

Estudo Técnico Preliminar 17/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23139.001512.2024-17

2. Descrição da necessidade

O INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, na ocasião da elaboração do Calendário de Compras e Contratações Comuns para o exercício de 2024, 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* do Núcleo Seridó do IFRN com os insumos necessários ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos.

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, 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*.

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 nº 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE, implementado nos diversos *campi* do IFRN.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis - Campus Caicó	Leila Karyne Torres da Costa
Diretoria de Administração	Elania Hortins Dantas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
464374	ABACAXI - Fruta Tipo: Abacaxi Pérola , Apresentação: Natural	KG
464381	BANANA PRATA - Tipo: Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural,	KG

464393	LARANJA PÊRA - Fruta Tipo: Laranja Pera , Apresentação: Natural	KG
464400	MAÇÃ NACIONAL - Tipo: Maçã Gala, Apresentação: Natural,	KG
464405	MAMÃO - Tipo: Mamão Formosa, Apresentação: Natural,	KG
464418	MELANCIA - Tipo: Melancia Vermelha, Apresentação: Natural,	KG
464421	MELÃO - Tipo: Melão Cantaloupe, Apresentação: Natural,	KG
464437	TANGERINA - Tipo: Tangerina Morgote, Apresentação: Natural,	KG
463781	CEBOLA BRANCA - Legume in natura	KG
463809	PIMENTÃO VERDE - Legume in natura	KG
463753	BATATA DOCE - Legume in natura	KG
466600	MANDIOCA - Legume processado. Preparo	KG
463988	AÇÚCAR CRISTAL	KG
463583	CAFÉ EM PÓ - Café Intensidade: Média , Tipo: Tradicional , Apresentação: Torrado Moído	PACOTE 250 G
446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Solubilidade: Instantâneo, Teor Gordura: Integral, Origem: De Vaca,	PACOTE 200 G
463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% - Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó, CACAU	PACOTE 200 G
291893	SAL REFINADO - Aplicação: Alimentícia, Tipo: Refinado, Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%,	KG
458908	ARROZ - Tipo: Parboilizado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo: 1	EMBALAGEM 1 KG
458953	MACARRÃO - Teor de umidade: Massa seca, Base da massa: de farinha de trigo, Ingredientes adicionais: com ovos, Apresentação: Farfalle/Gravatinha	EMBALAGEM 500 G
459017	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA - Característica Adicional: Transgênico, Grão: Amarelo, Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico, Tipo: Flocada, Apresentação: Pré-Cozida, COZIDA TIPO FLOCÃO	PACOTE 500 G
444323	CEREAL PREPARADO ASPECTO FÍSICO: GRÃOS; COMPONENTES: AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GRANOLA	PACOTE 500 G
460501	AVEIA - Classe: Branca, Presença De Glúten: Contém Glúten, Apresentação: Em Flocos Finos,	CAIXA 200 G
232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maisena	PACOTE 400 G

460235	BISCOITO TIPO CREAM - CRACKER INTEGRAL - Tipo: Cream Cracker, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Sabor: Salgado, Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada	PACOTE 400 G
459077	AMIDO DE MILHO - Amido base: de milho	EMBALAGEM 500 G
446533	CREME DE LEITE - Teor Gordura: até 20% de gordura, Processamento: Uht, Tratamento: Homogeneizado	EMBALAGEM 200 G
459672	EXTRATO DE TOMATE - Massa de tomate, Tipo: Molho Pronto, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido	EMBALAGEM 340 G
449002	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	LATA 125 G
463861	ALHO - Condimento, Apresentação: Pasta	EMBALAGEM 500 G
463937	URUCUM - Condimento, Tipo: Pó	UNIDADE
463919	PIMENTA DO REINO - Condimento, Apresentação: Pó	EMBALAGEM 50 G
339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO) - Característica Adicionais: Com Polpa De Frutas, Apresentação: Saco Polietileno, Sabor: Morango,	L
446003	LEITE INTEGRAL - Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Pasteurizado , Tipo: B , Origem: De Vaca PASTEURIZADO	L
446393	MANTEIGA COMUM - Manteiga Tipo: Primeira Qualidade , Composição: Com Sal	EMBALAGEM 500 G
446636	QUEIJO MUÇARELA - Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado, Origem: De Vaca,	KG
308248	BOLO DE MILHO	KG
308248	BOLO DE OVOS	KG
460386	PÃO TIPO HOT DOG - Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente, Tipo: SemiDoce,	KG
241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	KG
259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	KG
217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	KG
217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	KG
217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	KG
217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	KG

