Estudo Técnico Preliminar 111/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23873.004151/2024-49

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal Farroupilha é uma Instituição de Ensino com abrangência em mais de 10 cidades. Como Instituição de Ensino de grande porte possui a necessidade significativa de suprimento de alimentação escolar para seus alunos, sobretudo considerando a LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009 que dispõem sobre a obrigatoriedade do fornecimento de alimentação aos alunos, utilizando assim parte dos recursos oriundos do FNDE. Para atendimento integral da legislação, o fornecimento de alimentação se dá através de gestão própria do refeitório nos campus em que há estrutura física, o que oportuniza o controle de porcentagem mínima de 30% do recurso destinado a compra direta da agricultura familiar - conforme mesma lei (aquisição via Chamada Pública). Logo, a necessidade é de compra de Gêneros de Alimentação para posterior confecção de refeições (café da manhã, lanche, almoço, lanche e jantar) considerando os itens e quantidades não contemplados na Chamada Pública da Agricultura Familiar a qual é organizada por cada campi.

Além disso, há a necessidade de insumos alimentícios para projetos de ensino, pesquisa e extensão, e, principalmente para laboratórios de aulas práticas de cursos variados, desde os relacionados a produção alimentícia até os cursos de cozinha e em especial o curso superior de Gastronomia.

Dessa forma, a necessidade resume-se a Gêneros de Alimentação e será pormenorizada nos tópicos seguintes deste Estudo.

Para contemplar o mercado diferenciado das classes de Gêneros de Alimentação no que se refere as particularidades de *validade do insumo, critérios de entrega e fornecimento*s, dividiremos em três processos licitatórios distintos: Gêneros de Alimentação - Hortifruti; Gêneros de Alimentação - Queijos, Carnes e Refrigerados; Gêneros de Alimentação - Não Perecíveis e Semiperecíveis.

Este planejamento é referente ao processo de aquisição de ***Gêneros de Alimentação - Hortifruti***.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
LABORATÓRIO DE GASTRONOMIA - SÃO BORJA / REFEITÓRIO - CAMPUS SÃO BORJA	TAUANE CAROLINA BE / PRISCILA PORTA NOVA
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO	REQUERENTES DESIGNADOS PELA PORTARIA JUNTADA AO PROCESSO ADMINISTRATIVO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O prazo de entrega dos bens é de **7 (sete) dias**, contados do recebimento, pela CONTRATADA, da nota de empenho, de forma fracionada de acordo com a necessidade do refeitório e planejamento das aulas **(geralmente, entregas 2 à 3 vezes por semana)**, nos locais de entrega dispostos no Termo de Referência e ou anexos do Edital.

Os produtos devem estar dentro do prazo de validade, transcorrido no máximo 25% deste prazo (restando 75% de prazo de validade para consumo).

A embalagem deve ser original, estar limpa, integra e seguir as particularidades de cada produto, incluindo as normas sanitárias vigentes e aplicáveis ao produto;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **1 (um) dia**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O material entregue será considerado recebido em até 8 (oito) horas, assim que da verificação da quantidade e qualidade dos produtos.

5. Levantamento de Mercado

O mercado dos itens de Gêneros de Alimentação contempla:

* Comércio de Gêneros de Alimentação em geral: Fruteiras (hortifruti), Mercados, Supermercados e Distribuidores de Gêneros Alimentícios, Padarias (pães) - Foco nos processos licitatórios (pregões), uma vez que objetiva-se economia de escala e eficiência na logística de entrega e recebimento, perfectibilizando o equilíbrio do estoque e garantindo que não falte itens específicos.

* Cooperativas e Agricultores Familiares - Estes são atendidos pela compra direta via Chamada Pública - organizada por cada campi;

Disponibilidade do material por meio de doação

A Equipe de Planejamento não identificou possibilidade de doações desse tipo de material, haja vista que são inúmeros itens com características específicas e quantitativos pré-estabelecidos para atender a demanda. Eventualmente consegue-se doação da Receita Federal de vinhos e bebidas alcoólicas que são utilizadas em aulas práticas, mas no momento não há essa disponibilidade.

Disponibilidade do material por meio de Fundação de Apoio

A Equipe de Planejamento não identificou viabilidade de aquisição desse tipo de material por meio de fundação de apoio, haja vista que estes não estão vinculados a projetos de pesquisa ou ensino.

Disponibilidade do material por meio de licitação embasada em revista de referência

A Equipe de Planejamento não identificou viabilidade de aquisição desse tipo de material por meio de revista de referência, haja vista que não foi identificado a existência de tal revista para esse tipo de objeto.

