



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

Estudo Técnico Preliminar

Modelo Conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 22 DE MAIO DE 2020

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se de estudo técnico preliminar para aquisição de gêneros alimentícios para atender o Restaurante Estudantil do IFMT - Campus Confresa.

2.2. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso - Campus Confresa, tendo por finalidade o perfeito cumprimento de suas funções institucionais, devendo prover os meios que possibilitem a execução de suas metas relacionadas à política educacional do Governo Federal, buscando seguir as recomendações da Lei n. 11.346/2006 e a Portaria Interministerial n. 1.010, de 08/05/2006 do Ministério da Saúde, na qual institui diretrizes para a promoção da alimentação saudável.

2.3. Para tal é necessário o fornecimento de refeições aos discentes, servidores e visitantes do IFMT/Campus Confresa, principalmente aos estudantes alojados, com destaque para o fato de a instituição acolher alunos de várias cidades da região. Assim, é necessária a execução eficiente das atividades do restaurante como condição para o desenvolvimento do trabalho pedagógico. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de 50% a mais para ajustes de cardápio e para segurança da próxima licitação em 2022. Atualmente, a demanda diária do restaurante é em média de 750 refeições distribuídas em 4 refeições diárias sendo: café da manhã, almoço, lanche, janta.

O regimento interno do restaurante e seus anexos (Portaria 08 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\$ 3,5 (três reais e cinquenta centavos) por almoço ou janta. O montante arrecadado é recolhido através de GRU. O café da manhã é para internos e bolsistas e o lanche para todos os alunos do ensino médio, fornecido gratuitamente.

3. Área requisitante

Nome do setor Requisitante: Setor Restaurante

Responsável: Substituto Enaldo Soares Cabral

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. São os seguintes requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

4.1.1. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

4.1.2. O fornecimento para os itens de gêneros alimentícios perecíveis e Não perecíveis será efetuado de forma fracionada através de Ordem de Fornecimento, conforme a necessidade do Campus Confresa;

4.1.3. O prazo de entrega dos itens de gêneros alimentícios perecíveis é de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou Ordem de Fornecimento do IFMT, em remessa fracionada com quantidade mínima estabelecida na unidade;

4.1.4. O prazo de entrega dos itens de gêneros alimentícios Não perecíveis é de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho ou Ordem de Fornecimento do IFMT, em remessa fracionada com quantidade mínima estabelecida na unidade;

4.1.5. A quantidade mínima para pedido será a estabelecida na planilha de itens do termo de referência, onde consta a unidade ficando o fornecedor obrigado a fornecer e entregar essa quantidade mínima que será uma unidade;

4.1.6. O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida;

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

4.1.8. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

4.1.9. Para carnes, o tempo decorrido desde o abate não poderá ser superior a 5 (cinco) dias no momento da entrega e apresentar temperatura entre 0°C a 4°C, no ato da entrega;

4.1.10. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem frescos; b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade; c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão ser apresentados íntactos e firmes; f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentas de umidade externa anormal e sabores estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;

4.2. Durante o recebimento, os gêneros alimentícios serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

4.2.1. Condições higiénicas dos veículos dos fornecedores;

4.2.2. Condições do entregador - deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

4.2.3. Integridade e higiene da embalagem;

4.2.4. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

4.2.5. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) - características organolépticas, como: cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

4.2.6. Características específicas de cada produto;

4.2.7. Na rotulagem, será observada a correta identificação do produto - nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura, condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação.

4.2.8. Para os produtos perecíveis serão controladas as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante

5. Levantamento de Mercado

5.1. O presente certame visa aquisição de materiais de baixa complexidade, amplamente oferecido pelo mercado. Portanto não se faz necessária ampla prospecção junto ao mercado de soluções que possa atender à demanda apresentada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Trata-se de contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios subdivididos em Secos e molhados; verduras; carnes para atender a demanda do Restaurante do IFMT - Campus Confresa.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades em um período de 12 (doze) meses acrescida de uma margem de segurança de 50%. Antes da paralisação das atividades presenciais a demanda diária do restaurante era em média de 700 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:

7.1.1. O café da manhã é oferecido exclusivamente aos estudantes residentes no campus Confresa.

7.1.2. 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.

7.1.3. Todos os dias, o almoço e jantar aos servidores, alunos e visitantes, sendo admitido seu uso nos finais de semana quando estes estiverem a trabalho ou residirem no Campus.

7.2. A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o ano pelo restaurante é baseada no consumo do ano anterior conforme abaixo.

