

Estudo Técnico Preliminar - 22/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23195.000356.2022-22

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se de estudo técnico preliminar Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender o Restaurante Estudantil do IFMT – Campus Juína.

2.2. Atender as necessidades alimentares dos alunos, residentes, servidores e terceirizados do Instituto Federal de Mato Grosso - Campus Juína, através da aquisição de gêneros alimentícios.

2.3. Considerando que IFMT Campus Juína, fica localizado na zona rural deste município e o acesso é difícil devido a distância e as condições das estradas, além de possuir alojamento e o ensino ser integral, a maioria dos alunos passa a maior parte do dia realizando suas atividades acadêmicas nas dependências do IFMT - Campus Juína.

2.4. O IFMT Campus Juína fornece 06 refeições diariamente, dentre elas estão o café da manhã, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.

2.5. Considerando o vencimento dos contratos do pregão 01/2021, o CONTRATO Nº 18 /2021 que encerrará em 18/05/2022 e os demais contratos que encerram em 10/11/2022 se faz necessário um novo processo para aquisição de gêneros alimentícios, para que haja tempo hábil para a execução do mesmo até a data de encerramento dos contratos vigentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor do Restaurante Estudantil	Marcelo Jose Zanovello

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. São os seguintes requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

4.1.1. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

4.1.2. O fornecimento para os itens de gêneros alimentícios perecíveis e Não perecíveis será efetuado de forma fracionada, conforme a necessidade do Campus Juína;

4.1.3. O prazo de entrega dos itens de gêneros alimentícios perecíveis é de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única;

4.1.4. O prazo de entrega dos itens de gêneros alimentícios Não perecíveis é de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única;

4.1.5. O prazo de entrega para os demais itens que não se enquadram como gêneros alimentícios é de 20 (vinte) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou solicitação do IFMT, em remessa única;

4.1.6. A quantidade mínima para pedido será a estabelecida na planilha de itens do termo de referência, ficando o fornecedor obrigado a fornecer e entregar essa quantidade mínima;

4.1.7. O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida;

4.1.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.1.9. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.1.10. Para carnes, o tempo decorrido desde o abate não poderá ser superior a 5 (cinco) dias no momento da entrega e apresentar temperatura entre 0°C a 4°C, ato da entrega;

4.1.11. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem frescos; b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade; c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos; f) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

4.2. Durante o recebimento, os gêneros alimentícios serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

4.2.1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

4.2.2. Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

4.2.3. Integridade e higiene da embalagem;

4.2.4. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

4.2.5. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – características organolépticas, como: cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

4.2.6. Características específicas de cada produto;

4.2.7. Na rotulagem, será observado a correta identificação do produto – nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura, condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação.

4.2.8. Para os produtos perecíveis serão controladas as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O presente certame visa eventual aquisição de materiais de baixa complexidade, amplamente oferecido pelo mercado. Portanto não se faz necessária ampla prospecção junto ao mercado de soluções que possa atender à demanda apresentada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Trata-se de contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios para atender a demanda do Restaurante do IFMT - *Campus* Juína.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses. Antes da paralisação das atividades presenciais a demanda diária do restaurante era em média de 900 refeições distribuídas entre café da manhã, colação, almoço, merenda, jantar e ceia que são consumidas entre alunos (residentes/ não residentes), servidores e terceirizados e são distribuídas da seguinte forma:

7.1.1. O café da manhã é oferecido exclusivamente aos estudantes e servidores que residem no Campus.

7.1.2. A ceia é oferecida exclusivamente aos estudantes que residem no Campus.

7.1.3. A merenda escolar (colação e merenda) é ofertada, nos dias letivos, exclusivamente para os alunos matriculados no ensino médio (residentes e não residentes).

7.1.4. De segunda a sexta-feira, o almoço e jantar aos servidores, alunos e prestadores de serviços terceirizados contínuos, sendo admitido seu uso nos finais de semana quando estes estiverem a trabalho ou residirem no Campus.

7.2. A metodologia utilizada para chegar as quantidades que serão consumidas durante o ano pelo restaurante foi baseada na referência do último ano em que o restaurante estudantil esteve em pleno funcionamento, neste caso, ano de 2019, por conta da pandemia pelo COVID-19.

7.3. Soma-se a quantidade empenhada e a quantidade utilizada de todos os empenhos com o mesmo item para obter a quantidade total de itens empenhados e utilizados durante o ano, obtendo assim, a quantidade média para fazer a demanda para as aquisições do próximo ano.