464468	POLPA DE FRUTAS (SABOR ABACAXI)	KG
446617	OVO DE GALINHA - Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Extra, Origem: Galinha	BANDEJA 30 UNID.
447581	CARNE DE AVE - In natura, Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Filé de peito, Apresentação: Fatiado, Estado de conservação: congelado(a), Processamento: Sem pele, sem osso	KG
447498	CARNE BOVINA - In natura, Tipo corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Moída, Estado de conservação: Congelado(a)	KG

Em anexo a este ETP e no Termo de Referência, há uma tabela resumo na qual constará a quantidade individual demandada por cada unidade deste IFRN. Os licitantes devem analisar com atenção os dados desta tabela, visto que esta é uma instituição multicampi, ou seja, há várias unidades administrativas participantes da licitação, localizadas em endereços distintos e, desta forma, as propostas dos licitantes interessados já devem contemplar todo o custo para o fornecimento, desde o frete, taxas e demais encargos necessários a adequada execução do objeto.

A proposta deverá constar as indicações referentes a marca, modelo e prazo de validade, dentre outras informações cabíveis, quando couber.

Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

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 de cada campus do IFRN, nos seguintes endereços:

Caicó	RN 288, s/n. Bairro Nova Caicó, Caicó-RN, CEP: 59300-000.	(84) 4005-4102
Currais Novos	Rua Manoel Lopes Filho, nº 773. Bairro Valfredo Galvão, Currais Novos/RN, CEP: 59380-000.	(84) 4005-4103
Parelhas	Rua Dr. Mauro Duarte, S/N. Bairro José Clóvis, Parelhas/RN, CEP: 59.360-000.	(84) 4005-4115
Santa Cruz	Rua São Braz, 304. Bairro Paraíso, Santa Cruz /RN, CEP: 59200-000.	(84) 40405-4110
Jucurutu	Rua Manoel Janúncio de Medeiros, 214. Bairro Santa Isabel, Jucurutu – RN; CEP: 59330000.	(84) 4005-4102

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: 2023NEXXXXXX.

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 da 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 07h às 8h 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 07h às 08h 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 itens 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 itens 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).
- Os fornecedores de produtos de panificação deverão 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.

- Os fornecedores das polpas de fruta deverão apresentar 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.

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.

Critérios 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 14.133/21 é a responsável por instituir normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais, sejam elas pertinentes a alienação, concessão, compra, locação, obras e serviços de arquitetura e engenharia e contratação de TIC, no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos citados acima, os órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário da União, dos Estados e do Distrito Federal e os órgãos do Poder Legislativo dos Municípios, quando no desempenho de função administrativa; os fundos especiais e as demais entidades controladas direta ou indiretamente pela Administração Pública. O IFRN, portanto, se enquadra no rol supracitado na condição de autarquia, criada por lei específica.

A Lei nº 14133/21 trouxe como modalidades a concorrência, o concurso, o leilão, o pregão e o diálogo competitivo. 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 14.133/21.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 14.133/21 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, 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.

Considerando a necessidade da célere tramitação do processo, a IRP não será divulgada para participação de outros órgãos, ficando, desta forma, restrita apenas aos campi do IFRN que compõem o Núcleo Seridó de aquisições.

