

Estudo Técnico Preliminar 89/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.019559/2022-34

2. Descrição da necessidade

2.1. A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios através de Chamada Pública, é voltada à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações, se faz necessária para viabilizar a produção de refeições nutricionalmente completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica que diariamente realiza suas refeições no Restaurante Universitário – RU.

2.2. O chamamento Público, vem fomentar insumos para a produção diária de alimentação aos estudantes, objetivando a oferta adequada no que se refere ao suporte energético e nutricional, proporcionando a comunidade universitária condições para o pleno desenvolvimento cognitivo de suas atividades acadêmicas de maneira satisfatória, contribuindo também, para a permanência dos estudantes Cursos de Graduação e Pós Graduação em atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), obedecendo ao Calendário Acadêmico estabelecido pela Universidade Federal do Acre – UFAC, estipulado para o período de janeiro a dezembro de 2023.

2.3. O PNAES tem como objetivo viabilizar a igualdade de oportunidades entre os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que busquem combater situações de repetência e evasão, garantindo aos acadêmicos assistência à moradia estudantil, alimentação, transporte, à saúde, inclusão digital, cultura, esporte, creche e apoio pedagógico.

2.4. A aquisição de gêneros alimentícios realizada direto de produtores rurais oriundos da agricultura familiar, vem atender o Decreto nº 7.234/2010 o qual prevê no artigo 3º, § 1º, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, e mediante a necessidade de prover alimentação aos estudantes contemplados no Programa de Alimentação da UFAC, o Restaurante Universitário oferece serviço essencial à comunidade acadêmica, com ênfase no atendimento aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, proporcionando o alcance dos objetivos institucionais no campus sede. O atendimento é realizado regularmente, para os matriculados nos cursos de Graduação e Pós Graduação presencial por meio da implementação efetiva do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na UFAC.

2.5. Ressalta-se, que a aquisição de produtos através da chamada pública, contribui para a valorização dos hábitos culturais e regionais bem como uma melhor aceitação do cardápio ofertado, uma vez que há a possibilidade de introduzir frutas, hortaliças, peixes, ovos, doces, entre outros produtos produzidos pelas cooperativas locais, favorecendo a oferta de alimentos mais frescos, agregando a refeição um maior valor nutricional através da entrega direta de alimentos produzidos na região, sem que os mesmos venham se deslocar de outras regiões do país, perdendo características nutricionais e o *flavor* dos alimentos.

2.6. Salientamos, que é por meio do Plano Nacional de Assistência Estudantil, que o Restaurante Universitário atende atualmente 3500 (três mil e quinhentos) comensais oriundos dos cursos de graduação e Pós-graduação diariamente, disponibilizando a estes, refeições balanceadas distribuídas nos três turnos com a oferta de café da manhã, almoço e jantar respectivamente. Por este motivo, se faz notória e indispensável à aquisição de produtos da Chamada Pública para a composição das refeições diárias ofertadas no RU/UFAC, o qual tem o desenvolvimento de suas atividades pautadas no PNAES, obedecendo aos critérios estipulados pelas legislações aqui supramencionadas, sendo seus insumos diários utilizados para a elaboração de uma alimentação regionalmente completa, balanceada, variada à comunidade acadêmica, para o ano de 2023.

2.7. As 3.500 (três mil e quinhentas refeições), são produzidas e distribuídas nos três turnos, gerando uma oferta alimentar a seus usuários no café da manhã, almoço e jantar nos dias de segunda à sexta e aos sábados com café da manhã e almoço. Todavia, para que sejam produzidas, se faz necessária a realização de aquisições, como a referida Chamada Pública, a qual vem gerar subsídios para aquisição de insumos necessários para a

execução do cardápio diário para o ano de 2023 elaborado aos comensais, sendo essa indispensável para o seu funcionamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Apoio Estudantil	Cydia de Menezes Furtado
Coordenadoria de Restaurante Universitário e Moradia Estudantil	Cynara Pessoa Fontes da Silva
Diretor de Material e Patrimônio	Arlem Vieira Cavalcante

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Destacam-se como requisitos necessários e indispensáveis a contratação:

4.1. Critérios de seleção:

4.1.1 Somente será admitida a oferta dos itens originados da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários e organizações fornecedoras conforme a Lei n. 11.326, de 2006 e a Resolução^a84 de 10 de agosto de 2020.

4.1.2 Os agricultores deverão apresentar declaração de produção própria tanto para os grupos formais, como para os informais e/ou fornecedores individuais. (Anexos 3 e 4)

4.2 Critérios de aceitabilidade – Amostras para o controle de qualidade:

4.2.1 A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir de três critérios:

- a) Se atendem às especificações da Chamada Pública contidas no Termo de Referência;
- b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência;
- c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.
- d) As amostras dos produtos dos fornecedores classificados em primeiro lugar deverão ser entregues no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Rio Branco, BR 364, Km 04, do Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre. (Anexo 1).

