Estudo Técnico Preliminar 6/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23197.002995.2022-11

2. Descrição da necessidade

IFMT campus São Vicente possui um restaurante que fornece alimentação diária para alunos internos e semi interno. São servidos em torno de 1300 refeições diárias, sendo 250 a 300 café da manhã e lanche a noite.
Anualmente o campus abre licitação na modalidade Pregão Eletrônico, para aquisição de Gêneros Alimentícios, este ano os itens da pães, bolos e salgados serão separados do pregão de gêneros alimentícios buscando maior eficiência.
É importante considerar ainda que o campus não possui produção própria dos produtos a serem adquiridos.

Lei nº 11.947/2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica entre outras providências:
"Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.
...
Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei".

Lei nº 9.394/1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional:
“Art. 4º O dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de:
...
VIII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde”.

São objetivos da contratação:
1. Distribuir para consumo dos estudantes, bem como para eventos educaionais, políticos e científicos de forma a possibilitar um completo atendimento à comunidade no tocante ao café da manhã e lanches no período vespertino para os discentes que necessitam desse serviço.
2. A contratação de empresa para fornecimento de pães, salgados e bolos visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar, além de atender as legislações vigentes.
3. Prover coffe-breake para diversos eventos e atividades realizados pelo IFMT Campus São Vicente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante	Jonir de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Atendendo ao disposto no art. 5º da IN SLTI/MPOG nº 01/2010, serão exigidos dos fornecedores contratados, como critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição do objeto pretendido, que:

4.2. Os bens sejam constituídos, preferencialmente, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.3. Sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.4. Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.5. Os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

4.6. Para os produtos de origem animal: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

4.7. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

5.8. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 24, de 15 de fevereiro de 2005 da ANVISA.

5. Levantamento de Mercado

O material solicitado é compatível com produtos disponíveis no mercado e são classificados como bens comuns. O objeto não apresenta complexidade técnica superior que justifique consulta pública para a definição de solução técnica mais adequada, tendo em vista que os alimentos a serem adquiridos apresentam características comuns do mercado.

A fonte a ser adotada como referência de contratações similares por outros órgãos e entidades será realizada preferencialmente no Portal de Compras do Governo Federal, com o uso do Painel de Preços, que tem o objetivo de racionalizar o gasto público, reduzir tempo de contratação e disponibilizar dados confiáveis e transparentes. Poderão também ser utilizados orçamentos de potenciais fornecedores de processos licitatórios. As estimativas de preços serão realizadas de acordo com o disposto na Instrução Normativa do ME/SEDGGD/SG nº 73/2020.

Em se tratando da contratação de fornecimento de pães, salgados e bolos, em si, levantamos ainda, a possibilidade da contratação na forma de Registro de Preços de outros órgãos públicos para adesão que mantinham similaridade com o objeto da contratação em tela, porém, não obtivemos êxito, pois não foi encontrada qualquer Ata que se assemelhasse com o objeto desse estudo técnico preliminar.

Sendo assim, entendemos que a melhor decisão será a realização de pregão eletrônico para alcançarmos o fim pretendido que é a contratação de empresa para fornecimento de pães, salgados e bolos para o IFMT Câmpus São Vicente e seus Centros de Referência.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo visa atender a necessidade de fornecimento de alimentação aos estudantes através da contratação de empresa especializada no fornecimento de pães, salgados e bolos, como também, atender a eventos realizados pelo Campus e seus Centros de Referência.

Neste sentido, o objeto do presente estudo técnico preliminar deverá ser atendido criteriosamente quando do seu recebimento e aceitação pelo servidor designado pela fiscalização do contrato no que diz respeito aos pedidos de fornecimento de alimentos à CONTRATADA, bem com aos prazos para recebimento do material de forma que o cronograma para atendimento aos alunos não reste prejudicado.

