

Estudo Técnico Preliminar 13/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23436.000481.2023-33

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios para o Restaurante Estudantil, destinado ao preparo da alimentação escolar para o ano letivo de 2023, para os alunos matriculados no IFSP nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, concomitantes e subsequentes para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Registro.

Justificativa:

1. A Constituição Federal diz, no Artigo 208, que o dever do Estado com a educação é efetivado quando se garante atendimento ao estudante de ensino básico quanto à alimentação em todas as suas etapas, como ensino básico entende-se, conforme estabelecida na LDBN (1996) no Capítulo II (Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos, além do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) estabelecido pela Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Além das legislações vigentes pertinentes ao assunto Alimentação Escolar, destacando-se a Lei no 11.947, de 16 de Junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE no 06, de 08.05.2020.

Com isso faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desses direitos aos alunos do IFSP.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria Sociopedagógica	Fábio Cardoso Júnior
Diretoria Adjunta de Ensino	Márcio Lúcio Rodrigues

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios deverão seguir as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo) para cada item, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo.

1. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento. Já os hortifrúteis devem atender Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78.

2. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais

dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24 /07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05 /2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC N° de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 06 de 08/05/2020- FNDE.

3- A obrigatoriedade de participação de pessoa física para esta contratação, conforme dispõe a IN SEGES/ME 116/2021, é INVIÁVEL considerando-se as condições a seguir relacionadas em relação ao transporte dos alimentos objetos deste documento: transportar os produtos na temperatura especificada no rótulo; manter veículo limpo e com cobertura para proteção de carga; ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros; manter a integridade do produto no transporte; não transportar outras cargas no veículo que comprometam a segurança do produto. Não é permitido transportar alimentos com produtos de limpeza, químicos entre outros produtos, por conta do risco de contaminação; ter equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.

5. Levantamento de Mercado

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, destinado ao preparo da alimentação escolar no ano letivo de 2023, para os alunos matriculados no IFSP nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, concomitantes e subsequentes. Tais alimentos são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda de gêneros alimentícios para fins de alimentação escolar, como demonstra o levantamento realizado pelo banco de preços em consulta de contratações similares por outras instituições. Para que o IFSP atenda toda a demanda do ensino básico há necessidade de aquisição de uma ampla gama de alimentos, o que resulta em um custo elevado. As possibilidades para atendimento, a partir dos preços praticados no mercado e considerando a nossa disponibilidade orçamentária, se enquadram nos seguintes cenários: 1) Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda.; 2) Adquirir apenas uma parte desses alimentos, via registro de preços (SRP), isso causaria um impacto relativamente menor no orçamento e em uma segunda oportunidade complementaremos com outra aquisição de modo que possam viabilizar o funcionamento do restaurante estudantil.

6. Descrição da solução como um todo

Tendo em vista o orçamento reduzido e a ausência de uma demanda exata de quantitativo, optou-se pela opção 1) Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda, para adquirir gêneros alimentícios que possam minimamente viabilizar o funcionamento com atendimento das necessidades básicas do restaurante estudantil e estabelecer um plano para futuras aquisições. Na medida em que houver uma disponibilidade orçamentária, mais alimentos serão comprados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA
------	---------------	--------	-------------------

Carne Bovina – Lagarto – Congelado - Apresentação: inteira, sem osso. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.

1 447441 KG

Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, PREFERENCIALMENTE CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

2 449724 KG

Carne de Frango – Peito sem osso e sem pele - Carne de frango, parte: Peito, corte sassami, congelada (preferencialmente IQF), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência: Sadia, Aurora.

3 447617 KG

Carne Suína sem pele e sem osso, em cubos – Pernil - Carne suína, parte: Pernil, corte em cubos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no

- máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.
- 4** **451064** **KG**
- Manteiga, com sal** - de 1ª qualidade com sal, ingredientes: creme de leite e sal, apresentação pote com 200g, conservação 0° a 5°, tipo extra, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante
- 5** **446393** **Embalagem 200g**
- Ovo branco, de galinha tipo extra ou jumbo** - Ovos branco, Tipo extra ou jumbo, frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Embalagens (placa) contendo 30 unidades, Isentas de odores estranhos e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.
- 6** **446617** **Caixa com 30 unidades**
- Carne suína Carne Suína sem pele e sem osso, em cubos – Pernil - Carne suína, parte: Pernil, corte em cubos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.
- 7** **451064** **KG**
- Coxa e sobrecoxa Carne de Frango – COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelado - (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SISP ou DIPOA, conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração,

8	<p>porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486 /78 – NTA 03; Resolução RDC nº 359 e 360. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Produto sujeito à verificação no ato da entrega</p>	447636	KG
9	<p>Queijo tipo mussarela - Queijo mussarela, obtido pelo processamento de leite pasteurizado. Cor, odor, sabor característicos, consistência firme, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico, com informações de identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem com no mínimo 3kg. Deve ser entregue em temperatura até 10 graus Celsius. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>	446633	KG
10	<p>Requeijão cremoso - produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de plástico (polietileno) atóxico, contendo no mínimo 500g, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Não contendo gordura hidrogenada e amido na sua composição. Deve ser entregue em temperatura até 10 graus Celsius. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Marcas referências: Scala, Tirolez. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>	405351	EMBALAGEM DE 500 GR
11	<p>Linguiça – linguiça mista suína, embalada à vácuo, congelada. Embalagem de 5 kg em plástico atóxico à vácuo, contendo 5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05 /1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>	447719	KG

A quantidade foi estimada a partir dos itens já levantados para aquisição do ano 2022.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 148.201,10

O valor estimado da contratação é de aproximadamente R\$148,201,10

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A área demandante opta pelo não parcelamento da solução, optando assim pela formação de dois grupos distintos, que apresentam mesma natureza, a saber, “grupo 01 Carnes”, “Grupo 02 Laticínios”, visando à economia de escala. Além disso, o parcelamento do objeto ocasionaria custos adicionais por despesas administrativas e por perda de escala na contratação, conforme critério considerado no inciso §1º, II, art. 47, da Lei 14133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os quantitativos do Órgão Gerenciador estão inseridos no PAC do ano vigente e, portanto, há alinhamento entre a contratação e o planejamento.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O resultado pretendido é garantir que o fornecimento da alimentação escolar. Efetivando, assim, o direito dos alunos do ensino básico de receberem alimentação escolar em condições adequadas dentro das legislações.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável, uma vez que consta no Plano Anual de Compras e conta com orçamento destinado para tal finalidade.

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](#).

MARCIO LUCIO RODRIGUES

Equipe de apoio

HELENI SOUSA DOS SANTOS FERREIRA

Membro da comissão de contratação

AMANDA MACHADO DOS SANTOS DUARTE

Membro da comissão de contratação