

Estudo Técnico Preliminar - 36/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23139.001194.2022-14

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 diversos *campi* 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 nº 1, de 2019, da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, em especial ao art. 6º da instrução normativa.

Art. 6º 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. 5º.

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 nº 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 Assuntos Estudantis - campus Caicó | Gladson José de Azevedo |
| Coordenação de Assuntos Estudantis - campus Currais Novos | Alyne Campelo da Silva |
| Coordenação de Assuntos Estudantis - campus Santa Cruz | Therlandeson Gley Alves |
| Coordenação de Assuntos Estudantis - campus Avançado Parelhas | Karina Cavalcante de Oliveira |
| Direção Geral - campus Avançado Jucurutu | Alessandro Vinicius Pereira Rolim de Araujo |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

| Especificação | Código CATMAT | Unid. de fornecimento |
|---|---------------|-----------------------|
| ABACAXI. 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 |
| ABÓBORA. 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 |
| ALFACE AMERICANA. 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 | 463830 | kg |

| | | |
|--|--------|----|
| defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. | | |
| ALHO IN NATURA. 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 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. | 461695 | kg |
| BANANA PRATA. 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 |
| BATATA DOCE. 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 |
| BATATA INGLESA. 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 |
| CEBOLA BRANCA. 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 |
| | | |

| | | |
|--|--------|----|
| CEBOLINHA. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, 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 |
| CENOURA. 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 |
| CHUCHU. 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 |
| COENTRO. De primeira qualidade, <i>in natura</i> , uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, 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. | 463876 | kg |
| COUVE FOLHA. Fresca, firme, com folhas de coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente, firmes e bem desenvolvidas. Maços de aproximadamente 200g. Transporte protegido do sol. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA. | 463822 | kg |
| LARANJA PÊRA. 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 |

| | | |
|--|--------|----|
| LIMÃO TAHITI. De primeira qualidade, in natura, 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 |
| MANDIOCA/MACAXEIRA CONGELADA E DESCASCADA. 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 |
| MAÇÃ NACIONAL. Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e 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. | 464400 | kg |
| MAMÃO. 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 |
| MELANCIA. 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 |
| | | |

| | | |
|---|--------|------------|
| MELÃO JAPONÊS. 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 |
| PIMENTÃO VERDE. 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 |
| TANGERINA. <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 |
| TOMATE TIPO ITALIANO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a 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. | 463805 | kg |
| AÇÚCAR REFINADO. 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. Embalagem com 1kg. 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 |
| AMIDO DE MILHO. 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 | 459077 | Caixa 500g |

| | | |
|--|--------|-------------|
| <p>produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Sem adição de açúcar. Embalagem de 500g. 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> | | |
| <p>ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. 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> | 458908 | kg |
| <p>AVEIA EM FLOCOS FINOS. 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>BISCOITO DOCE TIPO MARIA. De primeira qualidade, íntegro 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. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 350g. 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</p> | 232235 | Pacote 350g |

| | | |
|---|--------|---------------|
| de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |
| BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER. 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. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, de 350g. 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. | 460235 | Pacote 350g |
| CAFÉ EM PÓ. 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. Embalagem de 250g. 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. | 463583 | Pacote 250g |
| CANELA EM PÓ. Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem mínima de 30g. 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 |
| CANJICA AMARELA/ MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ. Milho seco processado em grãos crus, | 279262 | Pacote 500g |

| | | |
|--|--------|----------------|
| <p>inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem de 500g. Acondicionado 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.</p> | | |
| <p>COLORÍFICO. 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. Embalagem plástica de 100g. 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> | 463937 | Pacote 100g |
| <p>CREME DE LEITE. 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. Caixa tetra park de 200g cada. Inspeccionado pelo órgão competente.</p> | 446533 | Caixa 200g |
| <p>ERVILHA EM CONSERVA. 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. Embalagem sachê de 200g. Registro no MS.</p> | 462823 | Embalagem 200g |

