



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Confresa

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022

Confresa-MT, 14 de abril de 2023

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: [Processo 23193.001683.2022-11 - SUAP: Sistema Unificado de Administração Pública \(ifmt.edu.br\)](#)

Demandante: Campus Confresa - Departamento de Administração Setor de Refeitório.

Responsável: Renata Firmo de Oliveira (3292521) - Presidente.

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios: Secos e molhados; Carnes e embutidos; Verduras; Utensílios e Material de Limpeza.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios secos e molhados; carnes e embutidos; verduras; utensílios e material de limpeza, para o Instituto Federal de Mato Grosso - Campus Confresa, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

A aquisição de gêneros alimentícios, utensílios e material de limpeza destina-se a possibilitar a produção e distribuição de refeições aos estudantes do IF Mato Grosso - Campus Confresa, e consequentemente atender as demandas de êxito, permanência e desempenho acadêmico dos mesmos, respeitando assim a política da Coordenação de Assistência Estudantil (CAE). Trata-se, pois, de aquisição imprescindível para o cumprimento dos objetivos institucionais deste órgão do Ministério da Educação, visando não comprometer a qualidade e a eficiência das atividades educacionais dos estudantes.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos destinam-se a suprir as necessidades do Restaurante Estudantil do Campus Confresa no ano de 2023, sendo utilizados para o preparo das refeições servidas aos estudantes internos e externos, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes. Ressalta-se que o Campus Confresa conta com cerca de 64 estudantes beneficiários da Residência Estudantil, 80 estudantes semi internos oriundos do município de Porto Alegre do Norte e Região, sendo previsto em regulamento que é direito do estudante residente receber durante o período de vigência do benefício o suporte necessário para seu bem-estar integral, incluindo alimentação oferecida pelos campi, gratuitamente. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de 10% a mais para ajustes de cardápio e para segurança da próxima licitação em 2024, diante disso, o Campus oferta cerca de 300 refeições diárias em média em dias letivos e 100 refeições diárias em dias não letivos, sendo distribuídas em café da manhã, almoço, lanche vespertino e jantar.

O regimento interno do restaurante e seus anexos (Portaria 108 de 24 de outubro de 2014) do *Campus Confresa*, instituiu e regulamenta os valores das refeições do restaurante, estabelece que visitantes possam almoçar ou jantar pagando R\$ 15,00 (quinze reais); servidor pagando R\$ 7,50 (sete reais e cinquenta centavos), e alunos que não são bolsistas R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) por almoço ou janta. O montante arrecadado é recolhido através de GRU (Guia Recolhimento União). O café da manhã é para internos e bolsistas e o lanche para todos os alunos do ensino médio, fornecido gratuitamente

A alimentação saudável e adequada compreende 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. O direito a alimentação escolar visa garantir a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos escolares, considerando o contexto de vulnerabilidade social brasileiro, principalmente nas escolas públicas.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A aquisição dos gêneros alimentícios visa minimizar o risco de insegurança alimentar e nutricional dos alunos do Campus Confresa; propiciar o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar dos alunos; reduzir a evasão escolar; atender às recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira; ofertar refeições saudáveis e nutritivas; e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Para isso, os produtos deverão estar em consonância com as descrições deste documento e serem entregues conforme demanda do setor de almoxarifado do Campus Confresa, a partir de demanda de cardápio do Restaurante Estudantil, elaborado pela nutricionista do campus.

Os produtos deverão ser fornecidos mediante emissão de Nota de Empenho. Os itens devem ser entregues de acordo com orientação e supervisão de servidor da instituição, indicado para o recebimento e quando necessário com a devida supervisão de servidores da Unidade de Almoxarifado.

Os produtos a serem entregues deverão estar em conformidade com as especificações mínimas constantes no termo de referência e de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e ainda coadunadas nas cláusulas contratuais estabelecidas entre as partes, bem como atender a todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos fiscalizadores.

O licitante deverá comprovar os requisitos de habilitação definidos em edital.