7.4. A demanda é feita prevendo a utilização para um ano (12 meses). Desta forma, é possível fazer um planejamento adequado das aquisições, sem que haja uma demasiada demanda nas quantidades de itens que serão licitados.

7.5. É possível comprovar o consumo dos produtos de gêneros alimentícios através do Anexo I deste estudo.

7.6. Os itens de gêneros alimentícios que não estão relacionados no Anexo I, foram solicitados visando a possível necessidade de atendimento a alunos com restrições alimentares, os mesmos são empenhados somente quando há necessidade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.246.025,98

8.1. O valor estimado é de R\$ 1.246.025,98 (hum milhão, duzentos e quarenta e seis mil, e vinte e cinco reais e noventa e oito centavos).

8.2. O valor estimado foi baseado nos valores do último Termo de Referência, referente ao Pregão Eletrônico nº 01/2021.

8.3 O valor de referência será apurado com base na Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, referente a pesquisa de preços:

8.3.1. Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepregos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. 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.

9.2. Sendo esse o regramento e o parcelamento ser técnica e economicamente viável, não havendo na visão da equipe de planejamento prejuízo de perda de escala mas, sim a possibilidade de melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, concluiu-se que é viável o parcelamento da solução.

9.3. Considerando que os itens 01 ao 25 e 121 a 170 são perecíveis e o prazo de entrega é de 02 (dois) dias úteis. Considerando que os itens carnes precisam ser entregues 03 (três) vezes na semana, e o item 118 precisa ser entregue diariamente. Dessa forma com o intuito de minimizar os problemas de atraso de entrega destes itens será concedido tratamento favorecido para estabelecer prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em Juína, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do art. 48 § 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, além de fomentar a economia local.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFMT 2022 2023, e consta no Plano Anual de Contratações PAC/PGC.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Promover uma alimentação saudável, conforme estabelecido pela política educacional do Governo Federal, buscando seguir as recomendações da Lei n. 11.346/2006 e a Portaria Interministerial n. 1.010, de 08/05/2006 do Ministério da Saúde.

12.2. Para tal é necessário a aquisição de gêneros alimentícios e utensílios de cozinha para a preparação de refeições para fornecer aos discentes e servidores do IFMT/Campus Juína, principalmente aos estudantes alojados, com destaque para o fato de a instituição localizar-se na zona rural. Assim, é necessária a execução eficiente das atividades do restaurante como condição para o desenvolvimento do trabalho pedagógico.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. É realizado compostagem com os resíduos do restaurante. Além disso há um projeto para o biodigestor dos resíduos do restaurante juntamente com os dejetos de suínos para produzir composto que será utilizado no Setor Produtivo do Campus.

15. ANEXO I

ANEXO I

CONTROLE ANUAL DE CONSUMO – 2019			
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			Consumo
Estocáveis	ACHOCOLATADO – 500 g	unid	210
Estocáveis	ACHOCOLATADO – 900 g	unid	18
Estocáveis	ACHOCOLATADO – 2 Kg	unid	36
Estocáveis	AÇAFRÃO – 30 g	unid	114
Estocáveis	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL – PCT 2 kg	unid	450
Estocáveis	AMENDOIM – 500 g	unid	31
Estocáveis	AMIDO DE MILHO – 500 g	unid	38
Estocáveis	AMIDO DE MILHO – 1kg	unid	45
Estocáveis	ARROZ	kg	8290
Estocáveis	ARROZ INTEGRAL	kg	97
Estocáveis	ATUM – 170g	unid	110
Estocáveis	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ml	unid	381
Estocáveis	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 250 ml	unid	4
Estocáveis	BATATA PALHA – pct 1 kg	unid	145
Estocáveis	BATATA PALHA – pct 500g	unid	30
Estocáveis	BISCOITO CREAM CRACKER- 400 g	pct	216
Estocáveis	BISCOITO DE MAIZENA – 400 g	pct	217
Estocáveis	CAFÉ – 250 g	pct	362
Estocáveis	CALDO DE CARNE caixa com 12 unid	Cx	16
Estocáveis	CANELA EM PÓ – 10 g	unid	28

