

Estudo Técnico Preliminar 9/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23167.000677.2024-26

2. Descrição da necessidade

2.1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

2.2. Aquisição de Materiais de consumo - Gêneros Alimentícios para confecção de merenda escolar para os alunos do *campus*.

2.3. O Campus Picuí tem entre as suas finalidades o dever de ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

2.4 Visando o cumprimento de sua finalidade, bem como o bem estar de todos os envolvidos nas atividades cotidianas realizadas no campus, percebe-se a necessidade de promover a continuidade da prestação dos serviços à comunidade escolar. O campus Picuí verificou a necessidade de reposição de materiais de consumo Gêneros Alimentícios para confecção da merenda escolar fornecida aos alunos do *campus*.

2.5. Diante do exposto, demonstra-se a necessidade de realizar pregão SRP (Sistema de Registro de Preço), para a aquisição de de material de consumo - Gêneros alimentícios para confecção de merenda escolar para alunos do *campus*, ***haja vista nas seguintes justificativas:***

" Conforme o inciso I; II e III, do artigo 3º do artigo do Decreto Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, que traz a seguinte redação:

"Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;"

Art. 82 da Lei Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, § 5º diz a respeito de SRP:

"§ 5º O sistema de registro de preços poderá ser usado para a contratação de bens e serviços, inclusive de obras e serviços de engenharia, observadas as seguintes condições:

I - realização prévia de ampla pesquisa de mercado;

II - seleção de acordo com os procedimentos previstos em regulamento;

III - desenvolvimento obrigatório de rotina de controle;

IV - atualização periódica dos preços registrados;

V - definição do período de validade do registro de preços;

VI - inclusão, em ata de registro de preços, do licitante que aceitar cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação e inclusão do licitante que mantiver sua proposta original".

A administração opta pelo Pregão na modalidade de Sistema de Registro de Preço que tem como aquisição de alimentos para atender a demanda institucional que visa a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar 2024.

Os alimentos serão entregues de forma parceladas, além da quantidade de alunos que podem variar trazendo impacto na quantidade da demanda, visa-se também manter a qualidade e validade do produto com a produção mais recente, como o pão que é alimento mais perecível.

Além disso, há participação de mais de um órgão, na compra.

2.6. Os materiais demandados foram inseridos no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, de forma que com essa ação, estaremos executando essa ação planejada.

2.7. O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de materiais de consumo (Gêneros Alimentícios) para disponibilização aos alunos do *campus*, a fim de executar o Programas Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 2024.

2.8. O Campus Picuí paralelo a esse pregão Sistema de Registro de Preço, já está realizando uma chamada pública para itens de agricultura familiar atendendo a quantidade mínima exigida por lei, conforme o processo https://suap.ifpb.edu.br/processo_eletronico/processo/243094/, cujo nº 23167.000737.2024-1923167.000677.2024-26.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CAEST-PC	Daiane Pontes Bezerra

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os objetos referentes a esta aquisição de materiais de consumo - para atender demanda estudantil.

4.2. O contratado deverá entregar o material no prazo máxima de **até 30 (trinta) dias**, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho, nos seguinte endereços, conforme o caso:

UNIDADE	ENDEREÇO
IFPB-CAMPUS CAMPINA GRANDE	

	RUA TRANQUILINO COELHO LEMOS, 671 JARDIM DINAMÉRICA CAMPINA GRANDE/PB – TEL.: (83) 2102-6232
IFPB-CAMPUS MONTEIRO	PB-264, S/N - SERROTE, MONTEIRO - PB, 58500-000
IFPB-CAMPUS PICUÍ	ACESSO RODOVIA PB 151, S/N, CENECIS PICUÍ/PB, CEP: 58.187-000 – TEL.: (83) 3371-27

4.3. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.4. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.5. O contratado deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

4.6. Os itens deverão estar nas condições estabelecidas pelo requisitante, a contar do recebimento definitivo dos mesmos pelo IFPB-Campus Campus Campina Grande e Picuí, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

4.7. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pelo IFPB, relacionados com as características dos materiais fornecidos. Caso seja necessária averiguação das especificações técnicas dos objetos, a contratada deverá apresentar catálogos, manuais, folders ou prospectos do objeto no prazo estipulado pela Contratante.

4.8. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4.9. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades;

4.10. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O setor requisitante buscou efetuar a pesquisa de preço para aquisição de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios para a confecção de merenda escolar em atendimento aos programas Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os alunos do *campus*.

5.2. Destacamos que no mercado existe um número de fornecedores que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência, visando a obtenção de melhores preços.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Tratando-se de soluções encontradas para suprir a necessidade de aquisição de materiais materiais de consumo - Gêneros Alimentícios para a confecção de merenda escolar em atendimento aos programas Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os alunos do *campus*, **optou-se pela realização de pregão SRP (Sistema de Registro de Preço)**

6.2. O decreto nº 11.462/2023, regulamenta o procedimento de Intenção de Registro de Preços a fim de permitir a aquisição de materiais/contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, trabalhando de forma integrada aspectos técnicos da contratação, estimativas de consumo e minimização de tempo e custos, além de obter melhores preços junto ao mercado e maximizar o poder de compra da Administração Pública.

6.3. Além, de melhorar a qualidade técnica dos procedimentos licitatórios, um planejamento integrado de contratação reduz a duplicidade de esforços entre as organizações interessadas e aperfeiçoa o trabalho dos gestores com ênfase nas atividades de aquisições, licitações e contratos, ensejando economia processual.

