

Estudo Técnico Preliminar 73/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23344.001485.2024-49

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 correlatas.

3. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios do tipo padaria para elaboração dos cardápios do restaurante estudantil, do Campus Inconfidentes, segundo semestre do ano letivo de 2024, 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.

4. 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 Finanças, contendo a autorização da direção geral para realização do pregão, e encaminhado ao setor responsável para providências inerentes ao processo licitatório.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Geral de Asssistência ao Educando	Aline Silva dos Santos
Nutricionista	Carla Barbosa Batista

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de preços foi realizado conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 07 DE JULHO DE 2021. Foram realizadas no Pannel de Preços, conforme estabelece o inciso I, Art. 5º da IN supracitada, e pesquisas direta com fornecedores, conforme inciso IV.

Destaca-se que a aquisição dos gêneros alimentícios do tipo padaria 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, porém sem estrutura e mão de obra própria para produção de alimentos do tipo panificação na escala necessária.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	Unidade.	Quantidade Total	Custo Média Unitário	Custo Média Total	Lote Mín. Por entrega
1	Bolo alimentício, sabor variado, tipo sem recheio, prazo validade 48 horas. Bolo alimentício, sabores variados (coco, laranja, chocolate), sem recheio. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar. leite. fermento químico. Produzido com ingredientes naturais e de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial.	Kg	300	R\$45,33	R\$13.599,00	5Kg
2	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo francês/branco /de sal. Peso individual 50 g.	Kg	5.000	R\$26,67	R\$133.350,00	25Kg

	Ingredientes: farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água.					
3	Biscoito, classificação salgado, tipo peta, ingredientes polvilho.	Kg	200	R\$48,67	R\$9.734,00	4Kg
4	Pão, base de farinha de trigo refinada, tipo semidoce, tipo adicional bisnaga, careca/seda	Kg	2.000	R\$27,00	R\$54.000,00	20Kg

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 210.683,00

Após levantamento de mercado, conforme descrito no item 5, o valor médio estimado da contratação é de **R\$210.683,00** (duzentos e dez mil seiscentos e oitenta e três reais), conforme 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.

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. Destaca-se ainda que a presente licitação tem por objetivo sanar a disponibilidade de itens fracassados e/ou desertos no Pregão Eletrônico 90405/2024, Processo 23344.000755.2024-02.

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. 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, contratação 158305-90032/2023.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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 campus apto à executar a contratação sem maiores providências.

15. 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.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

O Campus possui orçamento específico na ação 2994 para aquisição de gêneros alimentícios durante o ano de 2024, além de atender ao que versa a lei 11.974/2009.

17. 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](#).

WANDERSON RODRIGUES DA SILVA

Coordenador Geral de Administração e Finanças - CGAF



Assinou eletronicamente em 07/10/2024 às 09:22:32.

CARLA BARBOSA BATISTA

Responsável Técnica Nutricionista



Assinou eletronicamente em 07/10/2024 às 13:14:21.

CPF: 10.040.339/0001-30

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar 73/2024 158305

Assunto: Estudo Técnico Preliminar 73/2024 158305
Assinado por: Wanderson Silva
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Wanderson Rodrigues da Silva**, COORDENADOR(A) GERAL - CD4 - IFS - CGAF-INC, em 08/10/2024 11:36:52.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/10/2024. 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: 595253
Código de Autenticação: d957eb9e80