4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

Foram analisadas as soluções disponíveis no mercado para aquisição de gêneros alimentícios, material de limpeza e utensílios, a partir de processos de outros órgãos, sendo a modalidade pregão bastante utilizada, conforme discriminado na cotação eletrônica 01/2023 registrada na plataforma compras.gov.br, como Relatório de Pesquisas de Preços.

Atualmente no mercado verifica-se uma ampla rede de fornecedores, distribuídos por todo o território nacional, fato que amplia a competitividade e favorece a aquisição dos produtos.

Ressalta-se ainda que o pregão para aquisição de gêneros alimentícios, faz da parte do cronograma de compras compartilhadas, por meio de pregão eletrônico SRP, no âmbito do IF Mato Grosso.

5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação se dará por meio de Pregão Eletrônico SRP, executado pelo Campus Confresa do IF Mato Grosso, por meio de adoção de procedimentos para promover a compra, visando qualidade na contratação, além de otimizar o uso de recursos humanos, logísticos, orçamentários e de tecnologia da informação.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios, por tratar-se de gêneros perecíveis, cujo prazo de validade é curto, e considerando-se ainda o espaço de armazenamento, a demanda deve apresentar-se de forma fracionada ao longo do ano, mediante solicitações expedidas pelo Almoxarifado da Instituição, de acordo com demanda do Setor de Alimentação e Nutrição.

Os critérios de aquisição, entrega e aceitação dos itens serão definidos em edital elaborado pelo campus.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A quantidade solicitada é em decorrência do número de refeições habituais oferecidas pelo Restaurante Estudantil, sendo em média de 300 refeições diárias em dias letivos e 100 refeições diárias nos dias não letivos, considerando-se os relatórios mensais do Setor de Alimentação e Nutrição. Existe, ainda, a possibilidade de aumento de estudantes, motivado pela implantação de cursos ou aumento do número de matrículas.

Como durante os anos de 2020 e 2021 as aulas foram remotas, devido a pandemia de COVID-19, a Tabela apresenta o histórico quantitativo de refeições servidas, por mês no período de agosto a dezembro/2022 (retorno das atividades presenciais e funcionamento do restaurante do campus) e de janeiro a março/2023 (novo ano

letivo).

Tabela	Histórico Refeições	
Mês	Ano 2022	Ano 2023
Janeiro	Férias	Férias
Fevereiro	Remoto	3104
Março	Remoto	6336
Abril	Remoto	
Maiο	Remoto	
Junho	Remoto	
Julho	Férias	
Agosto	5590	
Setembro	5683	
Outubro	5997	
Novembro	5737	
Dezembro	2995	
Média	5778	6272

As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de uma margem de segurança de 10%. Antes da paralisação das atividades presenciais a demanda diária do restaurante era em média de 750 refeições distribuídas entre café da manhã, almoço, jantar que são consumidas entre alunos (residentes/ não residentes), servidores e terceirizados e são distribuídas da seguinte forma:

- O café da manhã é oferecido exclusivamente aos estudantes residentes no *campus* Confresa.
- A merenda escolar (lanche) é ofertada, nos dias letivos, exclusivamente para os alunos matriculados no ensino médio (residentes e não residentes) e nos dias não letivos apenas a alunos residentes no *Campus*.
- Todos os dias, o almoço e jantar aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes, sendo admitido seu uso nos finais de semana quando estes estiverem a trabalho ou residirem no *Campus*.
- Atualmente a média de refeições fornecidas é de 300 unidades/dia conforme tabela apresentada, devido a este decréscimo na quantidade de refeições fornecidas com a retomada das aulas presenciais a partir de agosto/2022, A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o ano pelo restaurante foi baseada no consumo do ano anterior (2019) que fornecia uma média de 750 refeições/dia, reduzidas em 60% passando para 300 refeições/dia em média, conforme abaixo.