7.2.1 Cardápio

CARDÁPIO IFMT CONFRESA					
ALMOÇO					
Dia	Arroz	Feijão	Guarnição	Proteína	Salada
seg	branco	carioca	Batata doce	Carne Suína	repolho + beterraba cozida e em cubos e azeitonas
ter	branco	carioca	Cabotiá	carne de panela	repolho+ cenoura cozida
qua	colorido	carioca	Macarrão	frango ao molho	a face e tomate + cenoura ralada com milho
qui	branco	carioca	Farofa de banana e ovos	carne moída ao molho e batatas	a face + beterraba e cenoura raladas com milho e palmito
sex	branco	carioca	Purê de batata	bife acebolado	a face + tomate e pepino fatiados
sab	branco	carioca	Macarronada	frango	vagem + tomate
dom	branco	carioca	Creme de milho	Lingüiça toscana	repolho verde + tomate
seg	branco	carioca	Batata palha	isca bovina acompanhada	repolho + vagem cozida e azeitonas
ter	branco	carioca	Abobora	carne moída	repolho verde e tomate + cenoura cozida e ervilha
qua	branco	carioca	Macarrão	Carne Suína	vinagrete + a face + beterraba cozida
qui	branco	carioca	Farofa de banana e bacon	carne panela	a face + vagem + cenoura cozida em rodelas
sex	branco	carioca	Batata doce	filé de peito	repolho colorido + cenoura coz em rodelas ervilha
sab	colorido	carioca	Creme de Milho	bife acebolado	cenoura e beterraba ralados
dom	branco	carioca	Mandioca frita	isca frango	repolho + beterraba cozida e em cubos e azeitonas
seg	branco	carioca	Abobora	carne suína	repolho roxo + cenoura cozida
ter	branco	carioca	mandioca cozida	carne moída com molho e batatas	a face e tomate + cenoura ralada com milho
qua	branco	carioca	Macarronada	frango	Repolho verde + beterraba ralada com milho e palmito
quin	branco	carioca	Farofa de banana e ovos	carne de panela	a face + tomate e pepino fatiados
sex	branco	carioca	Batata inglesa cozida	bife acebolado	vagem + tomate
sab	branco	carioca	Batata palha	frango ao molho	repolho verde + tomate
dom	colorido	carioca	Abobrinha refogada	lingüiça toscana	repolho colorido + beterraba cozida em cubos e azeitonas
seg	branco	carioca	Batata palha	carne moída	repolho verde e tomate + cenoura cozida e ervilha
ter	branco	carioca	Macarrão	isca bovina acebolada	vinagrete + a face
qua	colorido	carioca	Batata doce	carne suína	repolho roxo + vagem + cenoura ralada
qui	branco	carioca	Farofa de banana e bacon	carne panela	a face + beterraba cozida com ervilha + pepino
sex	branco	carioca	Creme de milho	isca peito de frango	Repolho roxo + cenoura cozida
sab	branco	carioca	Mandioca	frango	vagem + tomate
dom	branco	carioca	Macarronada	bife acebolado	repolho verde + tomate

7.2.2. Controle de retirada semanal de produtos do depósito para a dispensa da cozinha

SOLICITAÇÃO RETIRDA SEMANAL DO DEPÓSITO PARA USO

RESPONSÁVEL:

PERÍODO:

PRODUTO	CONSUMO SEMANAL	UNIDADE	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
Arroz pc 5kg				
Azeitona pt. 2kg				

	colorau – embalagem de 250g.							
13	Alimento industrializado para consumo humano, cominho moído – embalagem 250g	250g	20	20	1	48	24	72
14	Alimento industrializado para consumo humano, creme de cebola – embalagem de 1 Kg.	KG	150	75	1	48	24	72
15	Alimento industrializado para consumo humano, molho de soja – embalagem frasco 900ml.	Embalagem 900 ml	200	75	1	48	24	72
16	Alimento industrializado consumo humano, sal grosso – embalagem de 1kg.	Kg	20	20	0,5	24	12	36
17	Alimento industrializado para consumo humano, tempero completo sem pimenta – embalagem de 1kg.	KG	200	200	3	144	72	216
18	Alimento industrializado para consumo humano, achocolatado - embalagem de 1kg	KG	200	150	2	96	48	144
19	Arroz beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	Pct 5 kg	3000	2600	36	1728	864	2592
20	Azeitona , tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero, embalagem 2 kg.	PCT 2 KG	200	75	1	48	24	72
21	Biscoito , apresentação oval, sabor maizena , classificação doce, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, prazo validade 1 ano – embalagem Pacotes de 400 gramas.	Cx 20und.	200	75	1	48	24	72
22	Biscoito , apresentação quadrado, sabor água e sal , classificação salgado, características adicionais sem recheio – embalagem Pacotes de 400 gramas.	Cx 20und.	200	75	1	48	24	72
23	Café , torrado e moído, apresentação pó, tipo embalagem a vácuo – Embalagem de 500 gramas.	Cx 10und.	200	75	1	48	24	72
24	Chá de cidreira , em sachê - Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, embalagem caixa contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	200	150	2	96	48	144
25	Chá de erva doce , em sachê. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem caixa de 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	200	150	2	96	48	144
26	Chá de hortelã , em sachê - Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, embalagem caixa contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	200	150	2	96	48	144
27	Condimento in natura - Curry em pó - Puro, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem contendo 1 Kg.	kg	50	40	0,5	24	12	36
28	Condimento, nome tempero culinário / condimento – orégano – embalagem 250g.	pct 250g	30	30	0,5	24	12	36
29	Creme de leite , – e embalagem caixa de 1 kg.	CX de 1 KG	300	300	4	192	96	288
30	Chá de erva mate – caixa contendo 30 embalagens de 250 gramas.	CX	50	40	0,5	24	12	36
31	Ervas finas secas . As ervas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes- Embalagem com 250g	pct 250g	20	20	0,3	14,4	7,2	21,6
32	Ervilha em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	200	200	3	144	72	216
33	Extrato de tomate , embalagem lata de 4kg.	Lata	200	200	3	144	72	216
34	Farinha mandioca , apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo classe branca, tipo 1 – embalagem pct de 1kg.	KG	800	500	7	336	168	504
35	Farinha milho , embalagem pacote de 1kg.	KG	500	360	5	240	120	360
36	Farinha trigo , embalagem de 1kg.	KG	200	75	1	48	24	72

