

Estudo Técnico Preliminar 42/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.001138/2023-46

2. Descrição da necessidade

O IFC Campus Concórdia possui um refeitório que atende todo o público que se utiliza da Instituição, para isso são servidas refeições de qualidade elaboradas pela equipe do refeitório que conta com cozinheiros, assistentes e nutricionistas, para que seja possível fornecer adequadamente a alimentação aos usuários do local, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios, pois o excedente da produção própria, originada durante as atividades de ensino não é suficiente para atender a demanda de refeições.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Infraestrutura e Produção	Adenilson Trindade
Centro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Thiago Moretto

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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 licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza; O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pelo IFC, relacionados com as características dos produtos fornecidos;

O contratado deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

O contratado se obriga a executar os serviços de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinadas pelo IFC, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII, art. 55, da Lei nº 8.666/1993;

Durante a execução de entrega dos produtos e serviços, o contratado é obrigado a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos a Contratada deverá notificar de imediato ao IFC sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos e serviços;

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado segue as determinações da Instrução Normativa n. 73/2020, emitida pelo Ministério da Economia, sendo utilizada como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação à média dos valores obtidos na pesquisa de preços. A pesquisa foi feita diretamente com fornecedores, refletindo a similaridade dos materiais, quantitativos e preços. Os valores obtidos na pesquisa foram avaliados criticamente, no sentido de que suas médias não apresentam grandes variações, não comprometendo a estimativa do preço de referência, representando de forma satisfatória os preços praticados no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de Gêneros Alimentícios (Cárneos) para atender as necessidades do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Kg	CARNE BOVINA CORTADO EM CUBOS, das partes do coxão duro, e/ou fraldinha, e/ou "quarto traseiro" 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 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 3 meses a partir da entrega do produto), data de processamento não superior a 10 dias. Produto deve ter inspeção veterinária e selos de qualidade conforme legislação específica. Com no máximo 15% de gordura, livre de adição de água e aditivos. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	2500
2	Kg	Carne bovina – patinho/iscas para estrogonofe. Livre de gorduras, nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), sem osso, 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. Etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 3 meses a partir da entrega do produto), data de processamento não superior a 10 dias. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	2500
		Carne bovina – moída. Carne bovina moída em disco de corte número 5, livre, nervos e pelancas , com gordura não ultrapassando 10%, sem osso, sem adição de água e aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característicos, isenta de manchas esverdeadas. Própria para o consumo humano. Embalagem primária de plástico resistente, transparente, atóxico e íntegro, pacotes de no máximo 2kg. Embalagem	

3	Kg	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. Etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 3 meses a partir da entrega do produto), data de processamento não superior a 10 dias. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	5000
4	Kg	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 nos órgãos competentes de fiscalização . Com no máximo 15% de gordura. Etiquetada com o tipo de carne, peso, validade (mínima de 3 meses a partir da entrega do produto), data de processamento não superior a 10 dias. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	5000
5	Kg	Carcaça bovina, com temperatura entre 0 a 7°C, transportada de acordo com as normas da Vigilância Sanitária (Veículo Frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção com idade declarada do animal (no máximo 2 anos na data do abate), com laudo de data de abate (no máximo de 2 dias anteriores da data de entrega). Carcaça deverá ser constituída por todas as partes do animal: paleta, filé corrido com costela e “quarto traseiro” com alcatra. O peso de no máximo de todas as partes não poderá ser superior a 250 kg. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos, entregue sempre fresca, oriunda de abate de no máximo 2 dias. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	6000
6	Kg	Carne suína – bisteca. Bisteca suína in natura congelada, cortada em bifes separadamente, cortes entre 180 g a 200 g, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. A embalagem primária deve ser plástica, atóxica, resistente, transparente; e a secundária de papelão; etiquetadas 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. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos. Entrega em caminhão frigorífico, conforme as normas vigentes, nas dependências do IFC- Câmpus Concórdia	2500

7	Kg	Carcaça suína, com temperatura entre 0 a 7°C, transportada de acordo com as normas da Vigilância Sanitária (Veículo Frigorífico). Acompanhada de laudo de inspeção de abate (no máximo de 2 dias anteriores da data de entrega). Carcaça deverá ser constituída por todas as partes do animal: paleta, costela com barriga e pernil. Sem pele e sem gordura. O peso máximo de todas as partes não poderá ser superior a 30 kg. A carne deve ser livre de adição de água e aditivos, entregue sempre fresca, oriunda de abate de no máximo 2 dias	13000
---	----	--	-------

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.121.038,75

O valor estimado da contratação (referencial) ficou em R\$ 1.121.038,75 (Hum milhão, cento e vinte e um mil, trinta e oito reais e setenta e cinco centavos). A planilha de composição dos preços referenciais consta anexada nos autos do Processo, bem como os valores unitários para cada item constam referenciados no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O pregão será dividido em itens, ampliando a concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Atender ao objetivo estratégico do IFC conforme disposto no Plano Estratégico 2018-2021, prorrogado "Garantir e Desenvolver a Infraestrutura dos Campi", bem como "Promover a integração entre ensino, pesquisa e extensão", além de reduzir evasão escolar e prover alimentação saudável a comunidade acadêmica.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Manter a qualidade dos serviços prestados pelos setores Centro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - CCTA e S de Alimentação e Nutrição - SAN

13. Providências a serem Adotadas

Infraestrutura tecnológica: Não há necessidade de adequação.

Logística de implantação: Não há necessidade de adequação.

Espaço físico: Não há necessidade de adequação, uma vez que dispomos de espaços adequados.

Mobiliário: Não há nenhuma necessidade de adaptação do ambiente do órgão resultante da solução a ser adquirido.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais decorrerão do uso dos equipamentos ou insumos após o recebimento, bem como o seu descarte, quando aplicável:

- Utilização responsável de defensivos agrícolas durante o plantio/colheita/entrega do material;
- Utilização inadequada de áreas de cultivo em desacordo com código ambiental;
- Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2. (se aplicável);
- 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;
- Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Tendo em vista o exposto neste ETP.

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](#).

ADENILSON TRINDADE

Diretor de Infraestrutura e Produção

THIAGO MORETTO

Técnico em Laboratório - Laticínios

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

RUDINEI KOCK EXTERCKOTER

Autoridade competente