1	Açúcar, tipo cristal, características adicionais sacarose de cana-de-açúcar –	Pacote 2 Kg	500
2	Alimento industrializado para consumo humano, Azeite de oliva – lata 500ml.	lata 500ml	80
3	Alimento industrializado de consumo humano, mostarda - embalagem frasco 200g.	Frasco 200g	150
4	embalagem de 1kg.	kg	400
5	Alimento industrializado para consumo humano, catchup – frasco 400gr.	Frasco de 200g	150
6	Alimento industrializado para consumo humano, maionese –	kg	150
7	Alimento industrializado para consumo humano, milho verde em conserva –	lata de 2Kg	150
8	Alimento industrializado para consumo humano, sardinha enlatada –	Lata de 170g	150
9	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de carne em pó –	KG	50

10	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de galinha em pó –	KG	50
11	Alimento industrializado para consumo humano, colorau –	500 G	37
12	Alimento industrializado para consumo humano, cominho moído –	500g	10
13	Alimento industrializado consumo humano, sal grosso – embalagem de 1kg.	Kg	20
14	Alimento industrializado para consumo humano, tempero	KG	200
15	Alimento industrializado para consumo humano, achocolatado -	KG	150
16	Arroz beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	PCT 5 kg	2000
17	Azeitona, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande,	PCT 2 KG	75
18	Biscoito, apresentação oval, sabor maizena, classificação doce,	PCT 400g	1500
19	Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado,	PCT 400g	1500
20	Café, torrado e moído, apresentação pó, tipo embalagem a vácuo –	PCT 500G	400
21	Condimento, nome tempero culinário /condimento – orégano –	PCT 50g	150
22	Creme de leite, – embalagem caixa de 1 kg.	CX de 1 KG	300
23	Chá de erva mate – caixa de 250 gramas.	CX	1200
24	Ervilha em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	200
25	Extrato de tomate, embalagem lata de 4kg.	Lata	200
26	Farinha de mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo classe branca, tipo 1 - embalagem PCT. de 1 Kg	KG	600
27	Farinha milho, massa para cuzcuz, embalagem pacote de 1kg.	KG	300
28	Farinha trigo, embalagem de 1kg.	KG	40
29	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo carioquinha, características adicionais:	KG	2000
30	Feijão, tipo 1, tipo classe preto, características adicionais - maquinado,	KG	500
31	Fubá de milho, aplicação bolo –embalagem de 1kg.	KG	75
32	Leite condensado, embalagem caixa de 395gr.	CAIXA de 395 g	1500
33	Macarrão, tipo sêmola, formato parafuso, embalagem de 500gr.	PCT 500g	2000
34	Macarrão, tipo sêmola, formato penne, embalagem de 500gr.	PCT 500g	2000
35	Margarina, embalagem pote 500gr.	Pote de 500 g	700
36	Óleo vegetal comestível, de soja – embalagem frasco 900ml.	Frasco 900 ml	2000
37	Sal, refinado – embalagem de 1kg.	1 KG	60
38	Tempero - Louro Seco, acondicionado em embalagem de 50g	pct 50G	100
39	Uva passa, embalagem de 1kg.	KG	40

