

Estudo Técnico Preliminar 12/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23354000147/2021-28

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios para o IFC Campus Santa Rosa do Sul.

O Setor de Alimentação e Nutrição (SAN) atende em média 1200 refeições/dia de segunda a sexta-feira (desjejum, almoço, lanche e jantar) e nos finais de semana/recesso e feriado em média 80 refeições/dia. Além disso também atendemos as necessidades do Campus Avançado Sombrio que possui alunos de ensino técnico integrado ao ensino médio.

Salientamos ainda que ter uma alimentação adequada proporciona um maior rendimento escolar, o equilíbrio necessário para o crescimento e desenvolvimento, especialmente na fase da adolescência, contribuindo desse modo na prevenção de doenças, manutenção da saúde, conduzindo-os a um bem-estar geral. Além disso, como temos alunos em Regime de Internato Pleno (RIP), apresentamos uma responsabilidade ainda maior sobre o estado nutricional dos mesmos. Ainda neste sentido, havendo necessidade de incluir produtos hortifrutigranjeiros, pois são indispensáveis para uma alimentação equilibrada, visto que são fontes de fibras, vitaminas, minerais e propriedades funcionais. Ademais, o estado nutricional dos alunos matriculados em Regime de Internato Pleno (RIP), depende exclusivamente da alimentação escolar ofertada por este setor. A alimentação escolar é um direito constitucional que visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|--------------------------|
| Nutricionista | Flávia da Rosa Silveira |
| Direção de Administração e Planejamento | Flávio José Pettenon |
| Direção Geral | Jorge Luis de Souza Mota |
| SISAE | Moacir Dutra de Oliveira |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento junto à aquisição de gêneros alimentícios, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação.

O contratado deverá entregar o material no prazo máxima de até 30 (trinta) dias, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho,

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.

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

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.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, 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.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, 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.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o IFC.

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. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na 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;

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

A metodologia de cálculo foi baseado na planilha elaborada pelo setor de compras, através de três consultas a atas de registro de preços feito no painel de compras do Governo Federal

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios para atender as demandas do IFC Campus Santa Rosa do Sul

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas apresentadas foram baseadas nas quantidades necessárias para o fornecimento de refeições diárias e foram solicitadas pela nutricionista responsável.

Os quantitativos são os seguintes:

- | | | | |
|---|------|--|-----------------|
| 1 | 540 | Achocolatado em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 07 vitaminas (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de chocolate. Deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em embalagem de 400g com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega | 400g |
| 2 | 400 | Açúcar cristal – especial. Embalagem plástica resistente, íntegra. Com certificado da iso 9001, data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade. Prazo mínimo de validade: 06 meses no ato da entrega.") | pct 5kg |
| 3 | 150 | Azeite de oliva - puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou mi"&"nistério da saúde.") | Vd 500 ml |
| 4 | 1100 | Café em pó torrado e moído – homogêneo, de primeira qualidade, com nota de qualidade global na faixa de 6,5 a 7,2 pontos na escala sensorial do café, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, e laudo de análise de microscopia "&"do café, com tolerância de no máximo 1 % (um por cento) de impureza.") | pct 500g |
| 5 | 400 | Gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: com sal | pct 500g |
| 6 | 1500 | Óleo de soja – Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá ser isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de Vitaminas | 900ml |

- E e 0% de gordura trans. Embalagem primária tipo Pet, intacta, resistente, transparente, atóxica; sem amassamento e vazamento; a data de fabricação e validade deverá ser indelével. Embalagem Secundária: deverá ser de caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, contendo 20 frascos, constando a data de fabricação e validade, número de lote e condições de armazenagem. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.
- 7 100 Pré-mistura para pão francês – de 1ª linha e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estearoil-2-lactil, lactato de sódio ácido ascórbico, azodicarbonamida a 23% enzima alfa-amilase, amido de milho odicarbonamida. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM INTACTE, LIVRE DE BOLORES OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO 25kg
- 8 1000 Vinagre de álcool – com cheiro próprio, produto natural, isento de sujidades, material terroso ou detritos de animais e vegetais, embalado em frasco plástico atóxico. Com data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. 750ml
- 9 1200 Carne bovina – contra-filé. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. kg
- 10 4900 Carne bovina – coxão mole. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos kg
- 11 1700 Carne bovina – coxão mole/bife. Bife de coxão mole congelado, cortado em bife entre 140 e 160g, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 6% de gordura, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo humano. A matéria-prima utilizada deve estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, etc. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos kg
- 12 4950 Carne bovina – paleta sem osso. Porcionada, embalada em peças de aproximadamente 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos Kg
- 13 900 Carne bovina – patinho/bife à milanesa. Porcionada, apresentação bife à milanesa já empanado, embalada em porções de 1 a 3kg, caixa com 15 a 30 kg. Validade de 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente, congelado, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO e embalado individualmente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos Kg
- 14 1100 Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, congelamento iqf (individually quick frozen). Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 5kg. Embalagem secundária de papelão lacrada, íntegra e rotulada de acordo com a legislação vigente e com as seguintes informações: denominação de venda do produto, marca, identificação de origem, data de embalagem, data de validade, número do lote, composição, informação nutricional, peso líquido, carimbo do serviço de inspeção federal ou estadual e número de registro do produto em órgão competente. Deve ser transportada de acordo com a legislação vigente e em temperatura entre -12° C e -18° C. No máximo 15% de água e aditivos Kg
- 15 1850 CARNE BOVINA TIPO VAZIO (Fraldinha), CORTADO EM CUBOS Carne bovina in natura, tipo Vazio, congelada, desossada, proveniente de MACHOS da espécie bovina, LIMPO, CORTADA EM CUBOS DE 30 A 50G, embalada em pacotes de aproximadamente 3 Kg, embalagem a vácuo própria para alimentos, para consumo Kg