Sendo assim, os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme requisições emanadas pelos representantes do IFMT - Campus São Vicente, conforme horários acertados entre o requisitante e a futura contratada, futura contratada, as quantidades solicitadas pelos representantes do câmpus.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. No ato da entrega devem ser conferidas as condições elencadas no artigo 25 da portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde, para recebimento de alimentos industrializados ou prontos para consumo:

“Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio”

O Transporte dos produtos devem respeitar a regulamentação sanitária conforme Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados. Nesse sentido o transporte deve ser feito considerando:

- O produto transportado deve estar na temperatura especificada no rótulo, quando o caso;
- Veículo deve estar limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;
- O transporte deve manter a integridade do produto;
- Veículo não pode transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- Deve haver a presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, quando o caso.
- Não serão aceitos os produtos alimentícios transportados via empresas transportadoras, quando estas transportarem produtos distintos a alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem adquiridas, acompanhada das memórias de cálculo estão expostas neste documento, Termo de Referência e Mapa Comparativo, uma vez que pretende-se realizar o pregão eletrônico.
Na tabela abaixo, informamos que o IFMT Campus São Vicente levantou as quantidades aferindo os pregões anteriores e dispensas de licitação realizadas para atender a eventos e atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A tabela abaixo foi montada após consultar os setores demandantes, bem como, consultar os valores licitados em anos anteriores, visando atender plenamente a demanda existente.

GRUPO 01				
Item	**Und.**	**Quant**	**CATMAT**	**Especificação Detalhada**
1	KG	4400	460380	Pão, tipo francês, ingredientes açúcar, água, brometo, farinha de trigo, margarina, peso 50 g
2	KG	3300	460391	Pão, tipo doce, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar /margarina e água, peso 50 g
3	KG	4250	460386	Pão, tipo cachorro-quente, ingredientes farinha trigo/fermento /sal/açúcar/ margarina e água, peso 75 a 80 g
4	kg	4650	460496	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite,

				óleo, queijo e sal. Apresentação de 80 Gramas
5	Unidade	23400	460592	SALGADOS DIVERSOS (ASSADO), tipo enroladinho de salsicha, empada, torta salgada, esfirra, pão italiano, saltenha, trouxinhas, mini-pizza e pastel de forno, recheados de carne, frango ou presunto, salsicha, queijo mussarela e tomate, Apresentação 80 Gramas
GRUPO 02				
6	KG	136	460380	Pão, tipo francês, ingredientes açúcar, água, brometo, farinha de trigo, margarina, peso 50 g
7	KG	106	460391	Pão, tipo doce, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar /margarina e água, peso 50 g
8	KG	220	460386	Pão, tipo cachorro-quente, ingredientes farinha trigo/fermento /sal/açúcar/ margarina e água, peso 80 g
9	PCT	313	460392	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e fermento biológico, PACOTE COM 300 GRAMAS.
10	Cento	1036	309618	SALGADOS DIVERSOS (ASSADO), tipo enroladinho de salsicha, empada, torta salgada, esfirra, pão italiano, saltenha, trouxinhas, mini-pizza e pastel de forno, recheados de carne, frango ou presunto, salsicha, queijo mussarela e tomate, Apresentação 50 Gramas
11	Cento.	1016	309618	SALGADOS DIVERSOS (FRITO), tipo coxinha, risoles, quibe, croquete, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha e pastel, recheados de carne, frango, presunto, salsicha, queijo mussarela, Apresentação de 50 Gramas
12	KG	525	460496	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal. Apresentação de 30 a 50 Gramas
13	KG	310	308385	Bolo alimentício, sabores diversos, tipo torta confeitada

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 572.047,00

O custo estimado da contratação é de R$ R$ 572.047,00 pela adoção da média. Tal valor foi obtido através do Painel de Preços, aquisições e contratações similares de outros entes públicos e pesquisa realizada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, de acordo com a IN nº 73, de 05 de agosto de 2020. Todos os documentos estão no processo.