40	Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	75
41	Vinagre, embalagem frascos de 750ml.	UN	240
42	Queijo, ingredientes fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C,	Kg	150
43	Pão francês - Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	KG	2000
44	Salgados fritos e assados - Cardápio padrão com os seguintes itens:	Cento	75
45	Pão de forma. Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	PCT	1000
46	Bolo Confeitado. Bolo confeitado tipo de aniversário.	KG	50
47	Presunto, tipo cozidos, ingredientes carne de porco,	Kg	150
48	Linguiça Toscana de carne suína, gordura e aditivos	KG	2000
49	Carne de porco, tipo toucinho (BACON), defumado .	KG	200
50	Linguiça Calabreza de carne suína, gordura e	KG	600
51	Abóbora in-natura, espécie: cabotiã.	KG	1500
52	Cebola in natura, uso culinário, tipo amarela.	KG	750
53	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum.	KG	200
54	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola.	KG	750
55	Fruta in natura, tipo banana da terra.	KG	750
56	Fruta in natura, tipo banana prata	KG	600
57	Fruta in natura, tipo banana nanica.	KG	1100
58	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera.	KG	1500
59	Fruta in natura, tipo limão taiti.	KG	200
60	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar.	KG	1500
61	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	400
62	Legume in natura - Pimentão verde -aplicação: alimentar.	KG	200
63	Legume in natura, tipo batata-doce, espécie rosada.	KG	1500
64	Legume in natura, tipo batata-inglesa lavada, espécie lisa.	KG	3000
65	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum.	KG	1500
66	Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum.	KG	1500
67	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum.	KG	700
68	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	KG	500
69	Legume in natura, tipo quiabo, espécie liso.	KG	200
70	Legume in natura, tipo tomate, espécie salada.	KG	2200
71	Ovo, tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	720
72	Verdura in natura, tipo alho, espécie comum .	KG	400
73	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie comum/japonês	KG	150
74	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum,	KG	150
75	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum,	KG	750
76	Verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum,	KG	1500

77	Açafrão moído, aspecto físico pó, uso culinário,	KG	15
78	Verdura in natura Gengibre comum.	KG	15
79	Carne bovina de primeira, tipo lagarto, apresentação peça inteira,	KG	2200
80	Carne bovina de primeira, tipo patinho, peça inteira carimbo do SIF	KG	2200
81	Carne bovina de segunda, tipo miolo do acém, apresentação peça	KG	4000
82	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa. , carimbo do SIF	KG	3000
83	Carne de frango, filé de peito de frango, cortado em bife. carimbo do SIF	KG	3000
84	Carne de frango, frango inteiro, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal),	KG	6000
85	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/	Kg	300
Item	Descrição completa de Utensílios	Unidade	Quant
86	Panela cuscuzeiro, capacidade 20 litros, composto por canecão de alumínio reforçado de espessura 1,4 mm e alças de alumínio fundido com peneira com suporte para fácil manejo, e tampa também de alumínio.	Unidade	2
87	Panela de pressão, capacidade 15 litros.	Unidade	2
88	Faca de cozinha nº 8	Unidade	20
89	Descascador de legumes, material: aço inoxidável, cabo polipropileno, aplicação: cozinha.	Unidade	10
90	Colher Plana para caldeirão, a pá e o pegador de polipropileno e o cabo de inox, tamanho de 80 cm.	Unidade	10
91	Concha de alumínio cabo longo, tamanho 40 cm.	Unidade	10
Item	Descrição completa de Material de Limpeza	Unidade	Quant
92	Sabão em pó.	KG	20
93	Sabão glicerinado em barra.	Barra de 1 kg	200
94	Rodo grande, tamanho 60 cm, com cabo.	Unidade	20
95	Soda caustica em escamas.	KG	20
96	Esponja de Lã de aço, de 60 g.	Pacote	500
97	Vassoura de nylon com cabo. Cepa de 30 cm	Unidade	20
98	Desengordurante para cozinha industrial.	Galão de 5 litros	20
99	Esponja dupla face. Comprimento x Largura x Altura: 10 cm x 7 cm x 2 cm. Formato: Retangular	Unidade	300
100	Detergente líquido neutro	500ml	200

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços para aquisição é no valor de R\$ 936.656,36 (novecentos e trinta e seis mil, seiscentos e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos).

