

Estudo Técnico Preliminar 174/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: ____2024____FCT

2. Descrição da necessidade

Objeto: Aquisição de carnes

O presente estudo técnico preliminar tem em vista a necessidade de aquisição de carnes para uso no Restaurante Universitário e Centro de Convivência Infantil da Faculdade de Ciências e Tecnologia - Unesp Campus Presidente Prudente.

O RU e o CCI têm por objetivo o preparo e fornecimento, durante o período letivo, de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, proporcionando segurança alimentar aos alunos, já que oferece através do acesso à alimentação de qualidade, o atendimento de uma necessidade básica para sobrevivência, contribuindo para o seu crescimento e desenvolvimento, bem estar, melhor desempenho acadêmico e diminuição da evasão escolar, propiciando condições de permanência e êxito na instituição.

A presente visa suprir demandas de alimentos necessários a produção de refeições para os alunos, e é de suma importância para o funcionamento do RU e da Creche, já que garantem a composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições ofertadas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO	Daniele Orlandelli - Nutricionista e Supervisora da Seção Técnica de Nutrição

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. ENTREGA

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

- * Todos os produtos solicitados deverão ser de primeira qualidade.
- * Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário;
- * No momento da entrega, os produtos devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material, com embalagem original do fabricante, desde que proteja a integridade do produto
- * Os produtos devem ter validade mínima de 4 meses a partir data da entrega.
- * Substituir no prazo máximo de até 5 (cinco) dias a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo;
- * Registro na ANVISA (Decreto-Lei no 986/1969);

IMPORTANTE:

Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações das apresentadas na proposta, no que tange às suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis.

O prazo de entrega dos bens será de 05 (cinco) dias contados do recebimento/aceitação da Nota de Empenho. Os itens deverão ser entregues parceladamente conforme solicitação.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário ou no Centro de Convivência Infantil, situados na Rua Roberto Simonsen, 305.

O horário de recebimento dos itens será de segunda a sexta-feira das 07:30h às 10:30hs.

No momento do recebimento dos bens será analisada a adequabilidade às normas de higiene e segurança alimentar, considerando os seguintes aspectos:

- data de fabricação e validade de cada produto;
- condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
- condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;
- rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); e
- alvará do veículo de transporte.

CONTROLE

Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 12806 – 02/93) e, de uma maneira geral, poderá ser efetuada como a seguir descrito:

A Contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e locais constantes no Estudo Técnico Preliminar, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade; e deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Estudo, o objeto com avarias ou defeitos;

2. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber:

Preferencialmente, fornecer os produtos, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, de forma a garantir a máxima proteção e higiene durante o transporte e o armazenamento.

Observar 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;

5. Levantamento de Mercado

A partir dos resultados da pesquisa de mercado e, dada a característica do objeto, conclui-se que os itens têm alta oferta no mercado regional, com muitos fornecedores, que tendem a ser potencialmente interessados na licitação e que podem atender às demandas da instituição de forma plena, tendo esta licitação, uma perspectiva grande de atingir a competitividade e sustentabilidade esperadas para um processo licitatório.

A aquisição dos gêneros alimentícios por meio do SRP é considerada como econômica e logisticamente mais vantajosa para a Administração, por se tratar de itens que serão de simples entrega sem a necessidade de obrigações acessórias por parte dos fornecedores.

Conclui-se, por tais razões esta aquisição se confirma como a mais eficiente até o momento, uma vez que a Universidade possui equipe especializada, equipamentos e instalações destinadas à produção de refeições.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição ocorrerá por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preço e o critério de julgamento da proposta será o de menor preço por item.

Essa é a solução que melhor atende aos interesses da Administração, sendo uma maneira mais eficiente e vantajosa, por se tratarem de itens comuns, com entrega parcelada e tendo em vista a impossibilidade de definir previamente a demanda exata dos gêneros alimentícios para atendimento do Restaurante e da Creche.

A aquisição se dará por meio da emissão nota de empenho, na totalidade dos quantitativos mensais, e deverão ser entregues, conforme cronograma da nutricionista, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário ou no Centro de Convivência Infantil, em até 05 (cinco) dias após a emissão da nota de empenho expedida pelo referido setor, no turno da manhã (07:30h às 10:30h), de acordo com a demanda.

Os gêneros alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, seguindo as especificações do Termo de Referência.

A pontualidade na entrega das mercadorias para o Campus está vinculada ao cumprimento do planejamento do cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de recibo de entrega contendo os produtos entregues, bem como o peso/quantitativo de cada produto - conforme unidade de recebimento - e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado para recebimento do produto no Restaurante Universitário ou Centro de Convivência Infantil.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas em período letivo normal: 450 a 500 almoços no Restaurante e 4 refeições/dia/aluno na Creche.

A quantidade solicitada visa atender cerca de 200 dias letivos, correspondendo ao atendimento do calendário letivo de 2025. Também foi considerada a média de consumo e aquisição nos anos anteriores.

Os cardápios executados são planejados por nutricionista, embasados em alimentos in natura e/ou minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar regional. Além disso, pautam-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

É importante frisar que, através da compra por Ata de Registro de Preços, não necessariamente todas as quantidades estimadas em ata serão de fato consumidas. Ela funciona de forma que tenhamos os itens disponíveis para compra de acordo com as necessidades da Administração. Dessa maneira, é possível atender à eventuais demandas extras que venham a surgir.