Estocáveis	CANJICA BRANCA – 500 g	unid	95
Estocáveis	CATCHUP – 360 g	unid	1
Estocáveis	CATCHUP – 370 g	unid	108
Estocáveis	CHÁ MATE – 250 g	Cx	224
Estocáveis	CHÁ DE CAMOMILA-CHILENO 10 g	Cx	131
Estocáveis	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA-CHILENO 10 g	Cx	181
Estocáveis	CHÁ DE ERVA DOCE	Cx	78
Estocáveis	CHOCOLATE GRANULADO – 1kg	unid	7
Estocáveis	COCO RALADO – 100 g	unid.	241
Estocáveis	COLORAU – 500 g	unid.	57
Estocáveis	COLORAU – 1kg	unid	105
Estocáveis	COMINHO MOÍDO – 100 g	unid	20
Estocáveis	COMINHO MOÍDO – 500 g	unid	25
Estocáveis	CRAVO E CANELA EM PÓ- 10 g	unid	7
Estocáveis	CREME DE LEITE – 200 g	Cx	301
Estocáveis	ERVAS FINAS – 250 g	unid	25
Estocáveis	ERVAS FINAS – 500 g	unid	5
Estocáveis	EXTRATO DE TOMATE 4 kg	lata	79
Estocáveis	FARINHA DE ROSCA	kg	25
Estocáveis	FARINHA MANDIOCA – 1kg	unid	341
Estocáveis	FARINHA TRIGO – 1kg	unid	350
Estocáveis	FEIJÃO CARIOQUINHA – 1kg	unid	2762
Estocáveis	FEIJÃO PRETO – 1kg	unid	114
Estocáveis	FERMENTO QUÍMICO – LATA 100g	unid	25
Estocáveis	FERMENTO QUÍMICO – LATA 250g	unid	79
Estocáveis	FUBÁ – 1 kg	unid	275
Estocáveis	GRÃO DE BICO – 500 g	unid	219
Estocáveis	GELATINA SABOR VARIADO – 1kg	unid	59
Estocáveis	LEITE CAIXINHA – 1 L	Cx	4299
Estocáveis	LEITE TIPO C- 1 L	unid	423
Estocáveis	LEITE CONDENSADO 395 g	Cx	61
Estocáveis	LEITE DE COCO – 500 ml	unid	53
Estocáveis	LOURO – 150 g	unid	3
Estocáveis	MACARRÃO ESPAGUETE – 1kg	unid	145
Estocáveis	MACARRÃO ESPAGUETE – 500 g	unid	583
Estocáveis	MACARRÃO PARA LASANHA – 500 g	Cx	104
Estocáveis	MAIONESE 1 kg	unid	10
Estocáveis	MAIONESE 500 g	unid	21
Estocáveis	MARGARINA 500 g	unid	85
Estocáveis	MANTEIGA 250 g	unid	214
Estocáveis	MANTEIGA 500 g	unid	352
Estocáveis	MANJERICÃO – 200 gr	unid	24

Estocáveis	MEL - 450 gr	unid	11
Estocáveis	MEL - 1 kg	unid	8
Estocáveis	MILHO VERDE EM CONSERVA – 2kg	lata	258
Estocáveis	MILHO DE PIPOCA 500 g	unid	143
Estocáveis	MOLHO DE SOJA, SHOYU – 900 ml	unid	9
Estocáveis	MOSTARDA, FRASCO 190 g	unid	91
Estocáveis	NOZ MOSCADA EM PÓ – 50 gr	unid	10
Estocáveis	NOZ MOSCADA EM PÓ – 100 gr	unid	21
Estocáveis	OLEO DE SOJA – 900 ml	unid	689
Estocáveis	ORÉGANO – 250 g	unid	11
Estocáveis	ORÉGANO – 500 g	unid	8
Estocáveis	PÃO FRANCES	KG	2600
Estocáveis	PÃO DE FORMA	Kg	161
Estocáveis	POLPA DE ABACAXI	kg	21
Estocáveis	POLPA DE ACEROLA	kg	33
Estocáveis	POLPA DE CAJU	kg	49
Estocáveis	POLPA DE CUPUAÇU	kg	27
Estocáveis	POLPA DE MARACUJÁ	kg	41
Estocáveis	POLVILHO AZEDO – 500 g	unid	121
Estocáveis	POLVILHO AZEDO – 1 Kg	unid	112
Estocáveis	SAL REFINADO – 1kg	unid	695
Estocáveis	SARDINHA ENLATADA – 125 g	lata	30
Estocáveis	UVA PASSAS – kg	kg	20
Estocáveis	VINAGRE – 750 ml	unid	532
Verduras	ABÓBORA CABOTIÃ	kg	656
Verduras	ABÓBORA DA HORTA	kg	701
Verduras	ABOBRINHA VERDE	kg	626
Verduras	ACELGA	kg	384
Verduras	AGRIÃO	mç	226
Verduras	ALFACE	mç	2141
Verduras	ALHO	kg	658
Verduras	ALMEIRÃO	mç	641
Verduras	BATATA DOCE	kg	2599
Verduras	BATATA INGLESA	kg	2014
Verduras	BERINJELA	kg	651
Verduras	BETERRABA	kg	792
Verduras	BRÓCOLIS	kg	487
Verduras	CEBOLA	kg	770
Verduras	CENOURA	kg	598
Verduras	CHUCHU	kg	608
Verduras	COUVE MANTEIGA	mç	632
Verduras	COUVE-FLOR	kg	2

