

Estudo Técnico Preliminar

APÊNDICE

1. Informações Básicas

Número do processo: 23324.001195.2022-71

2. Objeto

2.1. Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda do Restaurante Estudantil do Campus Cajazeiras do IFPB, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda - DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2. Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições do art. 7º, da Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 40, de 22 de maio de 2020.

3. Referência Legal

3.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

3.1.1. Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

3.1.2. Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 67, de 8 de julho de 2021, que dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e institui o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

3.1.3. Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

3.1.4. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n.º 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n.º 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.º 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n.º 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;

3.1.5. Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as micro empresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, micro empreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

3.1.6. Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública;

3.1.7. Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 - SLTI/MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

3.1.8. Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 02, de 11 de outubro de 2010, que estabelece normas para o funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF no âmbito dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG;

3.1.9. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

4. Descrição da necessidade

- 4.1. Solicita-se a aquisição de gêneros alimentícios com intuito de que seja atendida a demanda do Restaurante Estudantil do IFPB do Campus Cajazeiras, pelo período já estabelecido em documento anexo a esse DFD.
- 4.2. Como é sabido, atender às necessidades supramencionadas é um dever do Estado e da instituição acadêmica, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.
- 4.3. A contratação dos materiais, objeto da presente solicitação, permitirá garantir um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos, proporcionando uma alimentação de qualidade, possibilitando condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

5. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Apoio ao Estudante	Ana Paula Correia Ferreira

6. Descrição dos Requisitos da Contratação

6.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

6.1.2. Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

6.1.3. Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

6.1.4. A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

6.1.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

6.1.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

6.1.7. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.1.8. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

6.1.9. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

6.1.10. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

6.1.11. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

7. Levantamento de Mercado

7.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido

7.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

7.3. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

8. Descrição da solução como um todo

8.1. A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica.

8.2. No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com o menor formalismo e cujo tempo necessária para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado.

8.3. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

9. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

9.1. A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- i. Necessidade atual das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 semanas, enquanto se é finalizado processo licitatório próprio;
- ii. Previsão do número total de discentes;
- iii. Consulta a outros órgãos da Administração com perfil, necessidades ou demandas semelhantes para uma comparação;

9.2. As estimativas de consumo individualizadas, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

ITEM	CATMAT	CARNES/OVOS/EMBUTIDOS	UNIDADE	QNT. SEMANA	QNT. P/ 12 SEMANAS
01	447432	Carne Bovina in natura – tipo corte Coxão Mole , apresentação peça inteira . Congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve Estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de Inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Transportada em veículos fechados com sistema	Kg	75	900
02	447517	Carne Suína in natura tipo corte Lombo . Apresentação, peça inteira, sem pele, sem osso, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem a vácuo intacta transparente, atóxica, resistente (de 1kg,). Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Com prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses e data de fabricação de no máximo trinta dias da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de	Kg	45	540
03	447581	Filé de Peito de Frango , in natura, apresentação fatiado, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso e sem tempero. Embalado em embalagem resistente, transparente, atóxica, contendo 1 kg impresso na mesma, com selo de inspeção do órgão competente, validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.	Kg	60	720
04	446621	Ovo de Galinha , fresco, Classe A, categoria extra, cor vermelha; casca íntegra e limpa. Bandeja com 30 unidades, contendo a data de fabricação e validade mínima de 15 dias da data do acondicionamento.	Bandeja c/ 30 unidades	4	48

		MERCEARIA	UNIDADE	QNT. SEMANA	QNT. P/ 12 SEMANA
05		Amido de Milho , isento de matérias terrosa e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Em pacotes de 500g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do	Kg	2,5	30
06	458908	Arroz Parboilizado Tipo 1 polido, com grão longo e fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente de 1 kg, íntegra, atóxica, vedada hermeticamente.	Kg	150	1800
07	458921	Farinha de Mandioca Branca torrada, seca, fina, tipo 01, acondicionada em pacotes de 01 kg, transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	22	264
08	459017	Farinha de Milho Tipo Flocão pré-cozido tradicional. Embalado em saco plástico impermeável. Pacote com 500 g, contendo as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade.	Kg	12,5	150
09	464565	Feijão de Corda tipo 1 , safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e misturas de outras variedades e espécies. Embalado em saco plástico resistente, transparente, contendo 1 kg. Devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade.	Kg	10	120
10	464567	Feijão Macassar tipo 1 , safra nova, grãos inteiros e sãos, sem sinal de germinação, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e misturas de outras variedades e espécies. Embalado em saco plástico resistente, transparente, contendo 1 kg. Devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade.	Kg	12	144
11	446019	Leite em Pó - desidratado, instantâneo, acondicionado em embalagem de alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem. Pacote com 200g.	Embalagem 200g	40	480
12	458951	Macarrão massa semolina comprida, tipo Espaguete , embalado em pacote resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, validade de 12 (doze) meses, a contar no ato da entrega.	Pacote 500g	66	792

