

Estudo Técnico Preliminar 40/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23411.009386202383

2. Fundamentação Legal e Conteúdo

De acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 26 DE MAIO DE 2017, e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, de 22 de maio de 2020, as contratações devem ser precedidas de Estudos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

3. Normativos que Disciplinam a Contratação

a) Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública Federal e dá outras providências.

b) Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

c) Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

d) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

4. Descrição da necessidade

4.1 Instaura-se este procedimento licitatório visto a necessidade de atendimento ao planejamento anual de compras referente ao Programa de Alimentação Escolar - PNAE para o exercício 2023, do Campus União da Vitória – IFPR. Sendo assim, serão adquiridos alimentos - AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para aquisições no ano de 2023, possibilitando que possa haver requisição até meados de 2024, tendo em vista que a referida licitação tem vigência de 12 meses.

4.2 A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Tendo em vista a missão educativa e social do Instituto Federal do Paraná - IFPR, o fornecimento de refeição/lanche gratuito tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral e Diretoria de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus União da Vitória.	PATRÍCIA CAMBRUSSI BORTOLINI

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1 Quanto à elaboração da proposta de preços:

6.1.2 Os licitantes deverão cadastrar propostas que atendam às especificações dos gêneros alimentícios, em qualidade e exigências contidas nas requisições de compra e no documento de formalização de demanda instruído aos autos do processo de contratação. As empresas devem atentar-se ao quantitativo total solicitado, visto que não serão aceitas propostas que apresentem quantidade inferior ao informado nos documentos que compõem este processo licitatório;

6.1.3 No Termo de Referência, haverá uma tabela na qual constará a quantidade que irá compor o quantitativo total. Os licitantes devem analisar com atenção os dados desta tabela, as propostas das licitantes interessadas já devem contemplar todo o custo para o fornecimento dos gêneros alimentícios, incluso o frete, taxas e demais encargos necessários a adequada execução do objeto.

6.2 Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

6.2.1 As empresas vencedoras do certame deverão efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, respeitando as peculiaridades/especificações individuais de cada item contida no Termo de Referência e proposta aceita no momento da licitação, e nos locais de entrega constantes no instrumento convocatório, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, modelo e prazo de garantia ou validade, dentre outras informações cabíveis.

6.3 O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será de 25 (vinte e cinco) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento (AF) seguida de sua respectiva nota de empenho, em remessa única, no seguinte endereço: Avenida Paula Freitas, 2800, Bairro São Braz, União da Vitória – PR, CEP 84603-264.

6.3.1 A convocação do fornecedor será por e-mail e será informado prazo máximo para início do fornecimento, bem como a quantidade a ser adquirida, observada a fração de entrega constante no Termo de Referência.;

6.3.2 Em caso de atrasos no cumprimento da entrega, a Contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida justificativa e também a nova data de entrega;

6.3.4 Os materiais passarão serão atestados e conferidos na unidade de ensino contratante "solicitante" e poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos em prazo a ser definido pela Contratante, a contar da notificação à Contratada, às custas desta, sem prejuízo da aplicação das penalidades; e

6.3.5 Demais detalhamentos, informações sobre o fornecimento e critérios de aceitação dos materiais estarão previstos no Termo de Referência.

7. Levantamento de Mercado

7.1 Os gêneros alimentícios serem contratados são classificados como itens/bens comuns e usualmente encontrados no mercado, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

7.2 Com o intuito de otimizar a fase de levantamento das necessidades e demandas de cada Campus do IFPR, bem como na escolha dos gêneros alimentícios serem licitados, o Campus União da Vitória solicitou aos nutricionistas da própria rede de ensino "IFPR" para elaborarem um cardápio que se baseasse nas questões nutricionais e quantitativas. Logo em seguida, após a definição do cardápio foi implementado um fluxo de ações no próprio Campus União da Vitória, na fase interna da licitação, que proporciona a troca de informações visando as possibilidades e condições locais, o que otimiza a escolha da melhor solução a ser adotada.

7.3 Dessa forma, foi realizada uma pesquisas de mercado na cidade de União da Vitória, região, e também por sites eletrônicos, visando assim, estabelecer o preço médio de cada gênero alimentícios que se pretende adquirir.

8. Descrição da solução como um todo

8.1 A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, considerando os fluxos procedimentais e diretrizes de planejamento / cardápio elaborado por servidores do próprio IFPR. Todas as especificações dos gêneros alimentícios, condições de fornecimento e demais obrigações estarão descritas no Edital, Termo de Referência e seus anexos.

8.2 As empresas vencedoras do certame assumirão o compromisso de manutenção dos preços ofertados durante período de 12 meses, mesmo prazo de vigência da Ata de Registro de Preços. A gestão da Ata, por sua vez, será realizada pela Coordenadoria de Compras e Contratos do Campus União da Vitória, e o recebimento dos itens ficará a cargo da unidade demandante, sendo os setores de compras responsáveis pelos ritos de aquisição dos bens e os setores de almoxarifado/patrimônio responsáveis pelo recebimento dos materiais adquiridos, verificando sempre os requisitos da contratação e o prazo de entrega das mercadorias.

