

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE na ocasião da elaboração do Calendário de Compras e Contratações Comuns para o exercício de 2022 manifestou a necessidade de realização de processo licitatório utilizando o Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir os *campi* São Gonçalo do Amarante, João Câmara e Macau com os insumos necessários para o preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos.

O referido calendário constitui uma política interna de aprimoramento dos processos licitatórios, através do planejamento e coordenação de esforços. Ele visa evitar a repetição de certames com os mesmos objetos ou semelhantes, minimizar o atraso nas contratações e compras fracionadas, além de gerar economia de escala. Nele são referenciados diversos objetivos de contratação (bens e serviços), com indicação das datas em que os processos de licitação devem ser iniciados a e expectativa de conclusão. Por fim, a criação do calendário de compras tem por objetivo atender a IN n° 1, de 2019, da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, em especial ao art. 6° da instrução normativa.

Art. 6° O setor de licitações deverá analisar as demandas encaminhadas pelos setores requisitantes promovendo diligências necessárias para:

I - agregação, sempre que possível, de demandas referentes a objetos de mesma natureza;

II - adequação e consolidação do PAC; e

III - construção do calendário de licitação, observado o inciso VIII e IX do art. 5°.

Feitas as devidas considerações, a presente demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, *campi* São Gonçalo do Amarante, João Câmara e Macau, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos respectivos *campi*.

A contratação se faz necessária para aquisição de material de consumo direcionado ao atendimento do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e Resolução n° 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE, implementado nos diversos *campi* do IFRN.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis - São Gonçalo do Amarante	Kelly Christinna Pinheiro da Silva
Coordenação de Atividades Estudantis - João Câmara	Matheus Oliveira de Azevedo
Coordenação de Atividades Estudantis - Macau	Allena Herly de Lira Marinho Farias

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme tabela abaixo:

Especificação	Código CATMAT	Unid. de fornecimento
<b>ABACAXI.</b> De primeira qualidade, in natura, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464374	kg
<b>ABÓBORA.</b> Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463746	kg
<b>ALFACE AMERICANA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463830	kg
<b>ALHO IN NATURA.</b> Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por	461695	kg

cabeça. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.		
<b>BANANA PRATA.</b> Em pencas, <i>in natura</i> , de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464381	kg
<b>BATATA DOCE.</b> Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463753	kg
<b>BATATA INGLESA.</b> Tipo inglesa, de primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463754	kg
<b>CEBOLA BRANCA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463781	kg
<b>CEBOLINHA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463878	kg

<b>CENOURA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463770	kg
<b>CHUCHU.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463778	kg
<b>LARANJA PÊRA.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464393	kg
<b>LIMÃO TAHITI.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, cor, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464398	kg
<b>MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA.</b> De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	466600	kg
<b>MAÇÃ NACIONAL.</b> Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e	464400	kg

madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte, pesando em média de 90g a 110g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.		
<b>MAMÃO.</b> Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464405	kg
<b>MELANCIA.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464418	kg
<b>MELÃO JAPONÊS.</b> De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464421	kg
<b>PIMENTÃO VERDE.</b> De primeira qualidade, <i>in natura</i> , coloração verde uniforme, firme, sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463809	kg
<b>TANGERINA.</b> <i>In natura</i> , livre de sujidades, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464437	kg
<b>TOMATE TIPO ITALIANO.</b> De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a	463805	kg

grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.		
<b>AÇÚCAR REFINADO/CRISTAL.</b> Tipo refinado, de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar. Coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463988	kg
<b>AMIDO DE MILHO.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Sem adição de açúcar. <b>Embalagem de 500g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459077	Caixa 500g
<b>ARROZ PARBOILIZADO.</b> Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458908	kg

<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS.</b> Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo 170g. Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	460501	Caixa 170g
<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA/MAISENA.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 350g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	232235	Pacote 350g
<p><b>BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER.</b> De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. <b>Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, de 350g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	460235	Pacote 350g
<p><b>CAFÉ EM PÓ.</b> Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. <b>Embalagem de 250g.</b> A embalagem deverá conter</p>	463583	Pacote 250g

externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
<b>CANELA EM PÓ.</b> Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem mínima de 30g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463872	Embalagem 30g
<b>COLORÍFICO.</b> Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. <b>Embalagem plástica de 100g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463937	Pacote 100g
<b>CREME DE LEITE.</b> Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Caixa tetra park de 200g cada.</b> Inspeccionado pelo órgão competente.	446533	Caixa 200g