37	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo caroquinha , características adicionais: maquinado, embalado em saco plástico de 1kg.	KG	3500	3000	40	1920	960	2880
38	Feijão, tipo 1, tipo classe preto , características adicionais - maquinado, embalado em saco plástico de 1 kg	KG	1500	750	10	480	240	720
39	Fubá de milho , aplicação bolo –embalagem de 1kg.	KG	200	75	1	48	24	72
40	Leite de coco , embalagem frasco de 500 ml	Frasco 500ML	200	75	1	48	24	72
41	Leite condensado , embalagem caixa de 395gr.	CAIXA de 395 g	2000	1500	20	960	480	1440
42	Macarrão , tipo sêmola, formato espaguete , embalagem de 500gr.	Cx 24 und	100	75	1	48	24	72
43	Macarrão , tipo sêmola, formato parafuso , embalagem de 500gr.	Cx 24 und	100	75	1	48	24	72
44	Macarrão , tipo sêmola, formato penne , embalagem de 500gr.	Cx 24 und	100	75	1	48	24	72
45	Margarina , embalagem pote 500gr.	Pote de 500 g	1000	700	10	480	240	720
46	Óleo vegetal comestível, de soja – embalagem frasco 900ml.	Frasco 900 ml	5000	2200	30	1440	720	2160
47	Sal, refinado – embalagem de 1kg.	1 KG	600	140	2	96	48	144
48	Tempero - Louro Seco , acondicionado em embalagem de 250 kg.	pct 250G	40	40	0,5	24	12	36
49	Uva passa , embalagem de 1kg.	KG	50	40	0,5	24	12	36
50	Queijo ralado , tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	100	75	1	48	24	72
51	Vinagre , embalagem frascos de 750ml.	Cx 12 und.	100	75	1	48	24	72
52	Geleia de fruta , tipo fruta variado, ingredientes polpa fruta/ água/açúcar e ácido cítrico, embalagem de 1 kg.	KG	100	75	1	48	24	72
53	Queijo , ingredientes fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, tipo mussarela apresentação barra.	Kg	200	150	2	96	48	144
54	Requeijão , ingredientes coalho, tipo cremoso , conservação 1 a 10 °C, tipo embalagem copo vidro de 250g	pote 250g	500	360	5	240	120	360
55	Iogurte , ingredientes fermento lácteo, ingredientes adicionais aromatizante artificial vários sabores, temperatura conservação 0 a 10 °C. Embalagem de 1 litro	Litro	500	500	7	336	168	504
56	Leite in natura tipo c – pasteurizado embalagem saquinho 1 litro.	Saquinho	4000	1500	20	960	480	1440
57	Pão francês – Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada. Peso médio por unidade 50gramas.	KG	2000	2000	26	1248	624	1872
58	Salgados fritos e assados - Cardápio padrão com os seguintes itens: bolinho de queijo, pão de queijo, coxinhas, pastéis, kibes, esfirras, mini lanches de presunto e queijo, e empadinha.	Cento	100	75	1	48	24	72
59	Pão de forma . Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada. Peso médio por unidade, 500 g.	KG	300	220	3	144	72	216
60	Refrigerante gelado . Sabor de cola, limão, laranja e guaraná. Engarrafado em embalagem de 2 litros. Produto de primeira qualidade.	2 Litro	150	150	2	96	48	144
61	Bolo Confeitado . Bolo confeitado tipo de aniversário. Massa branca comum. Recheios: pode ser creme branco, beijinho ou doce de leite, com frutas (ameixa, abacaxi, morango). Cobertura Chantilly e enfeites.	KG	50	50	0,7	33,6	16,8	50,4
	Presunto , tipo cozidos, ingredientes carne de porco,							