8.3 Após o recebimento, o almoxarife ou outro servidor designado para este fim, realizará a conferência do material, quantidade, marca, modelo e a especificação nutricional contida em cada item, certificando-se que os alimentos atende ao descritivo constante no Termo de Referência. Sempre que necessário, e considerando as especificidades dos gêneros alimentícios, a conferência deverá ser realizada pelo servidor demandante, sendo o almoxarife responsável por este encaminhamento. Após realizada a conferência, será procedido o ateste da Nota Fiscal e o encaminhamento da mesma ao setor responsável pela liquidação e pagamento da despesa.

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

9.1 O Programa Nacional de Educação – PNAE visa atender os alunos matriculados em toda educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos). Nesse sentido, o recurso recebido pelo PNAE visa atender todos os alunos matriculados no Campus União da Vitória, nos cursos Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio e Técnico em Meio Ambiente Integrado ao Ensino Médio, totalizando um público de **259** alunos.

9.2 Para o dimensionamento dos quantitativos, foram levados em consideração as estimativas demandas pelo Campus União da Vitória-IFPR, haverá a possibilidade de se adquirir os gêneros alimentícios nos futuros 12 meses, tendo em vista que não há, atualmente, nada em estoque. Desta maneira, as quantidades foram calculadas para atender a aquisições no segundo semestre do exercício de 2023 em diante. Vale ressaltar que as aquisições visam cumprir a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

9.3 Abaixo, portanto, segue a relação de itens desta contratação e suas respectivas quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	PREÇO MÉDIO
1	BISCOITO CREAM CRACKER	BISCOITO CREAM CRACKER -Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) e corantes artificiais. Embalagem: Pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) - Pacote de 400 gramas. Validade: mínimo de 6 meses, contando da data de recebimento.	Pacote com 400 Gr	225	R\$ 8,53
		BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM - Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento			

2	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM	conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e polvilhado com sementes de gergelim, podendo conter outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) e corantes artificiais. Embalagem: Pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) - Pacote de 400 gramas. Validade: mínimo de 6 meses, contando da data de recebimento.	Pacote com 400 Gr	225	R\$ 9,99
3	BISCOITO MAISENA	BISCOITO MAISENA - Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem: Pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) - Pacote de 400 gramas. Validade: mínimo de 6 meses, contando da data de recebimento.	Pacote com 400 Gr	225	R\$ 8,33
4	BISCOITO ROSQUINHA LEITE	BISCOITO ROSQUINHA LEITE - Descrição do produto: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Pode conter: leite, ovo, fermentos químicos, aromatizantes, pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. Não pode conter: corantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Embalagem: Pacote plástico laminado (externa laminada e protetora plástica transparente interna) - Pacote de 400 gramas. Validade: mínimo de 6 meses, contando da data de recebimento.	Pacote com 400 Gr	225	R\$ 6,32
5	SUCO DE FRUTA	SUCO DE FRUTA INTEGRAL - 100% fruta, integral, pronto para beber, sabores diversos, SEM adição de açúcares e conservantes, embalagem individual de 200ml tetra pak. Embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, registro em órgão pertinente, informações nutricionais, número de lote, data de validade,	UND	17370	R\$ 3,64

		quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
--	--	--	--	--	--

9.4 CRONOGRAMAS DE ENTREGA

9.4.1 Cronograma estimativo do parcelamento do quantitativo total das entregas após certame licitatório:

ITENS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS			Data da entrega e quantidades (meras previsões, podem sofrer alterações conforme demanda)			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA PARA AQUISIÇÃO	QTD. TOTAL	Até 20/07 /2023	Até 29/09 /2023	Até 31/01 /2024	Até 30/04 /2024
BISCOITO CREAM CRACKER	PACOTE 400G	225	40	60	75	50
BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM	PACOTE 400G	225	40	60	75	50
BISCOITO MAISENA	PACOTE 400G	225	40	60	75	50
BISCOITO ROSQUINHA LEITE	PACOTE 400G	225	40	60	75	50
SUCO DE FRUTA	UND	17370	2072	5698	3840	5760

Observação: O cronograma poderá sofrer alterações ocasionadas por: demanda do consumo; indisponibilidade de recursos ou até mesmo alterações no modo de executar, visando assim a economicidade e outros fatores cruciais para o bom emprego dos recursos públicos destinados ao PNAE.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 70.690,05

10.1 O valor total da contratação está estimado em **R\$ 70.690,05 (Setenta mil seiscientos e noventa reais e cinco centavos).**

10.2 A pesquisa de preços foi realizada com fulcro na Instrução Normativa nº 73/2020, vigente à época da realização do levantamento, e seguindo as orientações repassadas pela Coordenadoria de Licitações deste Instituto. Os relatórios de pesquisa de preços realizados pelas unidades demandantes, assim como os arquivos contendo as cotações e o mapa de preços, foram devidamente instruídos aos autos deste processo.