		INGREDIENTES CULINÁRIOS	UNIDADE	QNT. SEMANA	QNT. P/ 12 SEMANA
13	463938	Alho em Cabeça , tipo branco, apresentação natural, compacto e firme, isento de sujidades e materiais estranhos.	Kg	2,5	30
14		Colorífico em Pó – embalado em saco plástico transparente resistente, contendo 100g. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar no ato da entrega.	Kg	1,6	19,2
15	463891	Cominho , condimento, apresentação em Pó	Pacote 60g	20	240
16	446535	Creme de Leite Integral UHT , homogêneo, apresentando teor de gordura de 25%. Embalagem Tetra Pak de 200g	Caixa 200g	30	360
17	463904	Folha de Louro , apresentação desidratada. Embalagem contendo o número de registro em órgão competente, e Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar em embalagem de 5-7 gramas. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	Pacote (5-7g)	10	120
18	459672	Molho de Tomate , ingrediente básico tomate. Acondicionado em embalagem plástica de 340g, resistente, atóxica, deve conter número de lote, data de validade fechada e após aberta, procedência, informações nutricionais e composição.	Sachê 340g	30	360
19	463692	Óleo Comestível - extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar no ato da entrega.	Garrafa 900 ml	20	240
20	463914	Orégano , apresentação desidratado. Não contendo glúten, embalagem contendo o número de registro em órgão competente, e Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de validade. Apresentar em embalagem de 50gr. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	Pacote 50g	2	24
21	454017	Sal Marinho Refinado e Iodado , embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar no ato da entrega.	Kg	2	24
22	150988	Tempero em Pó Misto , a base de cominho e pimenta do reino, sem sal. Embalagem em pacote com 100g. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	2	24
23	150988	Tempero em Pó Sabor Legumes , uso culinário. Embalagem plástica de 60g, contendo 12 sachês de 5g/cada. Apresentar dados de identificação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade.	Embalagem 60 g (contendo 12 sachês)	10	120
24	241572	Tempero , apresentação tablete , uso culinário, sabor Carne .	Caixa com 24 Tabletes	1	12
25	241571	Tempero , apresentação tablete , uso culinário, sabor galinha .	Caixa com 24 Tabletes	1	12
26	243203	Tempero , tipo Completo sem pimenta, condimentado e	Garrafa 500	20	240

		concentrado, apresentação líquido, aplicação uso culinário. Embalagem: garrafa com rotulo contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade.	ml		
27	217096	Vinagre Branco de Álcool , elaborado a base de ácido acético, com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet de 500 ml, apresentando informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade.	Garrafa 500 ml	20	240
VERDURAS/ LEGUMES			UNIDADE	QNT./ SEMANA	QNT. P/ 12 SEMANA
28	463832	Alface Crespa Verde , fresca, sã e viçosa, de cor verde vivo, sem áreas escuras e/ou queimadas, firmes, limpas e isentas de sujidades e/ou substâncias terrosas. Não será aceito se o produto apresentar parasitos ou larvas, se estiver danificada ou com grau de maturação que impeça a utilização no tempo médio previsto. Deve estar isenta de umidade externa anormal. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol em caixas plásticas.	Unidade	15	180
29	463753	Batata Doce , espécie comum, aplicação alimentícia, primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	Kg	20	240
30	463781	Cebola Branca extra , firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	20	240
31	463878	Cebolinha , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isentos de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com peso médio de 110 a 130 gramas. Transporte protegido do sol.	Maço grand e	20	240
32	463770	Cenoura , fresca, sã e inteira, bem desenvolvida ao ponto de maturação adequado para consumo e sem folhas. Deve ter o tamanho médio a grande, isenta de danos e/ou lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e utilização e estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Transporte protegido do sol.	Kg	5	60
33	463876	Coentro , folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isentos de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com peso médio de 110 a 130 gramas. Transporte protegido do sol.	Maço grand e	20	240