62	aplicação alimento para consumo humano. Embalagem em barra	Kg	500	150	2	96	48	144
63	Linguiça Toscana de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada, embalagem a vácuo de 5Kg.	KG	2000	2000	27	1296	648	1944
64	Carne de porco, tipo toucinho (BACON), defumado, Produto de primeira qualidade. Rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Congelada e embalagem a vácuo.	KG	600	600	8	384	192	576
65	Linguiça Calabresa de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada embalagem a vácuo de 5kg.	KG	600	600	8	384	192	576
66	Salame, tipo italiano , ingredientes carne suína, apresentação peça inteira.	KG	150	150	2	96	48	144
67	Abóbora in-natura , espécie: cabotilã.	KG	1500	1500	20	960	480	1440
68	Cebola in natura, uso culinário, tipo amarela.	KG	1500	750	10	480	240	720
69	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum.	KG	1000	400	5	240	120	360
70	Fruta in natura, tipo abacaxi , espécie pérola.	KG	1000	750	10	480	240	720
71	Fruta in natura, tipo banana da terra .	KG	2000	750	10	480	240	720
72	Fruta in natura, tipo banana maçã .	KG	600	600	8	384	192	576
73	Fruta in natura, tipo banana nanica .	KG	1500	1100	15	720	360	1080
74	Fruta in natura, tipo laranja , espécie pera.	KG	2000	1500	20	960	480	1440
75	Fruta in natura, tipo limão taiti .	KG	800	400	5	240	120	360
76	Fruta in natura, tipo maçã , espécie nacional, aplicação alimentar.	KG	2000	1500	20	960	480	1440
77	Fruta in natura, tipo mamão formosa .	KG	1000	400	5	240	120	360
78	Fruta in natura, tipo melancia , espécie redonda, aplicação alimentar.	KG	4000	1500	20	960	480	1440
79	Fruta in natura, tipo melão , espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	1500	750	10	480	240	720
80	Fruta in natura, tipo tangerina , espécie ponkan.	KG	2000	1500	20	960	480	1440
81	Legume in natura - Pimentão verde .	KG	800	400	5	240	120	360
82	Legume in natura, tipo abobrinha verde .	KG	1500	750	10	480	240	720
83	Legume in natura, tipo batata-doce , espécie rosada.	KG	1800	1500	20	960	480	1440
84	Legume in natura, tipo batata-inglesa lavada, espécie lisa.	KG	4000	3000	40	1920	960	2880
85	Legume in natura, tipo berinjela , espécie comum.	KG	500	250	3	144	72	216
86	Legume in natura, tipo beterraba , espécie comum.	KG	2000	1500	20	960	480	1440
87	Legume in natura, tipo cenoura , espécie comum.	KG	2500	1500	20	960	480	1440
88	Legume in natura, tipo mandioca , espécie comum.	KG	2500	1500	20	960	480	1440
89	Legume in natura, tipo pepino , espécie comum.	KG	1500	750	10	480	240	720
90	Legume in natura, tipo jiló , espécie liso.	KG	300	220	3	144	72	216
91	Legume in natura, tipo quiabo , espécie liso.	KG	450	400	5	240	120	360
92	Legume in natura, tipo tomate , espécie salada.	KG	4000	2200	30	1440	720	2160
93	Ovo , tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	1000	720	10	480	240	720
94	Tempero verde Maço 150 gramas - cebolinha Verde , comum, limpo, tenra, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas.	MAÇO	600	400	5	240	120	360
95	Tempero - Louro Seco , acondicionado em embalagem de 250g	Pct 250g	40	40	0,5	24	12	36
96	Tempero verde Maço de 150 gramas - Manjeriço Verde , comum, limpo, tenra, com coloração uniforme. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas.	Maço	400	150	2	96	48	144

97	Tempero verde Maço de 150 gramas - coentro Verde , comum, limpo, tenra, com coloração uniforme. Sem podridão, sem partes secas. Fornecida em embalagens limpas, secas.	Maço	600	400	5	240	120	360
98	Verdura in natura, tipo alface , espécie Americana /crespa/romana/lisa – embalagem maço de 400gr.	Maço de 400 g	2000	1500	20	960	480	1440
99	Verdura in natura, tipo alho , espécie comum .	KG	500	400	5	240	120	360
100	Verdura in natura, tipo brócolis , espécie comum/japonês	KG	160	150	2	96	48	144
101	Verdura in natura, tipo couve , espécie Comum/manteiga, embalagem maço de 400gr.	Maço de 400g	600	400	5	240	120	360
102	Verdura in natura, tipo couve-flor , espécie comum .	KG	160	150	2	96	48	144
103	Verdura in natura, tipo repolho roxo , espécie comum, aplicação culinária em geral	KG	800	750	10	480	240	720
104	Verdura in natura, tipo repolho verde , espécie comum, aplicação culinária em geral	KG	2000	1500	20	960	480	1440
105	Verdura in natura, tipo rúcula , espécie comum. Embalagem maço de 350gr.	Maço de 350g	400	400	5	240	120	360
106	Açafrão moído, aspecto físico pó, uso culinário, em embalagem de 1 Kg.	KG	30	15	0,2	9,6	4,8	14,4
107	Verdura in natura Gengibre comum.	KG	20	15	0,2	9,6	4,8	14,4
108	Carne bovina de primeira, tipo coxão mole . Peça inteira, carimbo do 144SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	5000	4000	50	2400	1200	3600
109	Carne bovina de primeira, tipo contrafilé , peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Congelada.	KG	3000	2200	30	1440	720	2160
110	Carne bovina de primeira, tipo lagarto , apresentação peça inteira, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	5000	2200	30	1440	720	2160
111	Carne bovina de primeira, tipo patinho , peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA . Congelada	KG	6000	2200	30	1440	720	2160
112	Carne bovina de segunda, tipo miolo do acém , apresentação peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	6000	4000	50	2400	1200	3600
113	Carne suína, tipo costelinha , apresentação serrada em tiras, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	2000	2000	40	1920	960	2880
114	Carne suína, tipo lombo , apresentação peça. carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	2000	2000	40	1920	960	2880
115	Carne suína, tipo pernil , apresentação peça inteira, cortada, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada	KG	2000	2000	50	2400	1200	3600
116	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa ., carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM	KG	6000	3000	40	1920	960	2880