Será permitida a adesão à Ata de Registro de Preços por todos os órgãos da Administração Pública que desejarem fazer uso da mesma, desde que autorizada por essa unidade gestora e aceita pelo fornecedor.

A justificativa para esta permissão é facilitar o processo de compras no âmbito da administração pública, tendo em vista que a adesão à ata, desde que observada a situação de preço mais vantajoso e o material se enquadre com o planejamento do órgão, é um processo menos moroso e

oneroso do que um processo licitatório comum, pois a possibilidade de utilização da ata por outro órgão atende aos princípios de eficiência e economicidade, por reduzir a duplicidade de esforços, ensejar economia processual e proporcionar celeridade ao processo de aquisição.

As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, o máximo 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao DOBRO do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

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 nº 23139.001512.2024-17.

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

Desta forma, a quantidade total de itens a serem adquiridos encontra-se detalhada na tabela I anexa a este Estudo Técnico Preliminar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

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.

De acordo com a Lei 14.133/21:

Art. 23, § 1º: No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021, 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 na região Nordeste, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Para cada item, foram encontrados 05 (cinco) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, 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 na tabela anexa a este Estudo Técnico Preliminar.

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 isto, é importante destacar que este processo licitatório visa atender às demandas dos campi do Núcleo Seridó de Contratações do IFRN, quais sejam: *Campus Santa Cruz*, *Campus Currais Novos*, *Campus Avançado Parelhas*, *Campus Caicó* e *Campus avançado Jucurutu*. Observa-se uma amplitude de 160 km entre as unidades mais distantes, fator que influencia na variação dos 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	Hortifrúti - Campus Caicó
7	Hortifrúti - Campus Currais Novos
13	Hortifrúti - Campus Avançado Jucurutu
19	Hortifrúti - Campus Avançado Parelhas
25	Hortifrúti - Campus Santa Cruz

2	Alimentos não perecíveis - Campus Caicó
8	Alimentos não perecíveis - Campus Currais Novos
14	Alimentos não perecíveis - Campus Avançado Jucurutu
20	Alimentos não perecíveis - Campus Avançado Parelhas
26	Alimentos não perecíveis - Campus Santa Cruz
3	Laticínios refrigerados - Campus Caicó
9	Laticínios refrigerados - Campus Currais Novos
15	Laticínios refrigerados - Campus Avançado Jucurutu
21	Laticínios refrigerados - Campus Avançado Parelhas
27	Laticínios refrigerados - Campus Santa Cruz
4	Panificados - Campus Caicó
10	Panificados - Campus Currais Novos
16	Panificados - Campus Avançado Jucurutu
22	Panificados - Campus Avançado Parelhas
28	Panificados - Campus Santa Cruz
5	Polpas de frutas - Campus Caicó
11	Polpas de frutas - Campus Currais Novos
17	Polpa de Frutas - Campus Avançado Jucurutu
23	Polpa de Frutas - Campus Avançado Parelhas
29	Polpa de Frutas - Campus Santa Cruz
6	Carnes e ovos - Campus Caicó
12	Carnes e ovos - Campus Currais Novos
18	Carnes e ovos - Campus Avançado Jucurutu
24	Carnes e ovos - Campus Avançado Parelhas
30	Carnes e ovos - Campus Santa Cruz

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas 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:

Projeto estratégico	AC – Rotinas de Atividades Estudantis - DIGAE
Etapas	1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil
Atividades	Alimentação Estudantil

Origem de recurso	AC.2994.231799.3
--------------------------	------------------

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

12. Resultados Pretendidos

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 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, esta Comissão de Planejamento aponta como viável a contratação, considerando a essencialidade da demanda, o alinhamento com o Plano Anual de Contratações (PAC) do IFRN, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 58 de 08 de agosto de 2022, da SEGES/ME.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LEILA KARYNE TORRES DA COSTA

Membro da comissão de contratação

CLAUDIA REGINA DE MORAIS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 08/11/2024 às 09:03:37.