Disponibilidade do material por meio de licitação para aquisição junto a Fornecedores

A Equipe de Planejamento entende aquisição dos materiais junto aos fornecedores mediante licitação é uma forma que atende aos requisitos da contratação. Além disso, ao analisar o histórico de contratações existente nas unidades do IFFar, percebe-se que a prática adotada até o presente momento é o Sistema de Registro de Preços (SRP). Por meio desse tipo de contratação é possível regulamentar a disponibilidade imediata para envio dos materiais; o prazo de garantia dos itens deve ser conforme fabricante ou Código de Defesa do Consumidor; o prazo de entrega; e a exigência de apresentação de documentações como manuais e demais materiais explicativos.

6. Descrição da solução como um todo

Ao analisar o histórico de contratações do IFFar, percebe-se que a prática adotada até o presente momento é o Sistema de Registro de Preços (SRP). Por meio desse tipo de contratação é possível regulamentar a disponibilidade imediata para envio dos insumos - Gêneros de Alimentação;

Essa solução se apresenta como a mais viável até o momento.

Diante do exposto, a opção encontrada para a aquisição da solução foi a formalização de uma processo de contratação na modalidade do Pregão - SRP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os itens bem como suas quantidades foram inicialmente estabelecidas no PGC 2025, o qual foi elaborado no início do ano de 2024. Após início da fase de planejamento da contratação, os requerentes revisaram os itens, realizando novas inclusões, exclusões e alteração de quantitativos conforme realidade atual. Essa estimativa de quantidades normalmente é embasada em necessidades passadas e presentes, utilizando dados como quantidades estimada e empenhada na última licitação como indicador para mensuração da quantidade a ser incluída na presente licitação.

Convém mencionar também que os itens e quantidades incluídas no processo de compra busca satisfazer inclusive cenários de difícil previsão, os quais dependem de alguma condição para que sejam realmente implementados. É o caso, por exemplo, de alguns itens não urgentes que somente serão adquiridos caso haja disponibilidade orçamentária após empenho de itens urgentes. Além disso, há itens que dependem de outro fator para ser adquirido, como aqueles que são empenhados para substituir itens que por ventura possam estragar ou ter sua vida útil comprometida.

Estimou-se a quantidade máxima para atendimento das necessidades para até 24 meses.

A estimativa das quantidades e dos itens em si, pretende atender a necessidade dos insumos para as práticas de laboratórios, produção e sobretudo a alimentação escolar, baseia-se nas necessidades específicas dimensionadas e justificadas pelos servidores requerentes de cada campus:

Campus São Borja - Média anual de 60 mil lanches e 45 mil grandes refeições (almoços e jantares). Alunos atendidos: 300 do ensino médio (aproximadamente) + 10 do proeja + 40 dos subsequentes (aproximadamente) + 8 alunos do superior da moradia do estudante + 6 alunos de graduação por edital especial. Os insumos também são destinados ao atendimento da necessidade das aulas práticas no setor de gastronomia: à tarde para turmas do superior em tecnologia de gastronomia e à noite para proeja e subsequente Técnico em Cozinha. Também utiliza-se insumos de modo eventual para alguns projetos de ensino, pesquisa e extensão.

Campus Alegrete - A média anual de refeições distribuídas em nosso campus é de 130705, distribuídas em: Café da manhã: 12293 refeições; Almoço: 67246 refeições; Lanche da tarde: 16826 refeições; Jantar: 35182 refeições. O número médio de alunos, conforme dados da Secretaria, é 1300, incluindo alunos matriculados nos ensinos médio e superior.

Campus Panambi - Atualmente possui contrato de "serviço de fornecimento de refeição pronta" que atende a demanda de alimentação escolar, mas utiliza insumos para aulas práticas e projetos específicos do campus.

Campus Júlio de Castilhos - Média anual de 23.000 lanches e 35.000 almoços e jantares. Alunos atendidos: 350 do ensino médio (aproximadamente); 30 alunos do PROEJA (Técnico em Comércio); 80 alunos do Curso de Agronomia (aproximadamente); 8 alunos de graduação por edital especial; 20 alunos do curso Técnico em Alimentos subsequente. A necessidade do Campus compreende as refeições que são ofertadas no refeitório do campus e aulas práticas do Curso Técnico em Alimentos subsequente.

Campus Santa Rosa - Média anual de 84.780 refeições, sendo 59.020 lanches e 30.000 almoços e jantares. Alunos atendidos do ensino básico 582, ensino superior 496, totalizando 963.

Campus Frederico Westphalen - Os insumos serão utilizados em aulas práticas ou laboratório/projeto - que acontecem durante todo o ano letivo -, estes abrangem alunos do cursos subsequentes e integrado ao ensino médio, bem como o curso de medicina veterinária do campus Frederico Westphalen. Além disso, são desenvolvidos projetos de ensino, pesquisa e extensão no LEPEP que fazem uso de gêneros de alimentação.

