

Estudo Técnico Preliminar 20/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23436.001296.2023-66

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 hortifrútis 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 Nº 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

Grupo	Item	CATMAT	DESCRIÇÃO	Unidade de fornecimento
	1	463857	Açafrão - Tempero de primeira qualidade, em pó, embalagem, pacote com no mínimo 50g, contendo dizeres de rotulagem, com identificação de marca, peso líquido, data de fabricação e validade. Características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Embalagem 50 g

2	463996	Açúcar refinado - Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg, reembalado em fardo de 10 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. 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.	Pacote 1 kg
3	463861	Alho em Pasta - Balde de 1kg, alho processado; Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Branco; embalado em balde plástico; pesando 1Kg; apresentação Puro, TRITURADO; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; qualidade granulada e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução ANVS nº 23, de 15/03/2000, port. 259 /02 e suas alterações posteriores. Ing.: Alho triturado, Ácido cítrico, metabisulfito de sódio e sorbato de potássio. Embalagem primária: Balde de polipropileno com lacre de proteção intacto e resistente, peso líquido de 1Kg. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Balde 1kg
4	458904	Arroz Branco - Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 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.	Pacote 5kg
5	463707	Batata Palha - Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Embalagem 500 g
6	463532	Cacau em pó 100% - não alcalino, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose,	Embalagem 200g

			embalagem de 200 gramas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	
7	446534	Creme de Leite - embalagem 200g - Creme de leite pasteurizado,	consistência firme, Preparado a partir de matérias-primas sãs,	Embalagem 200g
		limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com teor de gordura entre 17% e 40%, embalado em embalagem longa vida (caixas tetrapak) atóxica ou enlatado, não violado resistente, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. 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.		
8	459670	Extrato de Tomate Simples Concentrado - Extrato de tomate, composto por tomate, açúcar e sal. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em sachês de 340g, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Elefante, Quero, Heinz ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		Sachê 340 g
9	465332	Farinha de trigo - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		kg
10	464553	Feijão Carioca - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78		Embalagem 1 kg

			da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	
11	464552	Feijão preto - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pacote 1kg	
12	459586	Fermento químico em pó - Fermento químico em pó, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios, não deve apresentar-se empedrado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou em lata, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Embalagem 100 g	
13	458980	Macarrão Tipo Parafuso - Ingredientes básicos: sêmola de trigo (ou similar), ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Embalagem 500 g	
14	463692	Óleo vegetal de soja - Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pet 900ml	
15	463916	Orégano desidratado - Matéria-prima orégano, aspecto físico tipo folha desidratada, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno	Pacote 1kg	

		resistente, atóxico, contendo 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. 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. Marcas referência: Hikari, Kitano ou similar.	
16	463919	Pimenta do Reino - Pimenta do Reino em Pó, tipo grãos moídos, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 50 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. 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. Marcas referência: Hikari, Kitano, similar, equivalente ou superior.	Unidade
17	291893	Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pacote 1 kg
18	326330	Trigo para Quibe - Granulado de trigo de cor escura, cru, tipo para quibe. Cor, odor característico. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pacote 500g
19	217092	Vinagre de vinho - Produto com cor, odor e sabor característicos, produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo	Frasco 750ml

			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.	
	20	463587	Café em pó- Café em pó homogêneo, tipo torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído, tipo de embalagem a vácuo, em pacote de 500 gramas. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e selo da ABIC ou correspondente. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Pacote 500g
	21	446003	Leite Bovino Pasteurizado - produto de origem animal, refrigerado com data de fabricação e validade impressa na embalagem; sendo transportado adequadamente em basqueta plástica de fácil higienização e câmara fria. Embalagem - pacote de 1 litro.	Embalagem de 1 litro
	22	446393	Manteiga, com sal - de 1ª qualidade com sal, ingredientes: creme de leite e sal, apresentação pote com 200g, conservação 0º a 5º, 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	Embalagem 200g
1	23	405351	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.	Embalagem 500 g
	24	463754	Batata Inglesa - lavada - legume in natura - lisa; lavada; de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, livre de sujidades, terras aderentes, perfurações e larvas; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg

25	463782	Cebola - legume in natura - variedade Amarela ou branca - in natura tamanho grande, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg
26	464401	Maçã Nacional - Fruta in natura de primeira, variedade Fuji, bem desenvolvida, apresentando tamanho característico e grau de maturação adequado. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Peso aproximado de 150g.	Kg
27	463767	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 120 GR . No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	kg
28	464392	GOIABA VERMELHA - FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA, PRIMEIRA QUALIDADE , APRESENTAÇÃO: NATURAL. Fresca e com coloração uniforme, polpa íntegra. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murchas, manchas escuras, devem estar livres de pragas e insetos. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	kg
29	463770	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 150 GR. No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	kg
30	463846		UNIDADE

			COUVE-FLOR - Verdura in natura, tipo: couve-flor, apresentação orgânica. COUVE FLOR DE PRIMEIRA QUALIDADE. Pé de aproximadamente 500g. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica(rachaduras, cortes), coloração uniforme. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. produto sujeito a verificação no ato da entrega.	
2	31	-463806	LEGUME IN NATURA, TIPO: TOMATE SALADA. TOMATE MADURO. kg Boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcho; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Deve estar livre de pragas ou insetos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	
	32	447441	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.	Kg
	33	449724	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 aproximados 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada),com 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	Kg

			/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.	
	34	447446	Carne bovina, Sem osso – Patinho moída - Carne bovina, parte: Patinho, moída, 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 de 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. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	Kg
3	35	447617	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.	Kg
Não agrupado	36	232597	Pão tipo francês. Produto fresco. Peso unitário 50g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, margarina e água. Características adicionais: produto fresco de consistência crocante, massa leve. Temperatura quente ou morna durante a entrega diária do produto.	Unidade

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 100.468,64

O valor estimado da contratação é de aproximadamente R\$ 100.468,64

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A área demandante opta pelo não parcelamento da solução, optando assim pela formação de três grupos distintos, que apresentam mesma natureza, a saber, “grupo 01 (alimentos em geral)”, “Grupo 02 (hortifrúti)” e “Grupo 03 (carnes)”, visando à economia de escala. Somente o item 36 (pão francês) não foi agrupado. 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

Esta contratação consta no Plano Anual de Contratação e conta com orçamento do campus.

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](#).

HELENI SOUSA DOS SANTOS FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 21/10/2023 às 12:47:46.

MARCIO LUCIO RODRIGUES

Equipe de apoio

HAMILTON TRIGO ROLLO JUNIOR

Membro da comissão de contratação

FABIO CARDOSO JUNIOR

Equipe de apoio

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Assinado por: Heleni Ferreira
Tipo do Documento: Estudo Técnico
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Heleni Sousa dos Santos Ferreira, COORDENADOR(A) - FG1 - NAPNE-RGT** , em 23/10/2023 14:25:17.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/10/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1471313
Código de Autenticação: 059819a362