ELANIA HORTINS DANTAS

Autoridade competente

MAX MILLER DA SILVEIRA

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Quantitativo por campi..pdf (521.4 KB)

Anexo I - Quantitativo por campi..pdf

ESTIMATIVA DE CONSUMO INDIVIDUALIZADA DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES																	
ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	CAICÓ		CURRAIS NOVOS		JUCURUTU		PARELHAS		SANTA CRUZ		TOTAL		VALOR TOTAL
					QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	
1	464374	ABACAXI - Fruta Tipo: Abacaxi Pérola , Apresentação: Natural	KG	R\$ 6,80	800	1200	1350	1700	40	160	0	0	1500	2000	3690	5060	R\$ 34.408,00
2	464381	BANANA PRATA - Tipo: Banana Prata / Banana Branca, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 5,22	1300	1800	3150	3500	90	360	800	1300	2500	3000	7840	9960	R\$ 51.991,20
3	464393	LARANJA PÊRA - Fruta Tipo: Laranja Pera , Apresentação: Natural	KG	R\$ 4,61	400	800	1350	1700	40	160	0	0	1500	2000	3290	4660	R\$ 21.482,60
4	464400	MAÇÃ NACIONAL - Tipo: Maçã Gala, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 6,32	700	1300	0	0	80	320	500	800	1500	2000	2780	4420	R\$ 27.934,40
5	464405	MAMÃO - Tipo: Mamão Formosa, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 5,54	800	1200	0	0	30	120	0	0	600	700	1430	2020	R\$ 11.190,80
6	464418	MELANCIA - Tipo: Melancia Vermelha, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 3,23	1100	1800	1350	1700	40	160	300	500	600	700	3390	4860	R\$ 15.697,80
7	464421	MELÃO - Tipo: Melão Cantaloupe, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 3,37	500	800	1350	1700	40	160	300	500	600	700	2790	3860	R\$ 13.008,20
8	464437	TANGERINA - Tipo: Tangerina Morgote, Apresentação: Natural,	KG	R\$ 6,62	700	1300	0	0	80	320	300	500	400	500	1480	2620	R\$ 17.344,40
9	463781	CEBOLA BRANCA - Legume in natura	KG	R\$ 5,39	60	120	45	80	25	100	100	150	150	250	380	700	R\$ 3.773,00
10	463809	PIMENTÃO VERDE - Legume in natura	KG	R\$ 6,30	40	70	45	60	15	60	50	100	45	60	195	350	R\$ 2.205,00
11	463753	BATATA DOCE - Legume in natura	KG	R\$ 4,68	0	0	0	0	25	100	400	600	0	0	425	700	R\$ 3.276,00
12	466600	MANDIOCA - Legume processado. Preparo	KG	R\$ 4,80	0	0	2000	2400	15	60	200	400	1800	2200	4015	5060	R\$ 24.288,00
13	463988	AÇÚCAR CRISTAL	KG	R\$ 4,03	600	1200	900	1200	120	480	800	1000	100	150	2520	4030	R\$ 16.240,90
14	463583	CAFÉ EM PÓ - Café Intensidade: Média , Tipo: Tradicional , Apresentação: Torrado Moído	PACOTE 250 G	R\$ 9,23	1000	1500	990	1200	120	480	0	0	300	450	2410	3630	R\$ 33.504,90