Campus Santo Augusto - O refeitório Santo Augusto serve uma média anual de 42.500 almoços e 82.450 lanches, totalizando 124.950 refeições. Atende alunos do ensino médio de forma integral e acadêmicos do superior que realizaram solicitação através de edital específico para alimentação. Além da utilização dos gêneros alimentícios no refeitório, necessita-se da aquisição destes itens para a realização de aulas práticas essenciais na formação dos discentes dos cursos do ensino médio integrado Técnico em Alimentos e do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

Campus São Vicente do Sul - Quantidade média de refeições servidas ao ano (café da manhã + almoço + jantar): em torno de 260.000; Número de alunos: Integrado: 809; Subsequente: 34; Graduação: 595; Total: 1438. Também é necessária a utilização dos insumos alimentícios em aulas práticas dos cursos de alimentos integrado, alimentos subsequente, agropecuária integrado, agronomia e demais cursos integrados para aulas práticas de biologia e química. Bem como, utiliza-se para projetos de ensino e extensão.

Campus Santo Ângelo - Necessita de itens de gêneros de alimentação para atividades práticas no laboratório de alimentos, envolvendo estudantes de todas as turmas do Curso Técnico de Agricultura. Atende também projetos de ensino e extensão relacionados à alimentação.

Até final da vigência da ARP ou do Contrato, deverá ser realizada a aquisição mínima de 20% da quantidade estimada para cada item.

A quantidade estimada para cada item do processo de contratação está exposta na tabela "Anexo de Itens".

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 7.036.286,10

Existiram duas estimativas de preços dos itens que compõem o presente processo de contratação. A primeira estimativa foi realizada no início do ano de 2023, com pesquisa de preços simplificada visando a construção do Documento de Manifestação da Demanda, o qual é registrado no Plano Anual de Contratações (PCA/PGC).

Posteriormente, durante o processo de planejamento da contratação, foi realizada pesquisa de preços mais complexa, visando realmente compreender qual o valor de mercado de cada item da contratação. Essa pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

Para a presente pesquisa buscou-se atualização dos valores junto ao mercado de fornecedores, composta por preços pesquisados junto aos estabelecimentos fornecedores do material e por amostragem em Sites. Foi adotada essa combinação em razão de que o uso do Painel de Preços normalmente traz preços de licitações que já tiveram concorrência entre as empresas. Logo, há uma tendência do preço ser baixo e influenciar em um resultado deserto. Orçamento de sites conseguem trazer para uma realidade mais adequada.

No processo estão evidenciadas somente as pesquisas de preços consideradas válidas (desconsiderando preços muito baixos ou muito alto). As pesquisas desconsideradas não compõem o processo, haja vista que sua inserção poderia poluir o processo de contratação. Foram considerados no máximo quatro preços, escolhidos de acordo com a realidade de mercado e conhecimento dos requerentes dos itens.

Como métrica foi utilizada a média dos preços, pois seu uso é preferencialmente empregado quando se tem um número reduzido de preços e uma variação adequada entre eles. O uso da mediana é recomendado quando há um grande número de preços e a variação não é controlada.

Como regra, o preço estimado é estabelecido com base em pelo menos três pesquisas de preços, com variação média de 40% entre o menor e o maior preço, alguns itens apresentam maior variação. Bem como há tolerância de 90 dias na validade da pesquisa, considerando que após finalizar a pesquisa de todos os itens ainda há cerca de três meses até que seja publicado o instrumento convocatório.

No Anexo de Itens está a relação das quantidades, valores unitários e valores totais do processo de contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será de grupo de itens pois é a estratégia que melhor se adequa a necessidade da Instituição, sendo utilizada historicamente e de forma exitosa no IFFAR. No agrupamento dos Itens de Hortifrutigranjeiros observa-se que:

Agrupamento por Local de Entrega: Perfectibiliza o principio da **economicidade através da economia de escala**, pois há um único frete na entrega de diversos materiais, um lucro menor dividido em diversos itens e no valor global vantajoso para o fornecedor, por conseguinte, no total um menor preço a ser pago pela Instituição. Também cumpre com **fomento do mercado local**, pois a disputa é para o grupo de cada unidade/cidade.

Logística de Entrega: A entrega ocorre de forma simultânea para os diversos itens, assim, numa entrega/hora/dia supre-se a necessidade programada do conjunto de itens a serem utilizados para aulas e refeições de determinado período. Com essa estratégia, a equipe dos refeitórios e laboratórios consegue fazer o **controle dos suprimentos sem a contratação de terceirizados**, e sobretudo, se obtém **êxito nas programações dos cardápios e das aulas práticas**.