<p><b>ERVILHA EM CONSERVA.</b> Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. <b>Embalagem sachê de 200g.</b> Registro no MS.</p>	462823	Embalagem 200g
<p><b>EXTRATO DE TOMATE.</b> Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. <b>Embalagem de 340g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	346922	Embalagem 340g
<p><b>FARINHA DE MANDIOCA.</b> Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. <b>Embalagem com 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	458918	kg
<p><b>FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO.</b> Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. <b>Embalagem com 500g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou</p>	459017	Pacote 500g

processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL.</b> Tipo instantâneo. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. <b>Embalagem de 200g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e /ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446019	Pacote 200g
<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE.</b> Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. <b>Embalagem de 500g,</b> em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458953	Pacote 500g
<b>MILHO VERDE EM CONSERVA.</b> Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. <b>Sachê contendo 200g.</b>	462824	Embalagem 200g
<b>MILHO PARA PIPOCA.</b> Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. <b>Embalagem de 500g.</b> Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto	462122	Embalagem de 500g

até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
<b>ÓLEO DE SOJA.</b> De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. <b>Embalagem plástica de 900 ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463692	Frasco de 900ml
<b>ORÉGANO.</b> Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Pacote contendo 10g.</b>	463916	Pacote de 10g
<b>PIMENTA DO REINO.</b> Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. <b>Embalagem contendo 50g do produto.</b> Validade mínima 06 (seis) meses.	463919	Pacote de 50g
<b>SAL REFINADO.</b> Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	291893	kg

<p><b>SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE.</b> Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado inteiro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. <b>Embalagem em lata de 125g.</b> A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	449002	Lata 125g
<p><b>VINAGRE DE ÁLCOOL.</b> Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. <b>Embalagem plástica/garrafa pet com 500ml</b>, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	217093	Embalagem de 500ml
<p><b>BEBIDA LÁCTEA (MORANGO).</b> Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes Sabor morango e mamão com laranja Peso líquido aproximado 1000g Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.</p>	339482	1
<p><b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO.</b> Tipo B, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (&lt; 10 graus).</p>	446003	1

<p><b>MANTEIGA COMUM.</b> Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (&lt; 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.</p>	446393	Embalagem de 500g
<p><b>QUEIJO MUSSARELA.</b> Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	446636	kg
<p><b>CARNE BOVINA (TIPO PATINHO/MÚSCULO MOÍDO).</b> Carne bovina moída resfriada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeadas, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 10% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. <b>Embalagem de 1 kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).</p>	447498	kg
<p><b>FRANGO (FILÉ DE PEITO).</b> Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. <b>Embalagem de 1kg.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do</p>	447581	kg

registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).		
<b>OVO DE GALINHA.</b> Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. <b>Peso médio de 50g por unidade.</b> Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	446617	Bandeja com 30 unidades
<b>BOLO DE MILHO.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, <b>contendo 1kg do produto.</b> A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	308248	kg
<b>BOLO DE OVOS.</b> Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados	308248	kg

bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.		
<b>PÃO FRANCÊS.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460380	kg
<b>PÃO SEDA.</b> De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460385	kg
<b>PÃO TIPO HOT DOG.</b> Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.	460386	kg
<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	241598	kg
	259679	kg

<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. <b>Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.		
<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1,0 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217796	kg
<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217794	kg
<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	217797	kg
<b>POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA).</b> Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta <i>in natura</i> . Isenta de contaminação e vestígios de	217793	kg



descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. <b>Embalagem individual de 1 kg</b> , feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.		
<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE.</b> Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. <b>Frascos de polietileno atóxico de 100ml.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	407523	Frasco 75ml
<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM.</b> Acidez máxima de 0,5%. Produto (óleo) comestível obtido do fruto das oliveiras através de processos tecnológicos adequados que não levem a deterioração do azeite e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Tem aspecto líquido límpido a 25°C e cor amarela clara ao verde. Apresenta bico dosador. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Embalagem de vidro escuro contendo 500 ml. A embalagem deverá proteger o produto contra a luz, conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e acidez. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	463698	Frasco de 500ml
<b>BISCOITO DE ARROZ.</b> Biscoito a base de arroz integral e sal. Isento de glúten. <b>Embalagem plástica de 80g a 90g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	478564	Embalagem de 80g

<b>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU.</b> Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, <b>sem adição de açúcar. Embalagem de 200g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega na unidade requisitante.	463532	Pacote de 200g
<b>LEITE EM PÓ DESNATADO.</b> Tipo instantâneo. Contendo no máximo 0,5% de gordura. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalado em pacotes de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446021	Pacote 200g
<b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE.</b> Leite de vaca integral contendo enzima lactase, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de glúten. <b>Embalagem de 200g.</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	447375	Pacote 400g

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).

Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues no refeitório do respectivo campus do IFRN, nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	TELEFONE
São Gonçalo do Amarante	Rua Prof. Carlos Guedes Alcofarado, S.N., Centro, São Gonçalo do Amarante/RN, CEP: 59291-727	(84) 4005-4111
João Câmara	BR 406, Km 73, nº 3500, Perímetro Rural, João Câmara/RN, CEP: 59550-000	(84) 4005-4105
Macau	Rua das Margaridas, 300, Conjunto COHAB Macau /RN - CEP: 59.500-000	(84) 4005-4106

A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até 05 (cinco) dias corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.