34	463923	Pimenta de Cheiro , fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, oriundo do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	kg	0,6	7,2
35	463809	Pimentão Verde , fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, oriundo do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	3	36
36	481121	Repolho Verde , tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de material terroso nas folhas externas. Transporte protegido do sol em caixas plásticas.	Unidade	6	72
37	481106	Tomate Extra , tipo salada, frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	360
		FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	QNT. SEMANA	QNT. P/ 12 SEMANAS
38	464381	Banana Prata , primeira qualidade, semimadura, tamanho médio, fresca, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	kg	63	756
39	464418	Melancia , fresca, frutos com 60% a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado da unidade 10 kg	Kg	100	1200

9.3. Por fim, é importante frisar que os quantitativos projetados acima são de grande valia para a definição da forma de contratação e da previsão do impacto econômico da solução.

10. Estimativa do Valor da Contratação

10.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas no seguinte normativo:

i. Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 7 de julho de 2021;

10.2. O custo estimado da contratação é de **R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)**, e encontra-se pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais acostada aos autos do processo.

10.3. Da metodologia aplicada à política de preços:

10.3.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 7 de julho de 2021, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...]

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

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;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três)

fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

10.3.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, os incisos II e III, em conformidade com as disposições do supracitado normativo, para obtenção do preço de referência. Foi utilizado como método para obtenção do preço estimado a média e ou mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços, da qual incidu sobre um conjunto de três ou mais preços de acordo com o art. 6º da referida instrução normativa.

10.3.3. Na pesquisa de preços, foram observadas, também, as condições comerciais praticadas no mercado local das respectivas unidades, incluindo prazos e locais de entrega, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

11.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

11.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

12.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

13.1. A contratação, objeto do presente estudo técnico preliminar, está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFPB, constantes no Planejamento Estratégico Decenal do IFPB - PLANEDE 2025, consignados nos pontos a seguir:

13.1.2. Fatores Críticos de Sucesso

I. Boas condições de trabalho com locais adequadamente iluminados e ventilados, móveis que ofereçam conforto mínimo necessário, ausência (sempre que possível) de barulho e outros perturbadores do gênero, máquinas e equipamentos modernos e em boas condições, material de uso de boa qualidade, sistemas informatizados de apoio administrativo, recursos de comunicação (conectividade: telefone, internet, videoconferência) e locomoção entre os Campi e prédios da Reitoria;

II. Manutenção de uma imagem institucional favorável no Estado da Paraíba e na Região Nordeste, de modo a beneficiar-nos frente à opinião pública, governo e comunidade acadêmica.

13.2. Por fim, ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações 2021, em conformidade com às disposições do art. 2º, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC.

14. Resultados Pretendidos

14.1. Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

14.1.1. Assegurar uma ótima alimentação para os discentes do IFPB Campus Cajazeiras, conseqüentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

14.1.2. Atender a comunidade acadêmica, em especial os discentes, por meio de espaços de desenvolvimento da prática educacional;

14.1.3. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros;

14.3. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade acadêmica um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

15. Providências a serem adotadas

15.1. Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pelas nutricionista do campus.

15.1.1. Não configura-se necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto, pois o mesmo já se encontra em funcionamento e com a equipe plenamente capacitada.

15.2. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:

15.2.1. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

15.2.2. Cumpre ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à

instituição, quanto por parte de iniciativa da Coordenação de Fiscalização de Contratos, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

15.3. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

15.3.1. Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente do organização, pois tais adequações não são necessárias.

16. Possíveis Impactos Ambientais

16.1. Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

17.2. A aquisição dos materiais objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

18. Responsáveis

RAFAEL RODRIGUES LOPES

Membro da Equipe de Planejamento

RAÍ ÁRTEMIS LINS DOS SANTOS

Membro da Equipe de Planejamento