4.3. Condições específicas de habilitação técnica:

4.3.1 O agricultor ou empreendedor rural deverá ainda apresentar as declarações técnicas específicas, estando este exposto à desclassificação caso não apresente as declarações abaixo relacionadas:

- a) Declaração de que os produtos serão ofertados frescos, sem injúrias, no prazo estabelecido e dentro do prazo de validade; (Anexo 5)
- b) Declaração de que os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados em carros do tipo Baú refrigerados e /ou isotérmicos, não havendo com isso variação de temperatura, nem deterioração do alimento no transporte evitando com isso, qualquer sinal de descongelamento; (Anexo 6)
- c) Declaração de ter conhecimento que os alimentos devem ser transportados em recipientes apropriados, devidamente higienizados, condição esta indispensável para recebimento dos produtos; (Anexo 7)
- d) Declaração autorizando, se necessário for, visita Técnica da equipe de nutricionistas do Restaurante Universitário aos locais de produção dos insumos contratados; (Anexo 8)
- e) A não entrega das declarações supramencionadas, acarretará na desclassificação da empresa.

4.4 Critérios de Entrega e critérios de aceitação do objeto:

4.4.1 O RU da UFAC fará as aquisições sempre que julgar necessário, por meio de Solicitação de Entrega que será encaminhada direto ao fornecedor por correio eletrônico (e-mail), mediante a assinatura de Contrato e emissão de Nota de Empenho.

4.4.2 As entregas deverão ser realizadas no seguinte endereço: RU da Universidade Federal do Acre – UFAC - Campus Rio Branco, BR 364, Km 04, do Distrito Industrial, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, telefone (68) 3901-2556.

4.4.3 A entrega dos gêneros perecíveis (hortifrútiis, polpas de fruta e tucupi), deverá ser efetuada diariamente, das 08h00min às 12h00min e das 14h30min às 17h00min, nos dias estabelecidos na Solicitação de Entrega que será encaminhada por correio eletrônico (e-mail) para a empresa vencedora do processo licitatório, mediante a assinatura da Ata de Contrato e emissão de Nota de Empenho (Anexo 2).

4.4.4 No caso de produto perecível (polpas de fruta), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 180 (cento e oitenta) dias ou 6 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.4.6 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo tipo baú, específico para esse fim, devendo este, estar sempre higienizado adequadamente, e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos. No caso de todos os **gêneros perecíveis (hortifrútiis, polpas de fruta, tucupi e)**, o tipo de veículo para transportar esses gêneros deverá ser tipo baú **refrigerado**.

4.4.7 A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e embalagens dos itens a serem fornecidos.

4.4.8 Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4.9 Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de imediato, a contar da notificação à Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

4.4.10 Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.4.11 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.4.12 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.4.13 O recebimento provisório dos produtos não implica a aceitação dos mesmos.

4.4.14 A solicitação para entrega dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, obedecendo à conveniência e às necessidades do RU, nas quantidades necessárias ao consumo dimensionado pela Administração para determinado período, respeitadas a capacidade de estocagem, a validade das mercadorias, o consumo estimado para os itens, os recursos orçamentários disponíveis na ocasião e as quantidades registradas.

4.4.15 Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, não imaturos e com aroma e aparência característicos da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") ou umidade externa anormal.

4.4.16 Administração possui autonomia e discricionariedade para emitir a quantidade de Notas de Empenho que entender necessárias para atender as suas necessidades.

4.4.17 Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no instrumento convocatório ou apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso serão recusados e devolvidos parcial ou

totalmente, conforme o caso, e a Contratada será obrigada a substituí-los no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento por correio eletrônico (e-mail) da notificação escrita, sob pena de incorrer nas multas previstas.

4.4.18 A licitante vencedora, após assinar o contrato, obriga-se a efetuar a entrega dos gêneros e emitir nota fiscal nas quantidades e descrições estabelecidas na nota de empenho, após cada entrega realizada.

4.4.19 Produtos como laticínios, mandioca, tucupi, castanha do Brasil, doces (mamão, banana ou coco), mel de abelha, farinha de mandioca, farinha de tapioca, rapadura, deverão obedecer os critérios de embalagem e rotulagem apresentando marca do fabricante, estando devidamente lacrado e rotulado e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento;

4.4.20 Laticínios deverão ser entregues e rotulados conforme IN nº 22/2005(MAPA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Saliem-se os alimentos de origem animal, devem ser entregues em veículos separados dos demais hortifrutigranjeiros em carros do tipo Baú refrigerado;