No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 2022NEXXXXXX.

Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.

O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.

O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor a) designado (a) pela Contratante em cada campus.

A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecedor, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.

A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.

Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:

- Hortifrúts e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:00hs ou conforme horário solicitado previamente pelo campus.
- Carnes, ovos e laticínios: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:00hs ou conforme horário solicitado previamente pelo campus.
- Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).

Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.

Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.

Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas (“shorts”, bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

- Os fornecedores de todos os lotes devem apresentar Alvará Sanitário de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.
- Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
- Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):

1. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela

inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.

2. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.

- A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).
- Para os fornecedores de produtos de panificação (lote 5) apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378/2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT.
- Para os fornecedores das polpas de fruta (lote 6) deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

### **Rotulagem:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do empacotador;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
- Peso líquido e nº do lote;
- Grupo, classe, tipo;
- Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

### **Amostras:**

O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no MÍNIMO, prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas,

encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

Caso a compatibilidade com as especificações dos itens demandados, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelas características encaminhadas pelo participante por meio eletrônico, tais como marca, tipo, fabricante, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra no local a ser indicado dentro do prazo de 3 (três) dias úteis e/ou envie catálogo/rótulo no prazo de 1 (um) dia útil, contados da data de solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. As amostras deverão ser encaminhadas nas quantidades abaixo relacionadas:

<b><u>Grupo</u></b>	<b><u>Itens</u></b>	<b><u>Quantidade</u></b>
<b><u>1</u></b>	<b><u>Macaxeira descascada e congelada</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>Não perecíveis</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>3</u></b>	<b><u>Laticínios</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>4</u></b>	<b><u>Carnes e ovos</u></b>	<b><u>1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades</u></b>
<b><u>5</u></b>	<b><u>Panificados</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>6</u></b>	<b><u>Polpa de frutas</u></b>	<b><u>1 kg de cada sabor</u></b>
<b><u>7</u></b>	<b><u>Alimentos para necessidades alimentares especiais</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>8</u></b>	<b><u>Melão japonês</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>9</u></b>	<b><u>Não perecíveis</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>10</u></b>	<b><u>Laticínios</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>11</u></b>	<b><u>Panificados</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>12</u></b>	<b><u>Polpa de frutas</u></b>	<b><u>1 kg de cada sabor</u></b>
<b><u>13</u></b>	<b><u>Alimentos para necessidades alimentares especiais</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>

<b><u>14</u></b>	<b><u>Macaxeira descascada e congelada</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>15</u></b>	<b><u>Não perecíveis</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>16</u></b>	<b><u>Laticínios</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>
<b><u>17</u></b>	<b><u>Carnes e ovos</u></b>	<b><u>1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades</u></b>
<b><u>18</u></b>	<b><u>Panificados</u></b>	<b><u>1 kg</u></b>
<b><u>19</u></b>	<b><u>Polpa de frutas</u></b>	<b><u>1 kg de cada sabor</u></b>
<b><u>20</u></b>	<b><u>Alimentos para necessidades alimentares especiais</u></b>	<b><u>1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item</u></b>

Amostras e/ou catálogos/rótulos poderão ser solicitados sempre que for necessário retirar dúvidas quanto à qualidade do produto e adequação aos critérios especificados em cada item da licitação.

As amostras e/ou catálogos/rótulos serão avaliadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN e comparados com os critérios exigidos em edital e seus anexos, tendo como parâmetro de análise as características organolépticas típicas de cada produto.

Durante a análise, as amostras poderão ser abertas, testadas, preparadas e/ou consumidas. Após a avaliação, será emitido um relatório ao Pregoeiro informando a aprovação ou não das mesmas.

As amostras deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante e nº da licitação). Na entrega dos itens, devem constar as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

Caso haja recusa do item por parte dos membros da equipe técnica de nutricionistas ou a não entrega da amostra dentro do prazo pré-determinado, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não, tampouco qualquer tipo de ressarcimento financeiro.

### **Visitas técnicas**

Serão realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.



Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN, fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

### **Crítérios de sustentabilidade**

Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:

- I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- II - que sejam observados 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;
- III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

## **5. Levantamento de Mercado**

Atualmente, no ordenamento jurídico brasileiro, a Lei nº 8666/93 é a responsável por instituir normas para licitações e contratos da Administração Pública, sejam eles pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas, as empresas públicas, as sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios. O IFRN, portanto, se enquadra no rol supracitado na condição de autarquia, criada por lei específica.

A Lei nº 8666/93 trouxe como modalidades a concorrência, a tomada de preços, o convite, o concurso e o leilão. Modalidades estas utilizadas com frequência até o advento da Lei nº 10.520/02, a qual instituiu a nova modalidade de licitação denominada pregão (posteriormente teve sua forma eletrônica regulamentada pelo Decreto nº 10.024/19), para aquisição de bens e serviços comuns. Esta lei caracterizou bens e serviços de natureza comum como sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

A categoria dos gêneros alimentícios se enquadra nesta definição, haja vista serem itens passíveis de detalhamento, sendo possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, consequentemente possibilitando que sua escolha possa ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si.