Alguns itens previstos no processo atual de gêneros alimentícios não foram consumidos ainda, portanto, foram estabelecidas quantidades mínimas de segurança para cada item. Os valores mínimos existem para dar segurança alimentar no caso de elaboração de cardápios que possam requerer os itens descritos e também como alternativas para substituição de um mesmo grupo de alimentos em função da variação de preços de mercado, bem como a redução ou aumento de oferta de determinados itens em detrimento de outros em decorrência de safras.

Ao longo da vigência das Atas de Registro de Preços os cardápios podem ser alterados acarretando em uma maior ou menor utilização de um ou mais itens

De acordo com as informações acima, foi feita uma estimativa para o novo processo de licitação, conforme quadro das quantidades a serem contratadas abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO,apresentado desmembrados e interfolhados, congelado, com aspecto, cor, cheiro, e sabor característicos, sem manchas e parasitas, pesando cada peça em torno de 250g acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, selado, embalado a vácuo.	447636	kg	2400	R\$ 17,57	R\$ 42.168,00
2	COXÃO DURO BOVINO, corte em cubos de aproximadamente 3cm, sem a capa, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico,selado, com no máximo 5kg.	447438	kg	1000	R\$ 39,90	R\$ 39.900,00
3	FILÉ DE FRANGO, sem osso, embalada á vacuo, em saco transparente, atóxico, selado; com cor, aspecto, cheiro e sabor característicos.	447594	kg	4000	R\$ 26,57	R\$ 106.280,00
4	FILÉ DE PEITO DE FRANGO em bifes padronizados, com aproximadamente 90g cada, sem osso e sem pele, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas e parasitas, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.	447581	kg	1200	R\$ 29,23	R\$ 35.076,00
5	FILÉ DE PEITO DE FRANGO,sem osso e sem pele, apresentado em iscas para stroganoff, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas e parasitas, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.	447617	kg	1000	R\$ 27,90	R\$ 27.900,00
6	FILEZINHO DE FRANGO, sem osso e sem pele, do tipo sasami, congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos; embalado em saco plástico transparente, atóxico, selado	447618	kg	4000	R\$ 28,23	R\$ 112.920,00
7	MIOLO DE PALETA BOVINO em cubos, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com informações sobre produção e validade no rotúlo. Embalagem com no máximo 5kg.	447391	kg	1000	R\$ 38,20	R\$ 38.200,00
8	MIOLO DE PALETA BOVINO, em peça, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com informações sobre produção e validade no rotúlo. Embalagem com no máximo 5kg.	447391	kg	1200	R\$ 37,23	R\$ 44.676,00
9	PEITO DE FRANGO corte em cubos de aproximadamente 3cm, resfriada, com no máximo 5% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com informações sobre produção e validade no rótulo. Embalagem com no máximo 5kg.	447616	kg	1000	R\$ 29,23	R\$ 29.230,00
					TOTAL	R\$ 476.350,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 476.350,00

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO N° 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1° do artigo 23 da Lei federal nº 14.133, de 1° de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento administrativo de definição do valor estimado para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública direta e autárquica.

O preço estimado da contratação é de R\$ 476.350,00 (quatrocentos e setenta e seis mil e trezentos e cinquenta reais) obtido por meio de pesquisa de preço direta com fornecedores, onde foi considerada a média de preços encontradas, conforme inciso IV do Artigo 3° do Decreto acima citado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme inciso V, letra "b", do art. 40 da Lei no 14.133/2021, o planejamento de compras deverá observar o parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Para a presente aquisição, as entregas serão parceladas, para melhor aproveitamento dos gêneros, e para evitar gastos com estoques e armazenamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a presente demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da presente contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme Disposição Transitória, Artigo único do Decreto Estadual nº 67.689 de 03 de maio de 2023, no âmbito do Estado de São Paulo.

"Disposição Transitória do Decreto Estadual 67.689/2023.

Artigo único - A elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica será facultativa no ano de 2023, tornando-se obrigatória a partir do ano subsequente, nos termos deste decreto.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades do Restaurante Universitário e do Centro de Convivência Infantil, fornecendo alimentação adequada aos estudantes, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, a fim de minimizar a reprovação e evasão, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo. Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Pretende-se que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto em relação aos custos quanto em relação aos aspectos técnicos e de eficiência durante todo o processo.

O SRP evita o desperdício de gêneros alimentícios, uma vez que os produtos são fornecidos à medida que são solicitados, bem como implica em menos gastos para manter estoques, gerando uma melhor utilização dos recursos públicos.

Objetiva-se que esse seja um mecanismo ágil e seguro para a realização de futuras aquisições de forma parcelada.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbra necessidade de tomada de providência para adequações, visto que a Faculdade de Ciências e Tecnologia já possui local adequado e servidores capacitados para recebimento dos produtos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se viável, de acordo com este 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](#).

DANIELE ORLANDELLI

Nutricionista/Supervisora da Seção Técnica de Nutrição



Assinou eletronicamente em 09/12/2024 às 09:58:21.