Destaca-se que não há prejuízo ao produtor local, pois este é contemplado na Chamada Pública realizada exclusivamente para fomento da agricultura familiar e cooperativas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As contratações correlatas ou interdependentes são as de aquisição dos demais Gêneros de Alimentação das licitações que ocorrem concomitante a este processo como já abordado:

Gêneros de Alimentação - Queijos, Carnes e Refrigerados;

Gêneros de Alimentação - Não Perecíveis e Semiperecíveis;

Chamada Pública da Agricultura Familiar (PNAE);

Além daquelas já mencionadas:

Gás e engarrafados - Pois necessita-se de Gás para Cocção dos alimentos em questão.

Serviço de Cozinheiro e Auxiliares - Para confecção das refeições;

De forma secundária os demais serviços e aquisições relacionadas a manutenção dos equipamentos dos refeitórios e laboratórios.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2025 de todos os campi participantes, conforme Documento de Manifestação da Demanda.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Objetiva-se a continuidade da prestação do serviço público de forma geral, e, especificamente a garantia de educação pública, gratuita e de qualidade. Considerando que os insumos de "gênero de alimentação" são necessários para garantir a alimentação escolar obrigatória, fator que está relacionado a permanência do estudante na Instituição. Bem como, os insumos garantem o desenvolvimento das aulas práticas de cozinha e gastronomia, funcionamento dos laboratórios de produção, projetos de ensino e outros.

13. Providências a serem Adotadas

Por se tratar de aquisição de material rotineiramente utilizado e licitado, não identificam-se providencias para além das usuais, contato inicial com fornecedores, estabelecimento de dias para entregas e controle de fluxo dos empenhos. Ainda, pode-se considerar como providência a ser adotada, de forma complementar, a garantia da realização dos processos interdependentes como de "gás de cozinha" por exemplo, etc.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não identificou-se maiores impactos ambientais.

Guia de Contratações Sustentáveis - Destacamos que todos os Gêneros Alimentícios devem cumprir com os requisitos da Vigilância Sanitária e estar dentro dos padrões estabelecidos pela Anvisa. Não considerou-se necessário exigências específicas em edital, uma vez que obrigatoriamente o Fornecedor deverá estar dentro dos padrões para que haja alvará de funcionamento, cabendo aos órgãos competentes a fiscalização da manutenção destas condições.

A empresa deve observar os critérios descritos no Termo de Referência: de transporte, higiene, embalagem original e íntegra, validade transcorrida apenas em 25% do prazo total, além destas, na descrição dos itens constam critérios complementares para aceitação do produto.

Quanto aos 30% que devem ser adquiridos por dispensa, via Chamada Pública do PNAE, já foi abordado neste estudo que cada Campus é responsável por este processo de aquisição junto aos fornecedores da agricultura familiar.

15. Considerações - ARP, IRP e Contrato

15.1 - A **Ata de Registro de Preços** poderá ser renovada atingindo a **validade de até 2 anos**, desde que mantida a vantajosidade dos preços e as demais condições, salvo disposição contrária em parecer jurídico ou administrativo.

15.2 - Será implementado o **instrumento de contrato para fins de otimização do processo licitatório** e de seus resultados, com **vigência inicial de 2 anos,** e, caso haja atendimento adequado da demanda pelo fornecedor e permaneça economicamente viável, o contrato poderá ser **renovado até 4 anos**, permitindo a continuidade do fornecimento e por conseguinte evitando a descontinuidade do oferecimento de refeições aos alunos. A previsão de contrato plurianual contribui para que a Instituição organize seus processos licitatórios mitigando riscos de descontinuidade dos fornecimentos, sobrecarga de trabalho e erro eventual na condução de processos de repetição anual, além de ser economicamente viável pois há índice de reajuste que contempla perfeitamente o objeto.

15.2.1 - O índice de reajuste a ser adotado no contrato é o **IPCA.**

15.3 - Considera-se **inviável a Divulgação da Intenção de Registro de Preços**, uma vez que o processo é voltado ao **atendimento da necessidade específica do IFFar** (dividida entre seus campi), sobretudo considerando tratar-se de processo de diversos itens onde a participação sem desdobramento da quantidade/empenho - em novo item para órgão externo participante - pode implicar em item/lote deserto ou mesmo retirar fornecedores de nível local da disputa, bem como, o desdobramento dos itens implicaria em processo administrativamente inviável de ser conduzido e gerenciado. De acordo com **a Lei 14.133/2021:**

> Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.
>
> **§ 1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.**

Dessa forma, a **não divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP)** se justifica plenamente diante da especificidade logística, volume e diversidade dos itens licitados, e da necessidade de garantir a **eficiência administrativa**, mitigando os riscos identificados e assegurando o atendimento das demandas públicas em tempo hábil.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

É viável o projeto de contratação, sobretudo considerando que trata-se de necessidade para continuidade da prestação do serviço público.

17. 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.

Despacho: Responsável unicamente pelo impulso processual, todas as informações são de responsabilidade dos requerentes, quantitativos, preços e demais requisitos.

CARINE MAYER DA ROCHA

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 27/10/2024 às 23:30:20.