Lista de gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros e utensílios para o refeitório do IFMT Campus Confresa					
					V.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Catmat	Unit./Mediana	V. Total
1	Açúcar, tipo cristal, características adicionais sacarose de cana-de-açúcar – pacote de 2kg.	Pacote de 2 kg	500	463988	R\$ 8,02	R\$ 4.010,00
2	Alimento industrializado para consumo humano, Azeite de oliva – lata 500ml.	lata 500ml	80	463697	R\$ 18,66	R\$ 1.492,80
3	Alimento industrializado de consumo humano, mostarda - embalagem frasco 200g.	Frasco 200g	150	459667	R\$ 3,61	R\$ 541,50
4	Alimento industrializado para consumo humano, Batata palha sem tempero,	kg	400	463707	R\$ 19,98	R\$ 7.992,00
5	Alimento industrializado para consumo humano, catchup – frasco 400gr.	Frasco de 200g	150	459663	R\$ 3,78	R\$ 567,00
6	Alimento industrializado para consumo humano, maionese –	kg	150	459658	R\$ 9,15	R\$ 1.372,50
7	Alimento industrializado para consumo humano, milho verde em conserva –	lata de 2Kg	150	462824	R\$ 28,50	R\$ 4.275,00
8	Alimento industrializado para consumo humano, sardinha enlatada –	Lata de 170g	150	449006	R\$ 11,83	R\$ 1.774,50
9	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de carne em pó	kg	50	339479	R\$ 9,66	R\$ 483,00
10	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de galinha em pó –	KG	50	339478	R\$ 8,69	R\$ 434,50
11	Alimento industrializado para consumo humano, colorau –	500 G	37	463937	R\$ 7,29	R\$ 269,73
12	Alimento industrializado para consumo humano, cominho moído –	500g	10	463891	R\$ 10,08	R\$ 100,80
13	Alimento industrializado consumo humano, sal grosso – embalagem de 1kg.	Kg	20	454018	R\$ 2,22	R\$ 44,30
14	Alimento industrializado para consumo humano, tempero completo sem pimenta	KG	200	233873	R\$ 9,64	R\$ 1.928,00
15	Alimento industrializado para consumo humano, achocolatado -	KG	150	463556	R\$ 11,95	R\$ 1.792,50
16	Arroz beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	PCT 5 kg	2000	458904	R\$ 19,87	R\$ 39.740,00
17	Azeitona, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande,	PCT 2 KG	75	459636	R\$ 39,54	R\$ 2.965,50

						R\$ 8.595,00
18	Biscoito, apresentação oval, sabor maizena, classificação doce,	PCT 400g	1500	456469	R\$ 5,73	
19	Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado,	PCT 400g	1500	460235	R\$ 5,17	R\$ 7.755,00
20	Café, torrado e moído, apresentação pó, tipo embalagem a vácuo –	PCT 500G	400	463595	R\$ 16,63	R\$ 6.652,00
21	Condimento, nome tempero culinário /condimento – orégano –	PCT 50g	150	463916	R\$ 5,85	R\$ 877,50
22	Creme de leite, – embalagem caixa de 1 kg.	CX de 1 KG	300	446532	R\$ 17,76	R\$ 5.328,00
23	Chá de erva mate – caixa de 250 gramas.	CX	1200	236613	R\$ 5,30	R\$ 6.360,00
24	Ervilha em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	200	462823	R\$ 23,92	R\$ 4.784,00
25	Extrato de tomate, embalagem lata de 4kg.	Lata	200	459672	R\$ 21,90	R\$ 4.380,00
26	Farinha de mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo classe branca, tipo 1 - embalagem PCT. de 1 Kg	KG	600	458920	R\$ 6,20	R\$ 3.720,00
27	Farinha milho, massa para cuzcuz, embalagem pacote de 1kg.	KG	300	479080	R\$ 4,10	R\$ 1.230,00
28	Farinha trigo, embalagem de 1kg.	KG	40	460264	R\$ 6,61	R\$ 264,40
29	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo carioquinha, características adicionais:	KG	2000	464553	R\$ 8,48	R\$ 16.960,00
30	Feijão, tipo 1, tipo classe preto, características adicionais - maquinado,	KG	500	464552	R\$ 9,19	R\$ 4.595,00
31	Fubá de milho, aplicação bolo – embalagem de 1kg.	KG	75	470688	R\$ 5,51	R\$ 413,25
32	Leite condensado, embalagem caixa de 395gr.	CAIXA de 395 g	1500	312777	R\$ 6,18	R\$ 9.270,00
33	Macarrão, tipo sêmola, formato parafuso, embalagem de 500gr.	PCT 500g	2000	458993	R\$ 4,48	R\$ 8.960,00
34	Macarrão, tipo sêmola, formato penne, embalagem de 500gr.	PCT 500g	2000	458994	R\$ 4,46	R\$ 8.920,00
35	Margarina, embalagem pote 500gr.	Pote de 500 g	700	463699	R\$ 9,42	R\$ 6.594,00
36	Óleo vegetal comestível, de soja – embalagem frasco 900ml.	Frasco 900 ml	2000	463692	R\$ 9,16	R\$ 18.320,00
37	Sal, refinado – embalagem de 1kg.	1 KG	60	461092	R\$ 1,99	R\$ 119,40
38	Tempero - Louro Seco, acondicionado em embalagem de 50g	pct 50G	100	463904	R\$ 4,02	R\$ 402,00
39	Uva passa, embalagem de 1kg.	KG	40	464883	R\$ 22,95	R\$ 918,00