	(Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelada							
117	Carne de frango, filé de peito de frango , cortado em bife. carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelado	KG	4000	3000	40	1920	960	2880
118	Carne de frango, frango inteiro , carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelado	KG	8000	4000	50	2400	1200	3600
119	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade, congelada	Kg	300	300	4	192	96	288

*1 - Quantidade a ser licitada corrigida por aproximação por motivo de unidade e caixa embalada.

*2 - Consumo Semanal baseado em formulário de solicitação para retirada do depósito para uso da semana na cozinha.

*3- Estimativa baseada em licitações anteriores e seus respectivos empenhos. Soma-se a quantidade empenhada e a quantidade utilizada de todos os empenhos com o mesmo

item para obter a quantidade total de itens empenhados e utilizados durante o ano, obtendo assim, a quantidade média para fazer a demanda para as aquisições do próximo ano PGC 2021.

Memória de Cálculo: Produto vezes quantidade semanal vezes 48 semanas igual a quantidade anual; Acrescentou-se 50% de segurança para licitação de 2022, visto não termos nenhum

produto em estoque no momento) O total foi arredondado para maior ou menor tendo como base a unidade e forma de embalagem respeitando sempre o estimado no PGC 2021.

7.3. A demanda é feita prevendo a utilização para um ano, acrescida de mais 50% para que haja a possibilidade de utilizar os produtos do prego até que o novo processo licitatório esteja homologado.

7.4. Desta forma, é possível fazer um planejamento adequado das aquisições, sem que haja uma demasiada demanda nas quantidades de itens que serão licitados, visando a possível necessidade de atendimento a alunos com restrições alimentares.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. A Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, referente a pesquisa de preços:

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

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprego de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sites 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 instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

8.1.3. A estimativa de preço apresentado reflete os dados colhidos tendo como base o PGC 2021, e com base em empenhos anteriores, sendo R\$ **1.228.470,00** (um milhão duzentos e vinte e oito mil e quatrocentos e setenta reais), conforme documento abaixo.

Estimativa de Preço PGC 2021

Item	Descrição completa	unidade medida	Preço Estimado PGC 2021	Quant. Estimada PGC 2021	Quant. A ser Licitada	Valor Estimado PGC 2021	Valor Estimado Licitação 2021
1	Açúcar, tipo cristal, características adicionais: sacarose de cana-de-açúcar - pacote de 2kg.	Pacote 2 Kg	6,00	1000	600	6000	3600
2	Alimento industrializado para consumo humano, Azeite de oliva - lata 500ml.	lata 500ml	18,00	150	80	2700	1440
3	Alimento industrializado para consumo humano, Palmito em conserva, tipo açaí - embalagem de 300g.	500g	18,00	150	150	2700	2700
4	Alimento industrializado de consumo humano, mostarda - embalagem frasco 200g.	Frasco 200g	8,00	200	150	1600	1200
5	Alimento industrializado para consumo humano, Batata palha sem tempero, embalagem de 1kg.	KG	20,00	200	200	4000	4000
6	Alimento industrializado para consumo humano, Frango - embalagem de 400g.	Frasco de 400g	8,00	300	150	2400	1200