Verduras	GENGIBRE	kg	2
Verduras	JILÓ	kg	36
Verduras	MANDIOCA	kg	1534
Verduras	MAXIXE	kg	20
Verduras	MILHO COM ESPIGA	kg	410
Verduras	MILHO MANIPULADO	kg	35
Verduras	MOSTARDA (FOLHA)	kg	48
Verduras	PALMITO	kg	79
Verduras	PEPINO	kg	827
Verduras	PIMENTÃO	kg	16
Verduras	QUIABO	kg	467
Verduras	RABANETE	kg	163
Verduras	REPOLHO ROXO	kg	343
Verduras	REPOLHO VERDE	kg	560
Verduras	RÚCULA	mç	613
Verduras	TOMATE	kg	1074
Verduras	TOMATE CEREJA	Kg	112
Verduras	VAGEM	kg	97
Ovos	OVOS	unid	16050
Frutas	ABACAXI	kg	1927
Frutas	BANANA FIGO HORTA	kg	33
Frutas	BANANA DA TERRA	kg	511
Frutas	BANANA NANICA (da horta)	kg	1458
Frutas	BANANA MAÇÃ	kg	323
Frutas	BANANA NANICA	kg	695
Frutas	CASTANHA DO PARÁ	kg	5
Frutas	LARANJA	kg	1996
Frutas	LIMÃO ROSA	kg	130
Frutas	MAÇÃ	kg	1173
Frutas	MAMÃO FORMOSA	kg	184
Frutas	MAMÃO HORTA	kg	532
Frutas	MELANCIA	kg	5203
Frutas	MELÃO	kg	988
Frutas	PONKAN	kg	1399
Carne Bovina	ACÉM EM CUBOS	kg	828
Carne Bovina	ACÉM ÍSCA	kg	1474
Carne Bovina	CONTRA FILÉ PEÇA INTEIRA	kg	386
Carne Bovina	CONTRA FILÉ BIFE	kg	100
Carne Bovina	COXÃO DURO ISCA	kg	599
Carne Bovina	COXÃO MOLE BIFE	kg	103
Carne Bovina	LAGARTO	kg	1463
Carne Bovina	MAMINHA	kg	1117

Carne Bovina	PALETA CUBO	kg	1215
Carne Bovina	PALETA MOÍDA	kg	507
Carne Bovina	PATINHO MOÍDO	kg	1246
Carne Bovina	PATINHO BIFE	kg	1650
PEIXE	PEIXE PINTADO POSTA	kg	467
PEIXE	PEIXE PINTADO FILÉ	kg	179
Frango	PEITO DE FRANGO	kg	556
Frango	FRANGO DESFIADO	kg	4
Frango	FILE DE PEITO DE FRANGO	kg	1737
Frango	COXA E SOBRE COXA	kg	3420
Carne Suína	BACON	kg	75
Carne Suína	CALABRESA	kg	97
Carne Suína	COSTELINHA SUÍNA	kg	1106
Carne Suína	LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA	kg	923
Carne Suína	PORCO (SETOR PRODUTIVO)	kg	60
Carne Suína	SALSICHA	kg	32
FRIOS	IOGURTE NATURAL – 170 gr	unid	18
FRIOS	MUSSARELA	kg	395
FRIOS	PRESUNTO	kg	113
FRIOS	QUEIJO MINAS	kg	184

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 com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

17. Responsáveis

MARCELO JOSE ZANOVELLO

Demandante/Fiscal Técnico

ALEXSSANDRO MOREIRA TAVARES

Integrante do setor compras e licitações

GUILHERME DE MENEZES

Integrante do Setor de Contratos

CLAUDINEI MIORANZA

Fiscal Técnico Substituto