40	Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	75	446649	R\$ 52,50	R\$ 3.937,50
41	Vinagre, embalagem frascos de 750ml.	UN	240	217097	R\$ 5,51	R\$ 1.322,40
42	Queijo, ingredientes fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C,	Kg	150	446634	R\$ 40,39	R\$ 6.058,50
43	Pão francês - Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	KG	2000	460380	R\$ 18,82	R\$ 37.640,00
44	Salgados fritos e assados - Cardápio padrão com os seguintes itens:	Cento	75	309618	R\$ 79,95	R\$ 5.996,25
45	Pão de forma. Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada.	PCT	1000	480303	R\$ 9,62	R\$ 9.620,00
46	Bolo Confeitado. Bolo confeitado tipo de aniversário.	KG	50	308385	R\$ 49,00	R\$ 2.450,00
47	Presunto, tipo cozidos, ingredientes carne de porco,	Kg	150	447774	R\$ 27,72	R\$ 4.158,00
48	Linguiça Toscana de carne suína, gordura e aditivos	KG	2000	447705	R\$ 17,25	R\$ 34.500,00
49	Carne de porco, tipo toucinho (BACON), defumado .	KG	200	447666	R\$ 31,83	R\$ 6.366,00
50	Linguiça Calabreza de carne suína, gordura e	KG	600	447702	R\$ 23,70	R\$ 14.220,00
51	Abóbora in-natura, espécie: cabotiã.	KG	1500	463748	R\$ 4,40	R\$ 6.600,00
52	Cebola in natura, uso culinário, tipo amarela.	KG	750	463782	R\$ 7,99	R\$ 5.992,50
53	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum.	KG	200	463778	R\$ 3,80	R\$ 760,00
54	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola.	KG	750	464374	R\$ 4,90	R\$ 3.675,00
55	Fruta in natura, tipo banana da terra.	KG	750	464377	R\$ 8,60	R\$ 6.450,00
56	Fruta in natura, tipo banana prata	KG	600	464381	R\$ 5,88	R\$ 3.528,00
57	Fruta in natura, tipo banana nanica.	KG	1100	464380	R\$ 6,32	R\$ 6.952,00
58	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera.	KG	1500	464393	R\$ 3,40	R\$ 5.100,00
59	Fruta in natura, tipo limão taiti.	KG	200	464398	R\$ 6,50	R\$ 1.300,00
60	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação	KG	1500	464418	R\$ 3,10	R\$ 4.650,00