	catchup – frasco 400gr.						
7	Alimento industrializado para consumo humano, maionese – embalagem balde 3 kg.	Balde de 3kg	18,00	150	70	2700	1260
8	Alimento industrializado para consumo humano, milho verde em conserva – embalagem lata de 2kg.	lata de 2Kg	20,00	200	150	4000	3000
9	Alimento industrializado para consumo humano, sardinha enlatada – embalagem de 170gr.	Lata de 170g	6,00	200	150	1200	900
10	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de carne em pó – embalagem de 1kg.	KG	10,00	150	75	1500	750
11	Alimento industrializado para consumo humano, caldo de galinha em pó – embalagem de 1kg.	KG	10,00	150	75	1500	750
12	Alimento industrializado para consumo humano, colorau – embalagem de 250g.	250 G	4,00	200	75	800	300
13	Alimento industrializado para consumo humano, cominho moído – embalagem 250g	250g	5,00	20	20	100	100
14	Alimento industrializado para consumo humano, creme de cebola – embalagem de 1 kg.	KG	20,00	150	75	3000	1500
15	Alimento industrializado para consumo humano, molho de soja – embalagem frasco 900ml.	Embalagem 900 ml	8,00	200	75	1600	600
16	Alimento industrializado consumo humano, sal grosso – embalagem de 1kg.	Kg	3,00	20	20	60	60
17	Alimento industrializado para consumo humano, tempero completo sem pimenta – embalagem de 1kg.	KG	15,00	200	200	3000	3000
18	Alimento industrializado para consumo humano, achocolatado – embalagem de 1kg	KG	12,00	200	150	2400	1800
19	Arroz beneficiado tipo 1 - embalagem pacote de 5 kg.	Pct 5 kg	16,00	3000	2600	48000	41600
20	Azeltona , tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero, embalagem 2 kg.	PCT 2 KG	40,00	200	75	8000	3000
21	Biscoito , apresentação oval, sabor maizena , classificação doce, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, prazo validade 1 ano – embalagem Pacotes de 400 gramas.	Cx 20und.	70,00	200	75	14000	5250
22	Biscoito , apresentação quadrado, sabor água e sal , classificação o salgado, características adicionais sem recheio – embalagem Pacotes de 400 gramas.	Cx 20und.	80,00	200	75	16000	6000
23	Café , torrado e moído, apresentação pó, tipo embalagem a vácuo – Embalagem de 500 gramas.	Cx 10und.	110,00	200	75	22000	8250
24	Chá de cidreira , em sachê – Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, embalagem caixa contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	4,00	200	150	800	600
25	Chá de erva doce , em sachê. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem caixa de 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	4,00	200	150	800	600
	Chá de hortelã , em sachê - Aspecto,						

26	cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, embalagem caixa contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Cx	4,00	200	150	800	600
27	Condimento in natura - Curry em pó - Puro, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem contendo 1 Kg.	kg	40,00	50	40	2000	1600
28	Condimento, nome tempero culinário /condimento - orégano - embalagem 250g.	pct 250g	5,00	30	30	150	150
29	Creme de leite. - embalagem caixa de 1 kg.	Cx de 1 KG	18,00	300	300	5400	5400
30	Chá de erva mate - caixa contendo 30 embalagens de 250 gramas.	CX	5,00	50	40	250	200
31	Ervas finas secas. As ervas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem com 250g	pct 250g	5,00	20	20	100	100
32	Ervilha em conserva, embalagem lata de 2kg	Lata 2 kg	18,00	200	200	3600	3600
33	Extrato de tomate, embalagem lata de 4kg.	Lata	20,00	200	200	4000	4000
34	Farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo classe branca, tipo 1 - embalagem pct de 1kg.	KG	8,00	800	500	6400	4000
35	Farinha milho, embalagem pacote de 1kg.	KG	8,00	500	360	4000	2880
36	Farinha trigo, embalagem de 1kg.	KG	5,00	200	75	1000	375
37	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo carioca, características adicionais: moído, embalado em saco plástico de 1kg.	KG	8,00	3500	3000	28000	24000
38	Feijão, tipo 1, tipo classe preto, características adicionais - moído, embalado em saco plástico de 1 kg	KG	8,00	1500	750	12000	6000
39	Fubá de milho, aplicação bolo - embalagem de 1kg.	KG	8,00	200	75	1600	600
40	Leite de coco, embalagem frasco de 500ml	Frasco 500ML	8,00	200	75	1600	600
41	Leite condensado, embalagem caixa de 395gr.	CAIXA de 395g	5,00	2000	1500	10000	7500
42	Macarrão, tipo sêmola, formato espagete, embalagem de 500gr.	Cx 24 und	90,00	100	75	9000	6750
43	Macarrão, tipo sêmola, formato parafuso, embalagem de 500gr.	Cx 24 und	80,00	100	75	8000	6000
44	Macarrão, tipo sêmola, formato penne, embalagem de 500gr.	Cx 24 und	80,00	100	75	8000	6000
45	Margarina, embalagem pote 500gr.	Pote de 500 g	7,00	1000	700	7000	4900
46	Óleo vegetal comestível, de soja - embalagem frasco 900ml.	Frasco 900 ml	5,00	5000	2200	25000	11000
47	Sal, refinado - embalagem de 1kg	1 KG	1,50	600	140	900	210
48	Tempero - Louro Seco, acondicionado em embalagem de 250 kg.	pct 250G	3,00	40	40	120	120
49	Uva passa, embalagem de 1kg.	KG	35,00	50	40	1750	1400
50	Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 1 kg.	KG	30,00	100	75	3000	2250
51	Vinagre, embalagem frascos de 750ml.	Cx 12 und.	70,00	100	75	7000	5250
52	Geleia de fruta, tipo fruta variado, ingredientes polpa fruta/ água/açúcar e ácido cítrico, embalagem de 1 kg.	KG	20,00	100	75	2000	1500
53	Queijo, ingredientes fermento lácteo, conservação 0 a 10 °C, tipo mussarela apresentação barra.	Kg	60,00	200	150	12000	9000
54	Requeijo, ingredientes coalho, tipo cremoso, conservação 1 a 10 °C, tipo embalagem copo vidro de 250g	pote 250g	8,00	500	360	4000	2880