Explorando um pouco mais a base legal da matéria, especificamente quanto aos normativos referentes à alimentação escolar, a resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em seus artigos 24 e 25, estabelece que:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

*I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;*

*II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.*

*Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.*

Ainda sobre os processos para aquisição de gêneros alimentícios, a referida resolução traz em seu Art. 27:

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A Entidade Executora que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Das duas possibilidades de contratação indicados pelo normativo, a Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, já vem sendo utilizada em processos distintos, considerando suas especificidades legais e atendendo à previsão de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Diante do exposto, como a primeira solução já vem sendo cumprida pelo IFRN, a recomendação normativa para a presente demanda é suficientemente clara no sentido de apontar que o processo seja instruído na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista esta trata-se de aquisição complementar àquela.

A solução proposta mostra-se também viável no atual cenário das compras governamentais, pela observância do êxito obtido em contratações semelhantes por parte de outros órgãos da Administração Direta e entidades da Administração Indireta.

## **6. Descrição da solução como um todo**

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto nº 7.892/13), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I, II e III do art. 3º do Decreto 7.892/2013, que rezam que:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos itens foram inicialmente definidos mediante realização de levantamento junto aos campi interessados na contratação, ocasião na qual tiveram a possibilidade de indicar suas respectivas estimativas de consumo individualizadas por meio de Documento de Oficialização de Demanda (DOD), incluídos no processo n. 23135.001542.2022-93.

No cálculo da estimativa, foi utilizado o valor per capta estabelecido por item multiplicado pelo quantitativo de alunos atendidos nos respectivos *Campi*.

Desta forma, a quantidade total de itens a serem adquiridos encontram-se detalhados na tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID. DE FORCE.	QTD
	1	464374	ABACAXI	kg	400
	2	463746	ABÓBORA	kg	247
	3	463830	ALFACE AMERICANA	kg	62
	4	461695	ALHO <i>IN NATURA</i>	kg	50
	5	464381	BANANA PRATA	kg	1.000
	6	463753	BATATA DOCE	kg	1.610
	7	463754	BATATA INGLESA	kg	62
	8	463781	CEBOLA BRANCA	kg	396
	9	463878	CEBOLINHA	kg	148
	10	463770	CENOURA	kg	247

1	11	463778	CHUCHU	kg	30
	12	464393	LARANJA PÊRA	kg	1.620
	13	464398	LIMÃO TAHITI	kg	278
	14	466600	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	2.160
	15	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	1.800
	16	464405	MAMÃO	kg	800
	17	464418	MELANCIA	kg	1.100
	18	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	1.080
	19	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	124
	20	464437	TANGERINA	kg	1.620
	21	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	803
	22	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	600
	23	459077	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	25
	24	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	309
	25	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	500
	26	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	1.000
	27	460235	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	1.000
	28	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	173
	29	463872	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	62
	30	463937	COLORÍFICO	Pacote 100g	494
	31	446533	CREME DE LEITE	Caixa 200g	618

2	32	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Embalagem 200g	93
	33	346922	EXTRATO DE TOMATE	Embalagem 340g	727
	34	458918	FARINHA DE MANDIOCA	kg	62
	35	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO	Pacote 500g	1.854
	36	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	1.000
	37	458953	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	494
	38	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Embalagem 200g	247
	39	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	494
	40	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	185
	41	463916	ORÉGANO	Pacote de 10g	62
	42	463919	PIMENTA DO REINO	Pacote de 50g	297
	43	291893	SAL REFINADO	kg	80
	44	449002	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	371
	45	217093	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	49
3	46	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	1.300
	47	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	1.200
	48	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	200
	49	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	540
4	50	447498	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)	kg	742
	51	447581	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg	1.236
	52	446617	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	1.300

5	53	308248	BOLO DE MILHO	kg	400
	54	308248	BOLO DE OVOS	kg	400
	55	460380	PÃO FRANCÊS	kg	100
	56	460385	PÃO SEDA	kg	700
	57	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	300
6	58	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	200
	59	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	200
	60	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	250
	61	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	100
	62	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	100
	63	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	100
7	64	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	30
	65	463698	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Frasco de 500ml	10
	66	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	309
	67	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	155
	68	446021	LEITE EM PÓ DESNATADO	Pacote 200g	50
	69	447375	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Pacote 400g	50
	70	464374	ABACAXI	kg	1.200
	71	464381	BANANA PRATA	kg	1.800
	72	464393	LARANJA PÊRA	kg	1.400
	73	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	800