	alimentar.					
61	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	400	464422	R\$ 4,98	R\$ 1.992,00
62	Legume in natura - Pimentão verde -aplicação: alimentar.	KG	200	463809	R\$ 7,08	R\$ 1.416,00
63	Legume in natura, tipo batata-doce, espécie rosada.	KG	1500	463753	R\$ 5,00	R\$ 7.500,00
64	Legume in natura, tipo batata-inglesa lavada, espécie lisa.	KG	3000	463754	R\$ 5,71	R\$ 17.130,00
65	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum.	KG	1500	463767	R\$ 4,50	R\$ 6.750,00
66	Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum.	KG	1500	463770	R\$ 5,28	R\$ 7.920,00
67	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum.	KG	700	463795	R\$ 7,00	R\$ 4.900,00
68	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	KG	500	463796	R\$ 6,03	R\$ 3.015,00
69	Legume in natura, tipo quiabo, espécie liso.	KG	200	463792	R\$ 9,02	R\$ 1.804,00
70	Legume in natura, tipo tomate, espécie salada.	KG	2200	463806	R\$ 7,72	R\$ 16.984,00
71	Ovo, tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	720	446617	R\$ 9,61	R\$ 6.919,20
72	Verdura in natura, tipo alho, espécie comum .	KG	400	463938	R\$ 28,17	R\$ 11.268,00
73	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie comum/japonês	KG	150	463837	R\$ 14,80	R\$ 2.220,00
74	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum,	KG	150	463831	R\$ 14,46	R\$ 2.169,00
75	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum,	KG	750	463829	R\$ 6,80	R\$ 5.100,00
76	Verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum,	KG	1500	463839	R\$ 5,04	R\$ 7.560,00
77	Açafrão moído, aspecto físico pó, uso culinário,	KG	15	463857	R\$ 34,00	R\$ 510,00
78	Verdura in natura Gengibrecomum.	KG	15	463900	R\$ 14,27	R\$ 214,05
79	Carne bovina de primeira, tipo lagarto, apresentação peça inteira,	KG	2200	447441	R\$ 32,90	R\$ 72.380,00
80	Carne bovina de primeira, tipo patinho, peça inteira carimbo do SIF	KG	2200	447448	R\$ 37,08	R\$ 81.576,00
81	Carne bovina de segunda, tipo miolo do acém, apresentação peça	KG	4000	447383	R\$ 32,51	R\$ 130.040,00

82	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa. , carimbo do SIF	KG	3000	447636	R\$ 12,64	R\$ 37.920,00
83	Carne de frango, filé de peito de frango, cortado em bife. carimbo do SIF	KG	3000	447581	R\$ 18,65	R\$ 55.950,00
84	Carne de frango, frango inteiro, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal),	KG	6000	447583	R\$ 12,44	R\$ 74.640,00
85	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/	Kg	300	448524	R\$ 14,51	R\$ 4.353,00
86	Panela cuscuzeiro, capacidade 20 litros, composto por canecão de alumínio reforçado de espessura 1,4 mm e alças de alumínio fundido com peneira com suporte para fácil manejo, e tampa também de alumínio.	Unidade	2	391985	R\$ 132,49	R\$ 264,98
87	Panela de pressão, capacidade 15 litros.	Unidade	2	424374	R\$ 490,00	R\$ 980,00
88	Faca de cozinha nº 8	Unidade	20	357200	R\$ 27,00	R\$ 540,00
89	Descascador de legumes, material: aço inoxidável, cabo polipropileno, aplicação: cozinha.	Unidade	10	443912	R\$ 17,17	R\$ 171,70
90	Colher Plana para caldeirão, a pá e o pegador de polipropileno e o cabo de inox, tamanho de 80 cm.	Unidade	10	334613	R\$ 93,46	R\$ 934,60
91	Concha de alumínio cabo longo, tamanho 40 cm.	Unidade	10	335003	R\$ 15,71	R\$ 157,10
92	Sabão em pó.	KG	20	234325	R\$ 8,28	R\$ 165,60
93	Sabão glicerinado em barra.	Barra de 1 kg	200	298406	R\$ 6,20	R\$ 1.240,00
94	Rodo grande, tamanho 60 cm, com cabo.	Unidade	20	601243	R\$ 18,00	R\$ 360,00
95	Soda caustica em escamas.	KG	20	376404	R\$ 26,00	R\$ 520,00
96	Esponja de Lã de aço, de 60 g.	Pacote	500	481018	R\$ 1,93	R\$ 965,00
97	Vassoura de nylon com cabo. Cepa de 30 cm	Unidade	20	438597	R\$ 14,99	R\$ 299,80
98	Desengordurante para cozinha industrial.	Galão de 5 litros	20	244300	R\$ 34,50	R\$ 690,00
99	Esponja dupla face. Comprimento x Largura x Altura: 10 cm x 7 cm x 2 cm. Formato: Retangular	Unidade	300	481020	R\$ 0,72	R\$ 216,00
100	Detergente líquido neutro	Frasco de 500 ml	200	463157	R\$ 2,22	R\$ 444,00
Valor Geral					R\$ 936.656,36	

