açafrão Apresentação: Pó | Embalagem com 500g | 4 | R\$13,14 | R\$52,56 | 1 embalagem |
| 38 | Batata processada, espécie: inglesa, tipo formato: palha, tipo: frita | Pacote com 500 g | 300 | R\$17,15 | R\$5.145,00 | 30 pacotes |

11. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 402.649,00

Após levantamento de mercado, conforme descrito no item 5, o valor médio estimado da contratação é de R\$ 213.292,13 (vide tabela do item 7). Os quantitativos estimados baseiam-se no número de alunos regulamente matriculados e na quantidade de refeições servidas diariamente, com referência no histórico de anos anteriores.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 2º do art.40 da Lei nº 14.133/2021. As entregas fracionadas terão como propósito o atendimento às demandas da unidade solicitante.

A requisição para a aquisição dos alimentos é elaborada de acordo com o número de alunos matriculados no ensino básico, com quatro refeições diárias, além dos alunos do curso superior que se interessem em fazer suas refeições no Restaurante Estudantil, mediante atendimento de critérios estabelecidos em programas de assistência estudantil ou pela aquisição de tickets individuais. O parcelamento torna-se necessário devido à indisponibilidade de armazenamento, na instituição, para grandes quantidades, bem como, a necessidade de atenção às datas de validade dos produtos.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, tendo em vista que o processo visa aquisição de gêneros alimentícios a serem recebidos, armazenados, processados e servidos aos alunos com mão de obra e infraestrutura própria pré-existente.

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações anuais no sistema PGC, conforme planejamento prévio do órgão. DFD nº 27/2022.

15. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Essa contratação visa atender 100% dos alunos do ensino básico de forma gratuita, com 4 refeições diárias regulares para aqueles estudantes que residem no alojamento da Instituição e 3 refeições diárias para os que somente estudam no campus, porém moram fora da escola. Destacam-se os seguintes resultados pretendidos:

- Oferta da alimentação escolar saudável e adequada.
- Apoio ao desenvolvimento sustentável.
- Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial.
- Contribuir para a aprendizagem e o rendimento escolar.

- Incentivar a cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

16. Providências a serem Adotadas

Elaboração do cardápio e escolha dos itens que farão parte das preparações diárias, respeitando-se as preferências regionais, sazonalidade, qualidade nutricional e sustentabilidade.

Por tratar-se de aquisição recorrente e usual não há necessidade de adaptações de infraestrutura ou de mão de obra especializada, estando o campus apto à execução da contratação sem maiores providências.

17. Possíveis Impactos Ambientais

Promoção do Desenvolvimento Sustentável através da aquisição de produtos alimentícios que não gerem danos ao meio ambiente, proporcionando assim a condição de alcançar os objetivos assumidos pelo Brasil diante da Organização das Nações Unidas (ONU) no enfrentamento dos desafios como aquecimento global, poluição da água e do ar, desmatamento, extinção de várias espécies de animais e plantas, acúmulo de lixo, alimentos com agrotóxico ou geneticamente modificados. Assim sendo, a compra de produtos feita com base na sustentabilidade proporcionará uma alimentação saudável e conscientizará os discentes sobre a necessidade da manutenção e conservação do planeta.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação torna-se viável devido à necessidade de novo registro de preços, uma vez que a vigência das atas do pregão de gêneros alimentícios do ano de 2022 está próxima do fim, não existindo possibilidade de prorrogação. Os quantitativos solicitados são necessários para atender a demanda do número de alunos do ensino médio e técnico durante os 200 dias letivos de 2023, nas quatro refeições diárias oferecidas. O não atendimento implicará o não fornecimento das refeições ou, parte delas, bem como, o comprometimento da qualidade nutricional e descumprimento da legislação vigente, em especial a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

19. Responsáveis

ERIKA PAULA PEREIRA

Coordenadora Geral de Assistência ao Educando

WAGNER ROBERTO PEREIRA

Diretor de Administração e Planejamento

Documento Digitalizado Público

ETP referente à Requisição Nº 070/2023/IFS/CGAE - Aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis) para o exercício de 2023

Assunto: ETP referente à Requisição Nº 070/2023/IFS/CGAE - Aquisição de gêneros alimentícios (estocáveis) para o exercício de 2023

Assinado por: Wanderson Rodrigues

Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Wanderson Rodrigues da Silva, COORDENADOR GERAL - CD4 - IFS - CGAF-INC**, em 13/03/2023 13:15:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 13/03/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 393118

Código de Autenticação: 81e7cc0ead