| | | |
|---|--------|-------------------|
| <p>EXTRATO DE TOMATE. 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. Embalagem de 340g. 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>FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO. Farinha com flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 500g. 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> | 459017 | Pacote 500g |
| <p>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p> | 465332 | kg |
| <p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Embalagem lata de 100g.</p> | 260263 | Embalagem de 100g |
| | | |

| | | |
|---|--------|------------------|
| <p>LEITE DE COCO. Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. A embalagem com peso líquido de 500ml deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.</p> | 464011 | Garrafa de 500ml |
| <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL. Tipo instantâneo. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem 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.</p> | 446019 | Pacote 200g |
| <p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. 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. Embalagem de 500g, 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.</p> | 458953 | Pacote 500g |
| <p>MILHO VERDE EM CONSERVA. 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</p> | 462824 | Embalagem 200g |

| | | |
|--|--------|-------------------|
| (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. Sachê contendo 200g. | | |
| MILHO PARA PIPOCA. Milho tipo 1, grupo duro, classe amarelo, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Acondicionado 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. | 462122 | Embalagem de 500g |
| ÓLEO DE SOJA. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. Embalagem plástica de 900 ml. 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 |
| ORÉGANO. 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. Pacote contendo 10g. | 463916 | Pacote de 10g |
| PIMENTA DO REINO. Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem contendo 50g do produto. Validade mínima 06 (seis) meses. | 463919 | Pacote de 50g |
| SAL REFINADO. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, | 291893 | kg |

| | | |
|--|--------|--------------------|
| <p> acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente.</p> <p>Embalagem de 1 kg. 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> | | |
| <p>SARDINHA EM LATA, AO MOLHO DE TOMATE. Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, 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. Embalagem em lata de 125g. 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>VINAGRE DE ÁLCOOL. 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%. Embalagem plástica/garrafa pet com 500ml, 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>BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). 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 |
| | | |

| | | |
|---|--------|-------------------|
| LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO. 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 (< 10 graus). | 446003 | 1 |
| MANTEIGA COMUM. 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 (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante. | 446393 | Embalagem de 500g |
| QUEIJO MUSSARELA. 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. | 446636 | kg |
| CARNE BOVINA (TIPO PATINHO/MÚSCULO MOÍDO). 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 arroxeada, 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. Embalagem de 1 kg. 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). | 447498 | kg |

| | | |
|--|--------|-------------------------|
| <p>FRANGO (FILÉ DE PEITO). 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.</p> <p>Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, 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> | 447581 | kg |
| <p>OVO DE GALINHA. 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. Peso médio de 50g por unidade. 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.</p> | 446617 | Bandeja com 30 unidades |
| <p>BOLO DE MILHO. 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, 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 bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.</p> | 308248 | kg |
| <p>BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar.</p> | 308248 | kg |

| | | |
|--|--------|----|
| 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 bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. | | |
| PÃO FRANCÊS. 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 |
| PÃO SEDA. 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 |
| PÃO TIPO HOT DOG. 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 |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA). 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. Embalagem individual de 1,0 kg , feita de | 241598 | kg |

| | | |
|---|--------|----|
| 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. | | |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ). 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. Embalagem individual de 1,0 kg, 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. | 259679 | kg |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU). 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. Embalagem individual de 1,0 kg, 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 |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA). 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. Embalagem individual de 1 kg, 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 |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA). 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. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar | 217797 | kg |

| | | |
|---|--------|------------------|
| identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. | | |
| POLPA DE FRUTAS (SABOR UVA). 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. Embalagem individual de 1 kg , 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. | 217793 | kg |
| ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE. 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. Frascos de polietileno atóxico de 100ml. 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 |
| AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. 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 |
| BISCOITO DE ARROZ. Biscoito a base de arroz integral e sal. Isento de glúten. Embalagem plástica de 80g a 90g. A embalagem deverá conter externamente os dados de | 478564 | Embalagem de 80g |