55	Yogurte, ingredientes fermento lácteo, ingredientes adicionais aromatizante artificial vários sabores, temperatura conservação 0 a 10 °C. Embalagem de 1 litro	Litro	5,00	500	500	2500	2500
56	Leite in natura tipo c – pasteurizado embalagem saquinho 1 litro.	Saquinho	3,00	4000	1500	12000	4500
57	Pão francês - Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada. Peso médio por unidade 50gramas.	KG	20,00	2000	2000	40000	40000
58	Salgados fritos e assados - Cardápio padrão com os seguintes itens : bolinho de queijo, pão de queijo, coelhinhos, pastéis, kibes, esfihas, mini lanches de presunto e queijo, e empadinha.	Cento	110,00	100	75	11000	8250
59	Pão de forma. Produto produzido com farinha de trigo especial fortificada. Peso médio por unidade, 500g.	KG	25,00	300	220	7500	5500
60	Refrigerante gelado. Sabor de cola, limão, laranja e guaraná. Engarrafado em embalagem de 2 litros. Produto de primeira qualidade.	2 litro	7,00	150	150	1050	1050
61	Bolo Confeitado. Bolo confeitado tipo de aniversário. Massa branca comum. Recheio: pode ser creme branco, beijinho ou doce de leite, com frutas (ameixa, abacaxi, morango). Cobertura Chantilly e enfeites.	KG	70,00	50	50	3500	3500
62	Presunto, tipo cozido, ingredientes carne de porco, aplicação alimento para consumo humano. Embalagem em barra.	Kg	40,00	500	150	20000	6000
63	Lingüça Toscana de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada. embalagem a vácuo de 5kg.	KG	20,00	2000	2000	40000	40000
64	Carne de porco, tipo toucinho (BACON), defumado. Produto de primeira qualidade. Rotulagem de acordo com os padrões do MAPA. Congelada e embalagem a vácuo.	KG	25,00	600	600	15000	15000
65	Lingüça Calabresa de carne suína, gordura e aditivos conforme normativa de embutidos do MAPA. Apresentação congelada embalagem a vácuo de 5kg.	KG	20,00	600	600	12000	12000
66	Salame, tipo Italiano, ingredientes carne suína, apresentação peça inteira.	KG	40,00	150	150	6000	6000
67	Abóbora in-natura, espécie cabotê.	KG	4,00	1500	1500	6000	6000
68	Cebola in natura, uso culinário, tipo amarela.	KG	5,00	1500	750	7500	3750
69	Chuchu in natura, variedade verde, espécie comum.	KG	4,00	1000	400	4000	1600
70	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola.	KG	4,00	1000	750	4000	3000
71	Fruta in natura, tipo banana da terra.	KG	8,00	2000	750	16000	6000
72	Fruta in natura, tipo banana maçã.	KG	8,00	600	600	3600	3600
73	Fruta in natura, tipo banana nanica.	KG	5,00	1500	1100	7500	5500
74	Fruta in natura, tipo laranja, espécie pera.	KG	2,50	2000	1500	5000	3750
75	Fruta in natura, tipo limão taiti.	KG	8,00	800	400	6400	3200
76	Fruta in natura, tipo maçã, espécie nacional, aplicação alimentar.	KG	6,00	2000	1500	12000	9000
77	Fruta in natura, tipo mamão formosa.	KG	4,00	1000	400	4000	1600
78	Fruta in natura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar.	KG	2,00	4000	1500	8000	3000
79	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar.	KG	4,00	1500	750	6000	3000
	Fruta in natura, tipo tangerina.						

