

Estudo Técnico Preliminar 25/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: ____2024____FCT

2. Descrição da necessidade

Objeto: Aquisição de carnes e derivados

O presente estudo técnico preliminar tem em vista a necessidade de aquisição de carnes e derivados 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.

As carnes são fundamentais na dieta do ser humano e devem fazer parte do cardápio cotidiano. As carnes vermelhas ou brancas possuem excelente valor nutricional, pois contém todos os aminoácidos essenciais ao corpo humano, além de conter minerais como ferro, zinco, potássio, cobre e fósforo, e ainda conter boas doses de vitamina B12 (exclusiva em alimentos de origem animal) e de vitaminas do complexo B (B3, B5 e B6).

A aquisição de carnes e derivados 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 esses itens 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

* 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
- temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento; e
- alvará do veículo de transporte.

CRITÉRIOS DE TEMPERATURA

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento:

- I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;
- II – resfriados: 6 a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante; e
- III – refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

ORDEM DE RECEBIMENTO

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, preferir a seguinte ordem de recebimento:

- 1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;
- 2º) alimentos perecíveis congelados;
- 3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e
- 4º) alimentos não-perecíveis.

CONTROLE

Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Sempre que possível, é importante proceder a uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores;

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;

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Sempre que forem aplicáveis, serão exigidos dos produtos a serem fornecidos: selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF:

- a) Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- b) Registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; e
- c) Selo do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO.

Além disso, deverão ser observadas os regulamentos emitidos pelos Órgãos Competentes:

- a) ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária:
 - a.1) RDC nº 40, de 2001 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados;
 - a.2) RDC nº 274, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo;
 - a.3) RDC 270 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
- b) MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:
 - b.1) Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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, no entanto, os produtos, por serem perecíveis, deverão ser entregues diariamente, conforme cronograma da nutricionista, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição, considerado o cardápio da semana.

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas em período letivo normal: 400 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 2024. 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 às 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	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ACÉM BOVINO peça inteira, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.	447382	kg	1000
2	ALMÔNDEGA BOVINA, congelada, produzida de carne 100% bovina, sem misturas, deverão estar congeladas, com peso de aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas cada; acondicionados em embalagens individuais, envoltos por polietileno. Padrão de qualidade: Sadia, Perdigão, Aurora.	447757	kg	800
3	BACON defumado, preparado com toucinho suíno defumado, apresentado em peças, acondicionado em embalagem tipo "cray-o-vac". Padrão de qualidade: Sadia, Perdigão, Aurora.	447666	kg	100
4	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.	447742	kg	100
5	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	800
6	MEDALHÃO DE FRANGO, com aproximadamente 100g, contendo peito de frango envolto por uma fatia de bacon; com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos; embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico e selado, com no máximo 5kg.	447759	kg	800
7	MERLUZA, cortado em filés, interfolhados, congelado, sem pele, couro, espinha ou escamas; com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Celsius negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Peso líquido deve ser no mínimo de 90% do peso congelado	448897	kg	1500
8	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	800
9	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.		kg	800
10	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 200g, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, selado.	447866	kg	3000
11	TILÁPIA, cortada em files, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado, com validade mínima de 1 ano. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Celsius negativos). O produto deverá	448953	kg	1500

ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Peso líquido deve ser no mínimo de 90% do peso congelado			
--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 335.463,00

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO Nº 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1º do artigo 23 da Lei federal nº 14.133, de 1º 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\$335.463,00 (trezentos e trinta e cinco mil e quatrocentos e sessenta e três reais) obtido por meio de pesquisa direta com fornecedor, em que foi considerada a a média de preços ofertado em contratações similares realizadas pela Administração Pública.

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, por se tratarem de itens perecíveis, as entregas serão parceladas, para melhor aproveitamento dos gêneros.

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

De acordo com este ETP a contratação é viável.

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 04/06/2024 às 10:57:22.