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.

No entanto em experiência da última licitação feita com adoção de três grupos sendo: secos gêneros alimentícios secos e molhados; carne e verdura. Grupos feitos tendo como base a dinâmica de fornecimento, ocorrendo dessa forma que só houve interesse pelos dois primeiros grupos, dando deserto por mais de uma vez no grupo de verduras. Por isso optamos por fazer **sem parcelamento** oferecendo ao fornecedor maior número de produtos oportunizando-os a fazerem os cálculos dos seus custos de entrega baseado em todos os produtos diluindo assim os gargalos na compensação das quantidades serem entregues, o que leva a darem lances sem a necessidade de elevação demasiada dos valores de seus produtos. Por isso optamos pelo **não parcelamento**, objetivando apenas atingirmos o objetivo principal que é a comprar para o fornecimento de alimentação saudável para os usuários do restaurante.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual de 2023 da instituição, disponível no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de contratações do Ministério da Economia.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com a presente contratação fornecer alimentação adequada aos estudantes, tanto internos quanto externos, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, a fim de minimizar a reprovação e evasão escolar, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo. Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providência para adequações.

13 IMPACTOS AMBIENTAIS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da atividade do restaurante são ocasionadas pelos resíduos orgânicos proveniente das sobras e das embalagens, o que já vem sendo mitigada com as medidas mencionadas abaixo:

Os produtos orgânicos resultante da confecção dos alimentos bem como seus resíduos são destinados para compostagem em aulas práticas do curso Técnico em Agropecuária. Além disso, os resíduos em melhores condições são utilizados no complemento da alimentação dos suínos.

Quanto aos resíduos não orgânicos como embalagens são depositados em gaiolas fornecidas por recicladores parceiro do *Campus Confresa* e periodicamente são recolhidos para reciclados

14 CONCLUSÃO

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista econômico e estratégico conforme demonstra este estudo. As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista.

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária para atendimento das demandas do Restaurante Estudantil do Campus Confresa. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, obedecidas as formalidades legais.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Renata Firmo de Oliveira

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

Livia Haiana Canhetti Silveira

Membro Técnico da Equipe de Planejamento
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

Rodrigo da Silva Lopes

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

Denis Marcos Pereira

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

Marcela Rodrigues Aires

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento
PORTARIA 79/2023 - 27-03/2023/IFMT

Ordenador Despesas:

Giliard Brito de Freitas

Diretor Geral - IFMT/Campus Confresa
PORTARIA 742/2021 - 20-04/2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Renata Firmo de Oliveira**, **TECNICO EM ENFERMAGEM**, em 14/04/2023 15:07:15.
- **Denis Marcos Pereira**, **ADMINISTRADOR**, em 14/04/2023 15:08:01.
- **Livia Haiana Canhetti Silveira**, **NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 14/04/2023 15:09:08.
- **Giliard Brito de Freitas**, **Diretor Geral - CD0002 - CFS-DG**, em 14/04/2023 15:10:57.
- **Marcela Rodrigues Aires**, **PROF ENS BAS TEC TECNOLOGICO-SUBSTITUTO**, em 14/04/2023 15:17:40.
- **Rodrigo da Silva Lopes**, **Diretor de Administração e Planejamento - CD0004 - CFS-DAP**, em 14/04/2023 15:22:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 31/01/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 467507

Código de Autenticação: 86f273fcd2