8	74	464405	MAMÃO	kg	1.200
	75	464418	MELANCIA	kg	1.200
	76	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	1.200
	77	464437	TANGERINA	kg	700
9	78	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	1.100
	79	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	1.500
	80	460235	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	1.500
	81	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	50
	82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	1.000
	83	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	100
	84	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	200
	85	291893	SAL REFINADO	kg	20
10	86	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	1.500
	87	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	2.000
	88	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	500
	89	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	500
11	90	308248	BOLO DE MILHO	kg	1.800
	91	308248	BOLO DE OVOS	kg	1.800
	92	460380	PÃO FRANCÊS	kg	1.000
	93	460385	PÃO SEDA	kg	1.000
	94	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	1.000



12	95	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	900
	96	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	500
	97	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	900
	98	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	900
	99	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	900
	100	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	300
13	101	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	100
	102	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	500
	103	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	800
	104	446021	LEITE EM PÓ DESNATADO	Pacote 200g	300
14	105	464374	ABACAXI	kg	600
	106	461695	ALHO <i>IN NATURA</i>	kg	5
	107	464381	BANANA PRATA	kg	600
	108	463753	BATATA DOCE	kg	600
	109	463781	CEBOLA BRANCA	kg	50
	110	463770	CENOURA	kg	50
	111	464393	LARANJA PÊRA	kg	400
	112	466600	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	500
	113	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	500
	114	464405	MAMÃO	kg	300
	115	464418	MELANCIA	kg	600

	116	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	600
	117	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	20
	118	464437	TANGERINA	kg	400
	119	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	50
15	120	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	500
	121	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	600
	122	460235	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	600
	123	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	100
	124	463872	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	10
	125	463937	COLORÍFICO	Pacote 100g	10
	126	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Embalagem 200g	20
	127	346922	EXTRATO DE TOMATE	Embalagem 340g	100
	128	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	700
	129	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Embalagem 200g	20
	130	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	200
	131	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	177
	132	463919	PIMENTA DO REINO	Pacote de 50g	2
	133	291893	SAL REFINADO	kg	20
	134	217093	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	10
	135	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	2.000
	136	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	2.000

16	137	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	200
	138	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	200
17	139	447498	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)	kg	400
	140	446617	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	300
18	141	308248	BOLO DE MILHO	kg	700
	142	308248	BOLO DE OVOS	kg	1.088
	143	460380	PÃO FRANCÊS	kg	295
	144	460385	PÃO SEDA	kg	150
	145	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	150
19	146	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	450
	147	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	450
	148	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	200
	149	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	450
	150	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	200
	151	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	300
20	152	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	20
	153	463698	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Frasco de 500ml	3
	154	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	300
	155	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	200
	156	447375	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Pacote 400g	30

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 901.134,07

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

O inciso V do art. 15. da Lei 8.666 de 1993 apresenta a necessidade de que as compras, sempre que possível, deverão balizar-se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública.

Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 73 de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.

Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Painel de Preços. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades localizados no Rio Grande do Norte, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Também foram obtidos preços através de pesquisa publicada em sítios eletrônicos de domínio amplo, dando preferência a sites de supermercados que possuem unidades no estado do Rio Grande do Norte. Também foram realizadas pesquisas *in loco* em cada cidade onde será realizada a entrega dos materiais. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 4 (quatro) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Para alguns itens se fez necessário a conversão de valores devido a diferença de gramatura. Com isso, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID. DE FORCE.	QTD	MÉDIA /VALOR MÁXIMO	VALOR TOTAL
	1	464374	ABACAXI	kg	400	4,06	1.622,67
	2	463746	ABÓBORA	kg	247	4,80	1.185,60
	3	463830	ALFACE AMERICANA	kg	62	13,93	863,87
	4	461695	ALHO <i>IN NATURA</i>	kg	50	27,10	1.354,83
	5	464381	BANANA PRATA	kg	1.000	4,26	4.263,33

1	6	463753	BATATA DOCE	kg	1.610	4,31	6.945,43
	7	463754	BATATA INGLESA	kg	62	5,14	318,53
	8	463781	CEBOLA BRANCA	kg	396	7,34	2.907,63
	9	463878	CEBOLINHA	kg	148	7,50	1.109,51
	10	463770	CENOURA	kg	247	4,66	1.151,78
	11	463778	CHUCHU	kg	30	4,98	149,53
	12	464393	LARANJA PÊRA	kg	1.620	2,64	4.276,80
	13	464398	LIMÃO TAHITI	kg	278	7,42	2.062,76
	14	466600	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	2.160	6,69	14.450,40
	15	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	1.800	12,41	22.332,00
	16	464405	MAMÃO	kg	800	6,29	5.032,44
	17	464418	MELANCIA	kg	1.100	2,74	3.011,25
	18	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	1.080	4,66	5.029,20
	19	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	124	6,19	767,97
	20	464437	TANGERINA	kg	1.620	7,07	11.458,80
	21	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	803	5,90	4.740,38
	22	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	600	4,82	2.894,00
	23	459077	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	25	7,56	188,92
	24	458908	ARROZ PARBOILIZADO	kg	309	4,72	1.459,51
	25	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Caixa 170g	500	3,88	1.941,95
	26	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	1.000	6,39	6.390,00