80	espécie pontan.	KG	5,00	2000	1500	10000	7500
81	Legume in natura - Pimentão verde.	KG	8,00	800	400	6400	3200
82	Legume in natura, tipo abobrinha verde.	KG	5,00	1500	750	7500	3750
83	Legume in natura, tipo batata-doce, espécie rosada.	KG	3,00	1800	1500	5400	4500
84	Legume in natura, tipo batata-inglesa lavada, espécie lisa.	KG	5,00	4000	3000	20000	15000
85	Legume in natura, tipo berinjela, espécie comum.	KG	4,00	500	250	2000	1000
86	Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum.	KG	5,00	2000	1500	10000	7500
87	Legume in natura, tipo cenoura, espécie comum.	KG	5,00	2500	1500	12500	7500
88	Legume in natura, tipo mandioca, espécie comum.	KG	6,00	2500	1500	15000	9000
89	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum.	KG	5,00	1500	750	7500	3750
90	Legume in natura, tipo jiá, espécie liso.	KG	5,00	300	220	1500	1100
91	Legume in natura, tipo quiabo, espécie liso.	KG	5,00	450	400	2250	2000
92	Legume in natura, tipo tomate, espécie salada.	KG	8,00	4000	2200	32000	17600
93	Ovo, tamanho extra, origem galinha, características adicionais branco.	Dúzia	5,00	1000	720	5000	3600
94	Tempero verde Maço 150 gramas - cebolinha Verde, comum, limpo, tenra, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas.	MAÇO	5,00	600	400	3000	2000
95	Tempero - Louro Seco, acondicionado em embalagem de 250g	Pct 250g	8,00	40	40	320	320
96	Tempero verde Maço de 150 gramas - Manjerico Verde, comum, limpo, tenra, com coloração uniforme. Sem podridão, sem partes secas. Murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas.	Maço	6,00	400	150	2400	900
97	Tempero verde Maço de 150 gramas - coentro Verde, comum, limpo, tenra, com coloração uniforme. Sem podridão, sem partes secas. Fornecida em embalagens limpas, secas.	Maço	5,00	600	400	3000	2000
98	Verdura in natura, tipo alfaca, espécie Americana/resp/romana/lisa - embalagem maço de 400gr.	Maço de 400 g.	8,00	2000	1500	16000	12000
99	Verdura in natura, tipo alho, espécie comum.	KG	30,00	500	400	15000	12000
100	Verdura in natura, tipo brócolis, espécie comum/japonês	KG	12,00	160	150	1920	1800
101	Verdura in natura, tipo couve, espécie Comum/manteliga, embalagem maço de 400gr.	Maço de 400g	8,00	600	400	4800	3200
102	Verdura in natura, tipo couve-flor, espécie comum.	KG	12,00	160	150	1920	1800
103	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral	KG	5,00	800	750	4000	3750
104	Verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum, aplicação culinária em geral	KG	4,00	2000	1500	8000	6000
105	Verdura in natura, tipo rúcula, espécie comum, Embalagem maço de 350gr.	Maço de 350g	5,00	400	400	2000	2000
106	Açafrão médio, aspecto físico pó, uso culinário, em embalagem de 1 kg.	KG	30,00	30	15	900	450
107	Verdura in natura Gengibre comum.	KG	15,00	20	15	300	225

108	Carne bovina de primeira, tipo coelho mole , Peça inteira, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	30,00	5000	4000	150000	120000
109	Carne bovina de primeira, tipo contrafile , peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), Congelada.	KG	32,00	3000	2200	96000	70400
110	Carne bovina de primeira, tipo lagarto , apresentação peça inteira, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	28,00	5000	2200	140000	61600
111	Carne bovina de primeira, tipo patinho , peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	28,00	6000	2200	168000	61600
112	Carne bovina de segunda, tipo miolo do acém , apresentação peça inteira carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	25,00	6000	4000	150000	100000
113	Carne suína, tipo costelinha , apresentação serrada em tiras, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	25,00	2000	2000	50000	50000
114	Carne suína, tipo lombo , apresentação peça, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	22,00	2000	2000	44000	44000
115	Carne suína, tipo pernil , apresentação peça inteira, cortada, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	22,00	2000	2000	44000	44000
116	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa , carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	12,00	6000	3000	72000	36000
117	Carne de frango, filé de peito de frango , cortado em bife, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) de acordo e com registro no MAPA, Congelada	KG	18,00	4000	3000	72000	54000
118	Carne de frango, frango inteiro , carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de	KG	10,00	8000	4000	80000	40000

	Inspecção Municipal) de acordo e com registro no MAPA. Congelado						
119	Salicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e coridos, acondicionada em acondicionados em sistema cryo-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade, congelada	Kg	6,00	300	300	1800	1800
TOTAL ESTIMADO						1228.442,00	1.228.442,00
						PGC 2021	LIQUIDAÇÃO

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. No que se refere a formação de grupos, conforme já decidiu o Tribunal de Contas da União, "inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si". (Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara). Recente decisão do TCU corroborou esse entendimento, merecendo transcrição o trecho a seguir:

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 .

9.2. 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão no Plano de Desenvolvimento Institucional do IPMT 2019 2023, e consta no Plano Anual de Contratações PAC/PGC2021

12. Resultados Pretendidos

12.1. Promover uma alimentação saudável, conforme estabelecido pela política educacional do Governo Federal, buscando seguir as recomendações da Lei n. 11.346/2006 e a Portaria Interministerial n. 1.010, de 08/05/2006 do Ministério da Saúde.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

Informe abaixo a **viabilidade** do objeto deste ETP. Caso o projeto seja inviável, é obrigatório **informar a justificativa de inviabilidade**.

(x) Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

() Esta equipe de planejamento declara **inviável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME, pelas seguintes justificativas:

Responsável(eis) pela elaboração do estudo preliminar:

Enaldo Soares Cabral

Confresa MT 20 de janeiro de 2021.

Enaldo Soares Cabral
Técnico em Agropecuária 1758095
Portaria nº xxx, de xx/xx/xxxx

Nome Completo do Responsável pelo Estudo
Cargo/Função
Matrícula
Portaria nº xxx, de xx/xx/xxxx

Documento assinado eletronicamente por:

• Enaldo Soares Cabral, TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA, em 20/01/2021 10:20:09.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 15/01/2021. 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: 131911

Código de Autenticação: c2b1e32179