6.4. Logo a compra será realizada com base no art 3º, incisos I; II e III, do Decreto Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023 e do Art. 82 da Lei Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, § 5º, incisos I; II; III; IV; V e VI.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atendimento das demandas do setor supracitado, a descrição dos itens e suas quantidades, foram definidos tomando como base o número de alunos que demandam da merenda escolar no refeitório do Campus. Os quantitativos foram definidos abaixo:

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. PICUÍ	QTD. MONTEIRO	QTD. CAMPINA GRANDE
1	Flocos de milho pré-cozido; Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação composição mínima de 2mg de ferro, carboidratos, proteínas, ácido fólico e fibras alimentares, sem sal, prazo de validade e peso líquido.	Embalagem com 500 g	1120		3000
2	Biscoito Cream Cracker , 400g: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo:03 meses a partir da data do recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten.	Pacote com 400 g	340	500	

3	<p>Biscoito Doce-Tipo maisena, de primeira qualidade, Acondicionado em embalagens de 400 Gr, rotulagem segundo UNID. 45.300,0000 4,0233 182.255,4900. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não deve estar com cheiro de mofo; não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.</p>	Pacote com 400 g	340	500	1000
4	<p>Ovo de Galinha - Ovo pesando no mínimo 50 gramas por unidade isento de sujidades, fungos, trincas, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem apropriada com 30 unidades, etiquetada, com data de fabricação e validade.</p>	Embalagem com 30 Gramas	400		500
5	<p>Margarina produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais (50% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 3kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p>	Embalagem com 3 kg	20		100
6	<p>Pão seda tipo cachorro quente, embalagem com 10 unidades, peso total 500g. Deve conter na embalagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade.</p>	Embalagem com 500 g	2.800		2.000
7	<p>Macarrão-Macarrão com Ovos tipo Parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até 10 Kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.</p>	Pacote (500g)	800		
	<p>Carne bovina moída: Primeira qualidade, tipo patinho.. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar</p>				

8	cor e odor característicos e inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou . Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 1,0 Kg apresentando rótulo. Na embalagem devem constar dados de identificação, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	400		200
---	---	----	-----	--	-----

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 127.489,00(cento e vinte e sete mil quatrocentos e oitenta e nove reais)** conforme Planilha preço obtido nos autos do processo.

Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. PICUÍ, MONTEIRO e CAMPINA GRANDE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Flocos de milho pré-cozido; Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação composição mínima de 2mg de ferro, carboidratos, proteínas, ácido fólico e fibras alimentares, sem sal, prazo de validade e peso líquido.	Embalagem com 500 g	4120	R\$ 1,85	R\$ 7.622,00
2	Biscoito Cream Cracker, 400g: Acondicionado em embalagem dupla, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de validade mínimo:03 meses a partir da data do recebimento do produto. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten.	Pacote com 400 g	840	R\$ 4,88	R\$ 4.099,20
3	Biscoito Doce -Tipo maisena, de primeira qualidade, Acondicionado em embalagens de 400 Gr, rotulagem segundo UNID. 45.300,0000 4,0233 182.255,4900. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléuticos anormais. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não deve estar com cheiro de mofo; não deve estar	Pacote com 400 g	1840	4,54	R\$ 8.353,60

	com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.				
4	Ovo de Galinha - Ovo caipira pesando no mínimo 50 gramas por unidade isento de sujidades, fungos, trincas, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem apropriada com 30 unidades, etiquetada, com data de fabricação e validade.	Embalagem com 30 Gramas	900	R\$ 24,19	R\$ 21.771,00
5	Margarina produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais (50% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 3kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Embalagem com 3 kg	120	R\$ 35,21	R\$ 4.225,20
6	Pão seda tipo cachorro quente, embalagem com 10 unidades, peso total 500g. Deve conter na embalagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade.	Embalagem com 500 g	4800	R\$ 12,76	R\$ 61.248,00
7	Macarrão- Macarrão com Ovos tipo Parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500 gramas, reembalados em fardos resistentes de até 10 Kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	Embalagem com 500g	800	R\$ 4,99	R\$ 3.992,00
8	Carne bovina moída: Primeira qualidade, tipo patinho.. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar cor e odor característicos e inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou . Deve ser entregue	KG	600	R\$ 34,53	R\$ 20.718

	CONGELADA em pacotes de 1,0 Kg apresentando rótulo. Na embalagem devem constar dados de identificação, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
--	---	--	--	--	--

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas para essa demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Os materiais demandados foram inseridos no Plano Anual de Contratações do ano de 2024, de forma que com essa ação, estaremos executando essa ação planejada.

12. Resultados Pretendidos

12.1. A aquisição desses materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, visa ao atendimento da demanda reposição e disponibilização desses itens para a confecção de merenda escolar, em atendimento ao disposto nos programas Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para os alunos do *campus*.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os materiais adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados. Para isso, serão adotados os procedimentos necessários para orientar os servidores do setor de almoxarifado, bem como os servidores e funcionários do setor de Atividades estudantis, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento dos produtos adquiridos, bem como quanto ao controle do registro atualizado do cadastro dos materiais permanentes e equipamentos do *campus*;

13.2. Além do controle no recebimento, armazenamento e distribuição dos materiais adquiridos, será mantidos em arquivo termos de responsabilidade atualizados, devidamente assinados e organizados por tipo de material e setor de localização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos ambientais dos materiais adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

14.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

14.3. Em conformidade ao art. 5º da Instrução Normativa Nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, os bens devem seguir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

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

14.4. Que 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;

14.5. Que 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.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos para os devidos fins que há viabilidade na contratação.

16. 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](#).

LEANDRO ALVES DE BRITO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/07/2024 às 18:42:51.