2

27	460235	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	1.000	7,19	7.190,00
28	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	173	8,62	1.491,84
29	463872	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	62	5,19	321,57
30	463937	COLORÍFICO	Pacote 100g	494	1,02	503,88
31	446533	CREME DE LEITE	Caixa 200g	618	3,72	2.301,02
32	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Embalagem 200g	93	3,87	360,20
33	346922	EXTRATO DE TOMATE	Embalagem 340g	727	3,41	2.482,55
34	458918	FARINHA DE MANDIOCA	kg	62	6,96	431,31
35	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO	Pacote 500g	1.854	2,06	3.813,06
36	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	1.000	9,06	9.056,67
37	458953	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	494	3,72	1.839,33
38	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Embalagem 200g	247	5,09	1.256,21
39	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	494	5,46	2.695,59
40	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	185	8,92	1.650,82
41	463916	ORÉGANO	Pacote de 10g	62	4,79	296,98
42	463919	PIMENTA DO REINO	Pacote de 50g	297	11,34	3.367,73
43	291893	SAL REFINADO	kg	80	1,72	137,87
44	449002	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	371	6,46	2.395,42

	45	217093	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	49	1,96	95,88
3	46	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	1.300	5,09	6.617,00
	47	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	1.200	7,46	8.948,00
	48	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	200	29,39	5.878,00
	49	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	540	60,28	32.553,23
4	50	447498	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)	kg	742	34,31	25.458,02
	51	447581	FRANGO (FILÉ DE PEITO)	kg	1.236	24,56	30.352,04
	52	446617	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	1.300	20,96	27.248,00
5	53	308248	BOLO DE MILHO	kg	400	27,27	10.906,67
	54	308248	BOLO DE OVOS	kg	400	27,27	10.906,67
	55	460380	PÃO FRANCÊS	kg	100	15,13	1.512,67
	56	460385	PÃO SEDA	kg	700	11,80	8.260,00
	57	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	300	17,56	5.269,00
6	58	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	200	10,81	2.161,00
	59	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	200	15,08	3.015,40
	60	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	250	10,56	2.639,17
	61	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	100	12,47	1.247,33
	62	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	100	10,56	1.055,67

	63	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	100	15,14	1.514,00
7	64	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	30	12,76	382,80
	65	463698	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Frasco de 500ml	10	26,49	264,90
	66	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	309	7,42	2.292,19
	67	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	155	18,56	2.876,28
	68	446021	LEITE EM PÓ DESNATADO	Pacote 200g	50	11,79	589,50
	69	447375	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Pacote 400g	50	26,00	1.300,10
	70	464374	ABACAXI	kg	1.200	4,25	5.094,00
8	71	464381	BANANA PRATA	kg	1.800	4,86	8.754,00
	72	464393	LARANJA PÊRA	kg	1.400	2,72	3.808,00
	73	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	800	11,14	8.910,40
	74	464405	MAMÃO	kg	1.200	5,89	7.064,67
	75	464418	MELANCIA	kg	1.200	3,12	3.738,00
	76	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	1.200	4,32	5.184,00
	77	464437	TANGERINA	kg	700	6,76	4.732,00
	78	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	1.100	4,54	4.994,00
	79	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	1.500	5,90	8.844,11
	80	460235	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	1.500	6,27	9.407,68
	81	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	50	7,97	398,25



9	82	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	1.000	8,51	8.510,00
	83	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	100	4,58	458,25
	84	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	200	8,64	1.728,00
	85	291893	SAL REFINADO	kg	20	1,59	31,80
10	86	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	1.500	4,75	7.125,00
	87	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	2.000	7,13	14.256,00
	88	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	500	25,62	12.812,00
	89	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	500	55,35	27.673,13
11	90	308248	BOLO DE MILHO	kg	1.800	26,44	47.586,00
	91	308248	BOLO DE OVOS	kg	1.800	26,44	47.586,00
	92	460380	PÃO FRANCÊS	kg	1.000	15,63	15.630,00
	93	460385	PÃO SEDA	kg	1.000	11,80	11.800,00
	94	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	1.000	17,96	17.956,67
12	95	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	900	11,60	10.437,75
	96	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	500	14,35	7.176,88
	97	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	900	10,58	9.519,00
	98	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	900	12,46	11.217,00
	99	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	900	11,00	9.900,00