GRUPO 01						
Item	**Und.**	**Quant**	**CATMAT**	**Especificação Detalhada**	**V. Unit.**	**V. Total**
2	KG	3300	460391	Pão, tipo doce, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso 50 g	20,81	68.673,00
3	KG	4250	460386	Pão, tipo cachorro-quente, ingredientes farinha trigo/fermento /sal/açúcar/ margarina e água, peso 75 a 80 g	17,79	75.607,50
4	kg	4650	460496	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal. Apresentação de 80 Gramas	29,33	136.384,50
5	Unidade	23400	460592	SALGADOS DIVERSOS (ASSADO), tipo enroladinho de salsicha, empada, torta salgada, esfirra, pão italiano, saltenha, trouxinhas, mini-pizza e pastel de forno, recheados de carne, frango ou presunto, salsicha, queijo mussarela e tomate, Apresentação 80 Gramas	4,47	104.598,00
TOTAL GRUPO 01						**462.131,00**
GRUPO 02						
6	KG	136	460380	Pão, tipo francês, ingredientes açúcar, água, brometo, farinha de trigo, margarina, peso 50 g	17,47	2.375,92
7	KG	106	460391	Pão, tipo doce, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso 50 g	20,81	2.205,86
8	KG	220	460386	Pão, tipo cachorro-quente, ingredientes farinha trigo/fermento /sal/açúcar/ margarina e água, peso 80 g	17,79	3.913,80
9	PCT	313	460392	PÃO BISNAGUINHA, composto de farinha de trigo, açúcar, sal, margarina, ovos, melhorador e	9,73	3.045,49

				fermento biológico, PACOTE COM 300 GRAMAS.		
10	Cento	1036	309618	SALGADOS DIVERSOS (ASSADO), tipo enroladinho de salsicha, empada, torta salgada, esfirra, pão italiano, saltenha, trouxinhas, mini-pizza e pastel de forno, recheados de carne, frango ou presunto, salsicha, queijo mussarela e tomate, Apresentação 50 Gramas	70,34	72.872,24
11	Cento.	1016	309618	SALGADOS DIVERSOS (FRITO), tipo coxinha, risoles, quibe, croquete, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha e pastel, recheados de carne, frango, presunto, salsicha, queijo mussarela, Apresentação de 50 Gramas	60,34	61.305,44
12	KG	525	460496	PÃO DE QUEIJO composto de polvilho doce, ovos, leite, óleo, queijo e sal. Apresentação de 30 a 50 Gramas	29,33	15.398,25
13	KG	310	308385	Bolo alimentício, sabores diversos, tipo torta confeitada	71,60	22.196,00
TOTAL GRUPO 02						**183.313,00**
TOTAL						**645.444,00**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justifica-se o agrupamento dos itens devido os mesmos possuírem características e finalidades alimentícias comuns, considerando também a dificuldade em manter diferentes fornecedores devido a logística de entrega do material, sendo que esta deve ocorrer de forma simultânea.

É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem contratados por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si (Acórdão TCU nº 5.260/2011 – 1ª Câmara);

A licitação e contratação por lote com produtos que possuem a mesma natureza, não prejudica a competitividade; pelo contrário, torna bastante competitivo o certame, trazendo interesse de mais licitantes na participação do certame;

Ainda, o entendimento dos Tribunais de Contas tem sido o de que o parcelamento ou não do objeto da licitação deve ser auferido sempre no caso concreto, perquirindo-se essencialmente acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, e que “a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada aquisições tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto”;

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus São VIcente foram realizadas aquisições correlatas e /ou interdependentes do objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme PDI 2019-2023 esta aquisição está relacionada com:
OE-05 Melhorar a qualidade do ensino nos diferentes níveis e modalidades
OE-07 Consolidar a política de assistência estudantil, permanência e êxito no âmbito da Instituição

12. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Os produtos, objeto desta licitação, serão entregues no endereço do IFMT listado abaixo, em dias úteis, de segunda a segunda, das 05:30 às 06:30 horas, conforme descrito na ordem de fornecimento, no endereço abaixo:

IFMT – CAMPUS SÃO VICENTE – Rodovia BR 364, Km 329, Vila de São Vicente, Município de Santo Antônio do Leverger - MT, Telefone 65 3341-2151.

Os produtos do grupo 02, serão entregues conforme demanda (ordem de fornecimento) nos endereços listados abaixo:

IFMT – CAMPUS SÃO VICENTE – Rodovia BR 364, Km 329, Vila de São Vicente, Município de Santo Antônio do Leverger - MT, Telefone 65 3341-2151.

IFMT – Centro de Referência Campo Verde – Av. Isidoro Luiz Gentilin, nº 585, Loteamento Belvedere, bairro Vale do Sol, Campo Verde-MT, CEP 78.840.000, Campo Verde – MT

IFMT – Centro de Referência Jaciára – Rua Jurecê, s/nº, centro, Jaciara-MT, CEP 78.820.000, Jaciára-MT.