| | | |
|---|--------|----------------|
| 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. | | |
| CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. Embalagem de 200g. 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 |
| GOMA/FÉCULA DE TAPIOCA. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. | 459085 | kg |
| LEITE EM PÓ DESNATADO. 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 |
| LEITE EM PÓ SEM LACTOSE. Leite de vaca integral contendo enzima lactase, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de glúten. Embalagem 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 | 447375 | Pacote 400g |

| | | |
|---|--------|----------------|
| processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | |
| PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade. | 383472 | kg |
| MACARRÃO DE ARROZ. Macarrão à base de farinha de arroz, emulsificantes e corantes naturais. Produto sem glúten. Embalagem plástica de 500g. 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. | 465335 | Embalagem 500g |
| PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA À BASE DE SOJA. Alimento em pó a base de proteína isolada de soja, enriquecido com vitamina e minerais, para crianças acima de 2 anos. Sabor original e isento de lactose. Popularmente conhecido como leite de soja. Embalado em lata de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Milnutri Premium, Supra Soy ou similar. | 239861 | Lata 300g |
| UVA PASSA. Escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 250g. | 464882 | Embalagem 250g |

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, Nova Caicó, Caicó-RN, CEP: 59300-000 | (84) 4005-4102 |
| Currais Novos | Rua Manoel Lopes Filho, nº 773, Valfredo Galvão, Currais Novos/RN, CEP: 59380-000 | (84) 4005-4103 |
| Parelhas | Rua Dr. Mauro Duarte, S/N, 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 | Rodovia RN - 118, Km 153, s/n; Sítio Caeira, Zona de Expansão, 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: 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 Fornecimento, 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:

- Hortifrúti 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:

| Grupo | Itens | Quantidade |
|--------------|---|--|
| 1 | Macaxeira descascada e congelada | 1 kg |
| 2 | Não perecíveis | 1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item |
| 3 | Laticínios | 1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item |
| 4 | Carnes e ovos | 1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades |
| 5 | Panificados | 1 kg |
| 6 | Polpa de frutas | 1 kg de cada sabor |
| 7 | Alimentos para necessidades alimentares especiais | 1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item |

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

N

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 rezaem 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. 23421.001060.2022-16.

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

Desta forma, a quantidade total de itens a serem adquiridos encontram-se detalhados 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.

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 na região Nordeste, 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. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 5 (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 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 | Hortifrútis |
| 2 | Alimentos não perecíveis |
| 3 | Laticínios refrigerados |
| 4 | Carnes e ovos |
| 5 | Panificados |
| 6 | Polpas de fruta |
| 7 | 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:

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

Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

ALYNE CAMPELO DA SILVA

Assistente Social - Coordenadora de Atividades Estudantis campus Currais Novos.

Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

GLADSON JOSE DE AZEVEDO

Assistente em Administração - Coordenador de Atividades Estudantis campus Caicó.

Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

KARINA CAVALCANTE DE OLIVEIRA

Técnico de laboratório - Coordenadora de Atividades Estudantis campus Parelhas.

Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

THERLANDESON GLEY ALVES

Assistente em administração - Coordenadora de Atividades Estudantis campus Santa Cruz.

Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

ALESSANDRO VINICIUS PEREIRA ROLIM DE ARA

Professor - Diretor Geral campus Avançado Jucurutu.

Como Ordenador de Despesa, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, que dará base a contratação pleiteada.

MAX MILLER DA SILVEIRA

Professor - Diretor Geral campus Caicó.

Documento Digitalizado Público

estudo Técnico Preliminar

Assunto: estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Elania Dantas
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Elania Hortins Dantas, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 20/06/2022 14:53:22.

Este documento foi armazenado no SUAP em 20/06/2022. 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: 1100931

Código de Autenticação: dd76840b73