humano. Não pode ser carne maturada, e devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária, de papelão e contendo entre 15 e 30 Kg, etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 8 meses a partir da entrega do produto), data de empacotamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos

| | | |
|---------|---|-------------|
| 16 5980 | Carne de frango - peito de frango/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe. Congelamento iqf (individually quick frozen). Embalado em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa de papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | Kg |
| 17 5980 | Carne de frango – peito de frango. Peito de frango sem osso congelado, sem pele, embalado individualmente em pacotes de 1 kg, acomodados em caixa papelão limpa e íntegra. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos | Kg |
| 18 400 | Presunto de pernil. Sem capa de gordura, fatiado, refrigerado, embalado à vácuo com data de fabricação não superior a 10 dias, validade mínima de 60 dias, embalagem de com peso mínimo de 1kg e máximo 2 kg . Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura /SIF e carimbo de inspeção do SIF. . | Kg |
| 19 120 | Queijo sem lactose fatiado – validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico | pct 150g |
| 20 50 | Requeijão cremoso - Ingredientes queijo cremoso, conservação 1°C a 10°C . validade mínima de 60 dias e data de embalagem não superior a 10 dias (na entrega). Produto refrigerado e entregue em veículo frigorífico. | 1,8 Kg |
| 21 100 | Salsicha – frango. Empacotada à vácuo, embalagens de no máximo 3kg, Com data de embalagem não superior a 10 dias no ato da entrega e prazo de validade mínima de 06 meses. Transporte de acordo com as normas de vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. . | Kg |
| 22 430 | Abacate (60 a 80% de maturação), Tamanho médio, aproximadamente 500 gramas. Fresco, deve ser bem desenvolvido com polpa firme e intacta sem perfurações e cortes. | Kg |
| 23 400 | ALHO-PORÓ ou ALHO PORRO. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, são e não queimado (pelo frio, por exemplo). Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal. | un |
| 24 2750 | Brócolis chinês colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem defeitos que possam alterar Sua aparência. | kg |
| 25 2420 | Caqui café com (60 a 80% de maturação) pesando aproximadamente 100 gramas, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, com polpa firme. | Kg |
| 26 300 | Melão Amarelo (80% de maturação) Pesando aproximadamente 1,5kg. Com polpa branca, consistência firme, casca íntegra. | Kg |
| 27 2600 | Pepino de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades. | Kg |
| 28 1300 | Pera Williams, com 60 a 80% de maturação, em media 170g/unidade. A casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, sem estar amassada e sem imperfeições. Deve ser doce e succulenta, embaladas individualmente. | Kg |
| 29 1000 | Pimentão firme, lustroso e com o cabo verde, sem bolores, sujidades ou machucaduras | Kg |

8. Estimativa do Valor da Contratação

A presente contratação tem o valor estimado de R\$ 1.102.870,33 (um milhão cento e dois mil oitocentos e setenta reais e trinta e três centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há parcelamento da solução. Pela natureza do objeto, será considerada a entrega por item, sendo divisível a entrega do objeto, conforme demanda e conforme disponibilidade de recursos financeiros. Não há a obrigatoriedade do consumo da Ata de Registro de Preços ser realizada em sua totalidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto desta licitação esta alinhada ao planejamento da Instituição e estão previsto no Plano Anual de Contratações - 2022.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com a aquisição de gêneros alimentícios atender as necessidades operacionais do refeitório do IFC Campus Santa Rosa do Sul

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas. O IFC Campus Santa Rosa do Sul faz a aquisição deste objeto anualmente, desde a sua fundação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Como e práticas do ponto de vista da , em observância da instrução normativa critérios sustentabilidade N° 01 de 19 de janeiro de 2010 no seu artigo 5º, faz-se necessário, sempre que possível que:

- * Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável conforme ABNT
- * 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;
- * 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;
- * Que 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Favor

16. Responsáveis

Favorável

FLÁVIA DA ROSA SILVEIRA

Nutricionista

Favorável

MOACIR DUTRA DE OLIVEIRA

Coordenador SISAE

Favorável

FLAVIO JOSE PETTENON

Diretor de Administração e Planejamento

Favorável

JORGE LUIS DE SOUZA MOTA

Diretor Geral