Os produtos deverão vir acondicionados em embalagens apropriadas para o transporte;

Constatando-se fornecimento incompleto ou má qualidade do(s) produtos, a contratada estará obrigada a acrescentar ou substituir imediatamente os mesmos.

A entrega do(s) produtos deverá ser efetuada com observância das especificações previstas no Termo de Referência, responsabilizando-se a empresa fornecedora pela troca, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivos a partir da recusa dos itens que, porventura estejam deteriorados, fora das especificações e/ou do prazo de validades vencido ou com embalagem danificada.

A empresa fornecedora dos produtos será responsável pela substituição, troca ou reposição que porventura estejam deteriorados, fora das especificações e/ou do prazo de validades vencido ou com embalagem danificada, ou não compatíveis com as especificações deste Edital.

Serão observados os prazos de validade indicados pelos fabricantes.

Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua plena utilização.

Relativamente ao disposto no Edital, aplica-se também, subsidiariamente, no que couberem, as disposições do Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990.

É vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas, pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada oficial.

A frequência das solicitações de fornecimento e as quantidades poderão variar de acordo com as necessidades do Contratante.

Será considerada transmitida a nota de empenho/ordem de fornecimento; no caso de transmissão via e-mail, será considerado transmitido o documento, desde que não haja retorno de erro de transmissão e haja comprovação do envio para a caixa postal eletrônica indicada na proposta de preços.

No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito o IFMT tal ocorrência, com a devida justificativa e comprovação, indicando a data em que efetivará a entrega, não podendo o adiamento da entrega ser superior a 10 (dez) dias.

As entregas dos produtos deverão se realizadas em horários definidos pela unidade responsável por cada ordem de fornecimento, podendo, a critério do órgão ser deslocados para outros horários (noturno ou em dias não úteis), caso a entrega possa acarretar prejuízos ao normal desenvolvimento dos trabalhos da instituição, sem ônus adicionais ao contrato.

O recebimento do produto objeto da contratação estará (ao) condicionado(s) à conferência, exame qualitativo e aceitação final, obrigando-se a CONTRATADA a reparar, corrigir, substituir, os eventuais defeitos ou incorreções porventura detectadas.

O produto, objeto desta licitação, será entregue todos os dias, de segunda a domingo, até as 06:30 horas, conforme descrito na ordem de fornecimento.

Durante a vigência do contrato os produtos fornecidos não poderão ser substituídos por outras marcas/tipos, salvo se apresentada pela Contratada e aceito pela Contratante após exposição de motivos devidamente fundamentada, que demonstre a necessidade de ser efetivada a substituição da marca do material.

Correrão por conta exclusiva da Contratada as despesas com frete, transporte, seguro e demais custos advindos da entrega dos materiais nas dependências da Contratante.

Os produtos do GRUPO 02 serão entregues de acordo com a solicitação do Departamento Centro de Referências ou Coordenação, conforme ordem de fornecimento, encaminhada com antecedência de pelo menos 48 (quarenta e oito) horas.

Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta da licitante adjudicada.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Fornecer alimentação aos alunos considerando os aspectos legais e técnicos.

Fornecer Coffee-breake para eventos de ensino, pesquisa e extensão eralizados pelo IFMT Campus São Vicente

14. Providências a serem Adotadas

Não identificamos providências específicas para o presente certame senão as costumeiras já adotadas pela administração, a exemplo de atentar-se minuciosamente aos descritivos para identificação se os produtos realmente atendem às suas necessidades, da disponibilização de espaço seguro e higiênico para armazenagem dos gêneros alimentícios até o recebimento definitivo pelo demandante, entre outros.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993 e com o art. 5º da Instrução Normativa /MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber, quais sejam:

- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2;
- Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO com os produtos sustentáveis ou de menor mpacto ambiental em relação aos seus similares.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

17. Responsáveis

Favorável

OSVALDO MARTINS CAPELANI
Coordenador de Tecnologia da Informação

Favorável

JONIR DE OLIVEIRA
Coordenador do Restaurante

Favorável

LAURA RAQUEL
Nutricionista