15	446019	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Solubilidade: Instantâneo, Teor Gordura: Integral, Origem: De Vaca,	PACOTE 200 G	R\$ 6,68	1000	1500	2250	2600	30	120	200	300	100	200	3580	4720	R\$ 31.529,60
16	463532	CHOCOLATE EM PÓ 100% - Prazo Validade Mínimo: 12 Meses, Apresentação: Pó, CACAU	PACOTE 200 G	R\$ 12,03	1000	2000	450	700	80	320	200	350	200	250	1930	3620	R\$ 43.548,60
17	291893	SAL REFINADO - Aplicação: Alimentícia, Tipo: Refinado, Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%,	KG	R\$ 1,39	80	120	225	400	15	60	40	60	50	70	410	710	R\$ 986,90
18	458908	ARROZ - Tipo: Parbolizado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo: 1	EMBALAGEM 1 KG	R\$ 5,04	0	0	0	0	15	60	150	300	0	0	165	360	R\$ 1.814,40
19	458953	MACARRÃO - Teor de umidade: Massa seca, Base da massa: de farinha de trigo, Ingredientes adicionais: com ovos, Apresentação: Farfalle/Gravatinha	EMBALAGEM 500 G	R\$ 2,82	400	800	0	0	30	120	0	0	0	0	430	920	R\$ 2.594,40
20	459017	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA - Característica Adicional: Transgênico, Grão: Amarelo, Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico, Tipo: Flocada, Apresentação: Pré-Cozida, COZIDA TIPO FLOCÃO	PACOTE 500 G	R\$ 2,00	2300	3000	2700	3000	120	480	1000	1500	500	600	6620	8580	R\$ 17.160,00
21	444323	CEREAL PREPARADO ASPECTO FÍSICO: GRÃOS; COMPONENTES: AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: GRANOLA	PACOTE 500 G	R\$ 10,49	400	800	0	0	70	280	0	0	0	0	470	1080	R\$ 11.329,20
22	460501	AVEIA - Classe: Branca, Presença De Glúten: Contém Glúten, Apresentação: Em Flocos Finos,	CAIXA 170 G	R\$ 3,98	250	400	2160	2500	50	200	0	0	120	180	2580	3280	R\$ 13.054,40
23	232235	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Biscoito Classificação: Doce , Prazo Validade: 1 Ano , Aplicação: Alimentação Humana , Características Adicionais: Sem Recheio , Apresentação: Redondo , Sabor: Maisena	PACOTE 350 G	R\$ 6,38	1000	1500	1350	1700	50	200	800	1200	500	600	3700	5200	R\$ 33.176,00
24	460235	BISCOITO TIPO CREAM - CRACKER INTEGRAL - Tipo: Cream Cracker, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Sabor: Salgado, Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada	PACOTE 350 G	R\$ 5,14	1000	1500	1350	1700	100	400	800	1200	500	600	3750	5400	R\$ 27.756,00
25	459077	AMIDO DE MILHO - Amido base: de milho	EMBALAGEM 500 G	R\$ 5,07	100	150	24	36	10	40	100	150	24	36	258	412	R\$ 2.088,84
26	446533	CREME DE LEITE - Teor Gordura: até 20% de gordura, Processamento: Uht, Tratamento: Homogeneizado	EMBALAGEM 200 G	R\$ 3,12	300	500	270	400	100	400	100	150	270	400	1040	1850	R\$ 5.772,00