10.3 Os orçamentos, por sua vez, foram realizados pelos servidores dos Campus União da Vitória, os quais atenderam às orientações previstas na legislação vigente pela realização de no mínimo 3 (três) orçamentos para cada item, buscando assim refletir ao máximo a realidades dos preços praticados no mercado da região.

10.4 A obtenção do preço estimado foi realizada a partir da média simples dos valores dos orçamentos. Ressalta-se ainda que foi realizada a conferência de todos os orçamentos cadastrados para adequada instrução processual.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1 Para essa contratação **não** será realizado o agrupamento de itens, visto não haver necessidade. Considerando o histórico de contratações anteriores realizadas para este objeto licitatório, verificou-se que a licitação por item é a melhor solução a ser adotada para esta certame.

11.2 Ademais, a contratação por item, sem agrupamento, proporciona maior competitividade aos participantes nesta licitação, visto que os interessados cadastrarão propostas para todos os itens que são usualmente, ou potencialmente, de sua comercialização.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1 Para esse objeto licitatório há contratações correlatas específicas que sejam dependentes deste processo ou que este seja dependente, conforme segue:

12.1.1 Processo 23411.009384/2023-94 que se referente a **Chamada Pública** para Agricultura Familiar (Dispensa de Licitação - Art. 14 da Lei 11.947/09), para os itens que podem ser fornecidos pelos agricultora familiar da região.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.2 Quanto aos instrumentos de planejamento, ressalta-se que, o presente processo licitatório está inserido no planejamento anual de compras desta unidade de ensino. Ressalta-se que as demandas fazem parte das ações voltadas ao atingimento das metas institucionais, alinhado ao planejamento estratégico desta instituição, previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2019-2023) e também nos objetivos do PNAE.

13.3 Ademais, a presente contratação está pautada no Plano Anual de Contratações (PAC), em atendimento a Instrução Normativa nº 01/2019, da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia. A certificação de cada unidade consta nos autos do processo, conforme documentos justificativos apresentados, com ratificação do ordenador de despesas, em concordância com as instruções e cronogramas estabelecidos pelo instrumento normativo supracitado e pela Autoridade Competente.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

14.1 Espera-se obter os benefícios diretos e indiretos que o órgão ou entidade almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais.

14.2 A aquisição dos gêneros alimentícios atenderão aos alunos matriculados no ensino básico do IFPR Campus União da Vitória referente à complementação da alimentação, primando pelo cumprimento às diretrizes de desenvolvimento institucional estabelecidas no planejamento estratégico quanto ao PNAE. Além disso, espera-se atender as particularidades desta unidade de ensino com uma determinada demanda específica dos gêneros alimentícios, fazendo assim, boa utilização dos recursos destinados para tais fins, como também, minimizando custos com publicações e novos processos que refletem nas boas práticas com os variados recursos disponíveis do Instituto Federal do Paraná.

15. Providências a serem Adotadas

15.1 Por sua natureza, o objeto da pretensa contratação, a ser formalizada via Ata de Registro de Preços, independe de capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, visto já haver, na Reitoria e nos *campi*, servidores com a qualificação necessária para os trâmites necessários.

15.2 Em sua totalidade, verifica-se que as unidades demandantes contam com a estrutura mínima para instalação e/ou armazenamento dos itens e com servidores devidamente qualificados e/ou capacitados para o armazenamento e conservação.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1 Constará no Termo de referência a solicitação aos fornecedores para entregar, sempre que possível, materiais em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se, no que couber: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção e origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e preparação dos materiais.

16.2 Visto que os itens objetos deste certame não são considerados altamente poluidores, julgou-se desnecessária a exigência das certificações ambientais para esta contratação.

16.3 Consoante ao disposto no Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que estabelece normas para execução da Política Nacional de Resíduos Sólidos, informamos que o Campus União da Vitória incentiva por meio de uma gestão participativa procedimentos para separação e gerenciamento de resíduos em suas dependências, além de que buscam participar do sistema de coleta seletiva elaborado conforme o respectivo plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, de forma que providenciam o adequado acondicionamento dos resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando os apontamentos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, a necessidade da aquisição e a viabilidade econômica desta à Administração Pública, declaramos **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.

18. 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](#).

ISAAC GUILHERME DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

CARLOS AUGUSTO MARCONDES CAMARGO

Membro da comissão de contratação

FABIO ALEXANDRO SANT ANA

Membro da comissão de contratação

ANGÉLICA ADRIANA NOGUEIRA

Membro da comissão de contratação

MARCOS ANTÔNIO FORNARI

Membro da comissão de contratação