	100	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	300	15,16	4.548,00
13	101	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	100	13,69	1.369,00
	102	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	500	7,12	3.561,67
	103	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	800	16,98	13.585,60
	104	446021	LEITE EM PÓ DESNATADO	Pacote 200g	300	9,83	2.948,40
14	105	464374	ABACAXI	kg	600	3,51	2.104,00
	106	461695	ALHO <i>IN NATURA</i>	kg	5	28,79	143,94
	107	464381	BANANA PRATA	kg	600	3,46	2.074,00
	108	463753	BATATA DOCE	kg	600	4,17	2.501,49
	109	463781	CEBOLA BRANCA	kg	50	6,71	335,60
	110	463770	CENOURA	kg	50	4,53	226,52
	111	464393	LARANJA PÊRA	kg	400	2,77	1.107,20
	112	466600	MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA	kg	500	5,79	2.895,00
	113	464400	MAÇÃ NACIONAL	kg	500	10,80	5.401,25
	114	464405	MAMÃO	kg	300	6,62	1.987,17
	115	464418	MELANCIA	kg	600	2,97	1.782,00
	116	464421	MELÃO JAPONÊS	kg	600	4,09	2.454,00
	117	463809	PIMENTÃO VERDE	kg	20	5,84	116,80
	118	464437	TANGERINA	kg	400	9,26	3.702,67
	119	463805	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	50	4,46	222,83

15	120	463988	AÇÚCAR CRISTAL	kg	500	4,59	2.295,00
	121	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 350g	600	5,99	3.594,00
	122	460235	BISCOITO TIPO CREAM- CRACKER INTEGRAL	Pacote 350g	600	6,27	3.763,07
	123	463583	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	100	8,57	856,50
	124	463872	CANELA EM PÓ	Embalagem 30g	10	4,92	49,16
	125	463937	COLORÍFICO	Pacote 100g	10	1,00	9,95
	126	462823	ERVILHA EM CONSERVA	Embalagem 200g	20	3,91	78,10
	127	346922	EXTRATO DE TOMATE	Embalagem 340g	100	3,89	388,66
	128	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Pacote 200g	700	8,91	6.233,50
	129	462824	MILHO VERDE EM CONSERVA	Embalagem 200g	20	4,06	81,27
	130	462122	MILHO PARA PIPOCA	Embalagem de 500g	200	4,44	888,00
	131	463692	ÓLEO DE SOJA	Frasco de 900ml	177	8,62	1.524,86
	132	463919	PIMENTA DO REINO	Pacote de 50g	2	9,25	18,51
	133	291893	SAL REFINADO	kg	20	1,44	28,80
16	134	217093	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	10	1,77	17,65
	135	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)	l	2.000	5,04	10.080,00
	136	446003	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO	l	2.000	7,62	15.230,00

	137	446393	MANTEIGA COMUM	Embalagem de 500g	200	29,32	5.864,67
	138	446636	QUEIJO MUSSARELA	kg	200	53,44	10.687,57
17	139	447498	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)	kg	400	37,23	14.892,00
	140	446617	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	300	22,19	6.657,75
18	141	308248	BOLO DE MILHO	kg	700	26,44	18.505,67
	142	308248	BOLO DE OVOS	kg	1.088	26,44	28.763,09
	143	460380	PÃO FRANCÊS	kg	295	15,13	4.462,37
	144	460385	PÃO SEDA	kg	150	11,80	1.770,00
	145	460386	PÃO TIPO HOT DOG	kg	150	18,74	2.811,29
19	146	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	kg	450	11,18	5.029,88
	147	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	kg	450	14,35	6.459,19
	148	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	kg	200	10,38	2.075,75
	149	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	kg	450	11,89	5.351,06
	150	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	kg	200	10,38	2.075,75
	151	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	kg	300	16,10	4.831,13
	152	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	20	13,69	273,80
	153	463698	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Frasco de 500ml	3	25,59	76,78

20	154	478564	BISCOITO DE ARROZ	Embalagem de 80g	300	8,17	2.450,00
	155	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	Pacote de 200g	200	19,49	3.898,00
	156	447375	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Pacote 400g	30	27,23	816,96

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade.

Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

Ocorre que, conforme a própria súmula supracitada, o raciocínio de parcelamento ou adjudicação por itens não deve ser levado a termos absolutos, pois a divisão da pretensão contratual, em alguns casos, pode prejudicar a economia de escala e gerar outros custos relacionados aos diversos contratos, além de potencializar riscos e dificuldades na gestão de uma pluralidade de contratos autônomos para atendimento da mesma pretensão contratual.

O próprio TCU já entendeu em algumas ocasiões que seria legítima a reunião de elementos de mesma característica, quando a adjudicação de itens isolados onerar “o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual”, o que pode comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (Acórdão 5301/2013-TCU-Segunda Câmara).

De qualquer forma, a decisão sobre a aglutinação, ou não, de itens envolve contornos técnicos específicos. É possível que o órgão contratante identifique a necessidade de reunião e tome essa decisão, de forma justificada, fundamentando-a em ponderações econômicas e gerenciais, como ganhos de economia de escala ou mesmo gerenciamento contratual.