27	459672	EXTRATO DE TOMATE - Massa de tomate, Tipo: Molho Pronto, Composição: Tradicional, Apresentação: Líquido	EMBALAGEM 340 G	R\$ 2,73	300	500	270	400	100	400	100	200	270	400	1040	1900	R\$ 5.187,00
28	449002	SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE	LATA 125 G	R\$ 4,63	300	600	0	0	600	2400	0	0	0	0	900	3000	R\$ 13.890,00
29	463861	ALHO - Condimento, Apresentação: Pasta	EMBALAGEM 500 G	R\$ 10,19	40	70	45	60	20	80	40	60	45	60	190	330	R\$ 3.362,70
30	463937	URUCUM - Condimento, Tipo: Pó	UNIDADE 50 G	R\$ 2,79	50	80	20	30	20	80	100	150	20	30	210	370	R\$ 1.032,30
31	463919	PIMENTA DO REINO - Condimento, Apresentação: Pó	EMBALAGEM 50 G	R\$ 4,03	50	80	0	0	20	80	20	40	20	30	110	230	R\$ 926,90
32	339482	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO) - Característica Adicionais: Com Polpa De Frutas, Apresentação: Saco Polietileno, Sabor: Morango,	L	R\$ 3,93	3000	4500	0	0	700	2800	2500	3500	1200	1500	7400	12300	R\$ 48.339,00
33	446003	LEITE INTEGRAL - Leite Fluido Teor Gordura: Integral , Processamento: Pasteurizado , Tipo: B , Origem: De Vaca PASTEURIZADO	L	R\$ 4,99	3500	5000	4500	5000	700	2800	2000	2500	1000	1200	11700	16500	R\$ 82.335,00
34	446393	MANTEIGA COMUM - Manteiga Tipo: Primeira Qualidade , Composição: Com Sal	EMBALAGEM 500 G	R\$ 21,52	350	700	540	650	30	120	250	350	200	250	1370	2070	R\$ 44.546,40
35	446636	QUEIJO MUÇARELA - Variedade: Muçarela, Apresentação: Fatiado, Origem: De Vaca,	KG	R\$ 38,11	500	800	0	0	60	240	800	1200	800	1200	2160	3440	R\$ 131.098,40
36	308248	BOLO DE MILHO	KG	R\$ 15,10	1000	1600	1350	1700	150	600	0	0	1000	1200	3500	5100	R\$ 77.010,00
37	308248	BOLO DE OVOS	KG	R\$ 16,41	1500	2500	1350	1700	150	600	500	1000	1000	1200	4500	7000	R\$ 114.870,00
38	460386	PÃO TIPO HOT DOG - Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo Adicional: Bisnaga, Cachorro Quente, Tipo: SemiDoce,	KG	R\$ 10,06	1800	2500	1800	2100	200	800	1500	2000	120	200	5420	7600	R\$ 76.456,00
39	241598	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)	KG	R\$ 6,38	550	800	540	800	200	800	400	800	500	600	2190	3800	R\$ 24.244,00
40	259679	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)	KG	R\$ 4,99	400	600	440	700	25	100	400	800	400	500	1665	2700	R\$ 13.473,00
41	217796	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)	KG	R\$ 5,13	250	400	440	700	25	100	400	800	500	600	1615	2600	R\$ 13.338,00
42	217794	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)	KG	R\$ 5,71	550	800	540	800	25	100	400	800	500	600	2015	3100	R\$ 17.701,00
43	217797	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)	KG	R\$ 5,28	550	800	0	0	25	100	400	800	400	500	1375	2200	R\$ 11.616,00
44	217793	POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA)	KG	R\$ 6,38	550	800	450	700	25	100	400	800	400	500	1825	2900	R\$ 18.502,00
45	464468	POLPA DE FRUTAS (SABOR ABACAXI)	KG	R\$ 6,13	300	500	0	0	0	0	0	0	0	0	300	500	R\$ 3.065,00
46	446617	OVO DE GALINHA - Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Extra, Origem: Galinha	BANDEJA 30 UNID.	R\$ 16,76	600	1000	900	1200	80	320	250	500	450	550	2280	3570	R\$ 59.833,20
47	447581	CARNE DE AVE - In natura, Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Filé de peito, Apresentação: Fatiado, Estado de conservação: congelado(a), Processamento: Sem pele, sem osso	KG	R\$ 16,63	450	800	600	800	80	320	800	1000	300	400	2230	3320	R\$ 55.211,60
48	447498	CARNE BOVINA - In natura, Tipo corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Moida, Estado de conservação: Congelado(a)	KG	R\$ 18,15	600	1000	900	1100	80	320	600	800	300	400	2480	3620	R\$ 65.703,00
VALOR TOTAL																	R\$ 1.348.896,04

Documento Digitalizado Público

ETP (retificado)

Assunto: ETP (retificado)
Assinado por: Claudia Moraes
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Claudia Regina de Moraes, ADMINISTRADOR**, em 08/11/2024 09:26:59.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/11/2024. 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: 1962284
Código de Autenticação: 860b992840