Dito isso, é importante pontuar a atuação do IFRN em praticamente todo o território do Rio Grande do Norte, onde se observa uma amplitude de até 400 km de distância entre as unidades mais distantes. Fator este que incorrerá em variações nos custos de transporte e consequentemente nos valores praticados nas distintas localidades.

Logo, no caso específico de aquisição de gêneros alimentícios para as unidades do IFRN observa-se potencial prejuízo ao conjunto projetando-se o risco da não contratação/execução ante a falta de interesse logístico daqueles que lograrem a adjudicação de apenas um ou poucos itens, eis que irão necessariamente empregar aparato logístico desproporcional (veículo, combustível, funcionário, tempo) ao fornecimento desses poucos itens, onerando os custos de transporte dos licitantes e desestimulando-os à execução do certame, comprometendo também o cumprimento do cardápio escolar, ao passo que no agrupamento o fornecimento tornar-se-ia mais vantajoso do ponto de vista financeiro e logístico.

Conforme estas considerações, a aquisição por lotes, com aglutinação dos itens por natureza e características intrínsecas dos gêneros alimentícios ou quanto aos seus insumos e processos de fabricação, conforme definição da Equipe Técnica, é técnica e economicamente vantajosa por possibilitar a otimização da logística. Alguns campi apresentam um menor número de alunos e, consequentemente, requerem um menor quantitativo de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, o que poderia desestimular a participação dos licitantes e prejudicar a aquisição dos itens .

Diante do exposto, o certame em apreço deverá ser estruturado em Lotes da seguinte forma:

LOTE	CARACTERÍSTICA
1	Hortifrútiis
2	Alimentos não perecíveis
3	Laticínios refrigerados
4	Carnes e ovos
5	Panificados
6	Polpas de fruta
7	Alimentos não perecíveis especiais
8	Hortifrútiis
9	Alimentos não perecíveis
10	Laticínios refrigerados
11	Panificados

12	Polpas de fruta
13	Alimentos não perecíveis especiais
14	Hortifrúti
15	Alimentos não perecíveis
16	Laticínios refrigerados
17	Carnes e ovos
18	Panificados
19	Polpas de fruta
20	Alimentos não perecíveis especiais

Recomenda-se, portanto, a utilização do critério de adjudicação do objeto por lote.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do IFRN, conforme quadro a seguir:

<b>Projeto estratégico</b>	AC – Rotinas de Atividades Estudantis - DIGAE
<b>Etapa</b>	1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil
<b>Atividades</b>	Alimentação Estudantil
<b>Origem de recurso</b>	AC.2994.171169.3

A contratação em questão também foi contemplada no Plano Anual de Contratações dos respectivos campi participantes, conforme comprovantes anexos a este Estudo Preliminar.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

A presente contratação tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, a contratação possibilitará:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, promovendo a alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

## **13. Providências a serem Adotadas**

Seguindo as orientações apresentadas no Art. 42 da Resolução nº 6/2020 - FNDE, caberá às unidades participantes adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos;

Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e do FNDE por um prazo de cinco anos.



As unidades devem também atender ao Art. 21 da Resolução nº 06/2020 no que diz respeito à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, respeitando os percentuais de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; e ingredientes culinários processados.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específico, no caso de a unidade possuir ou participar de programa de coleta seletiva local.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de micro-organismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Os resíduos alimentares, após armazenados corretamente, devem ser descartados também de forma adequada. Mesmo se forem industriais, os resíduos alimentares também podem ser reaproveitados. Opções viáveis são a compostagem e a biodigestão desses resíduos.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Comissão de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado, o alinhamento com o Planejamento Estratégico do IFRN como um todo, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

## 16. Responsáveis

Presidente da Comissão de Planejamento

**LUIZ HENRIQUE MEDEIROS DA COSTA**

Técnico em Química

Membro da Comissão de Planejamento

**FRANCISCA SIMONELY DE VASCONCELOS**

Administradora

Membro da Comissão de Planejamento

**ALLENA HERLY DE LIRA MARINHO FARIAS**

Coordenadora de Assistência Estudantil

Membro da Comissão de Planejamento

**ADRIANE DE MORAIS FERREIRA**

Administradora

Membro da Comissão de Planejamento

**KELLY CHRISTINNA PINHEIRO DA SILVA**

Assistente em Administração

Membro da Comissão de Planejamento

**MATHEUS OLIVEIRA DE AZEVEDO**

Coordenador de Assistência Estudantil

# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar  
**Assinado por:** Simonely Vasconcelos  
**Tipo do Documento:** Estudo preliminar - contratos  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Francisca Simonely de Vasconcelos, ADMINISTRADOR**, em 17/10/2022 10:02:01.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/10/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1213126

**Código de Autenticação:** f64c037ae7