4.4.21 Tucupi e polpas de frutas deverão ser entregues com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto.

4.5 Critérios para recebimento:

4.5.1 O início da entrega dos produtos deve observar o que diz o cronograma previsto no edital de Chamada Pública e no contrato. No ato da entrega, o TERMO DE RECEBIMENTO deve ser assinado pelo representante da Entidade Executora e pelo grupo ou agricultor individual fornecedor;

4.5.2 Termo de recebimento é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

4.5.3 Nesse documento são descritos os tipos de produtos entregues, suas quantidades e os seus valores. Após preenchido, deve ser assinado pelo fornecedor (ou seu representante) e pelo representante da Universidade Federal do Acre, responsável pela verificação dos produtos entregues. O termo de recebimento deve ser impresso em pelo menos duas vias, sendo uma delas destinada à Universidade Federal do Acre e a outra ao representante do grupo da agricultura familiar ou fornecedor individual

4.5.4 Durante o fornecimento, o produto solicitado será devolvido no ato da entrega, quando este apresentar desconformidade em relação ao produto que foi solicitado e/ou sua qualidade estiver inferior às especificações demandadas;

4.5.5 Os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade para o consumo e estar dentro dos padrões fitossanitários condizentes com a legislação;

4.5.6 Os hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, não imaturos e com aroma e aparência característicos da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aromas, sabores e odores estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") ou umidade externa anormal.

4.6 Critérios para pagamento:

4.6.1 O pagamento será realizado em prazo não superior a 30(trinta) dias após a entrega e devido atesto de cada parcela, por meio de depósito bancário em conta previamente disponibilizada pelo fornecedor, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, conforme preceitua a Lei Federal no. 8.666/93.

4.6.1.1 O documento base para o pagamento é a Nota Fiscal de venda, emitida pelo Grupo Formal de Agricultores e Empreendedores de base familiar rural, com o atesto de recebimento dos produtos pelos responsáveis, imediatamente após a conclusão de entrega dos produtos.

4.6.12 Ressalta-se que o pagamento somente será efetuado mediante todas as certidões dispostas no item 5.1 em seu subitem A, estejam devidamente atualizadas e com o prazo de validade vigente.

4.7 Critérios de sustentabilidade: A Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, conforme Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado.

4.7.1 Usar materiais e embalagens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

4.7.2 Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens de material reutilizável, reciclável ou biodegradável, de modo a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.8. Obrigações da contratada

4.8.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

4.8.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

4.8.3 Responsabilizar-se pela embalagem, acondicionamento, higiene, transporte e entrega de cada produto a ser fornecido.

4.8.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

4.8.5 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado em Termo de Referência, o gênero alimentício que não estiver dentro dos padrões fitossanitários;

4.8.6 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.8.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.8.8 Disponibilizar **obrigatoriamente** calendário de sazonalidade dos alimentos;

4.8.9 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

4.9.10 Realizar as entregas dos gêneros alimentícios por completo, cumprindo rigorosamente o que consta em cada Solicitação de Entrega, respeitando as datas determinadas para as entregas, os horários, as quantidades, os tipos, o prazo de validade e a qualidade dos gêneros;

4.9.11 Caso a Contratante efetue a entrega parcelada dos gêneros, ou até deixe de entregar algum gênero, desrespeitando o que consta na Solicitação de Entrega, sofrerá as sanções administrativas cabíveis;

5. Levantamento de Mercado

5.1 Instrução Normativa SEGES-MPDG 02, de 29/03/2018 e Instrução Normativa Nº 3, de 27 de maio de 2019; dispõe sobre os procedimentos administrativos para realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional e prevê variadas possibilidades de levantamento de mercado.

5.2 Considerando a restrição de alternativas possíveis para solucionar a demanda apresentada, esta equipe buscou comparar os processos anteriores realizados por esta IFES;

5.3 Este estudo considera, ainda, que também será analisado, a fim de realizar amplo levantamento das contratações públicas inerentes a Chamadas Públicas.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Dentre o total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal Direta e Indireta, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP.

6.2 A aquisição de gêneros alimentícios realizada de produtores rurais oriundos da agricultura familiar vem atender as metas estabelecidas pelo PNAES, através do Decreto 10.880/2021, visando o atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados nos cursos de Graduação e Pós Graduação presencial das instituições federais de ensino superior- Ifes, bem como à implementação efetiva do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na UFAC. Para tanto, a Pró-Reitoria de Assistência Estudantil – PROAES investe e desenvolve ações que favoreçam o acesso e a permanência do estudante em condição de vulnerabilidade socioeconômica na educação superior.

6.3 A contratação ainda, obedece a Lei 14.284/20212 e o Decreto 10.880/2021, em consonância com a Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011 e Resolução nº84 de 10 de agosto de 2020 os quais dispõem em parágrafo único que do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal Direta e Indireta, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

6.4 A presente contratação visa também oferecer maior oferta de produtos colhidos regionais, com um maior frescor, diversificação do cardápio com a oferta de produtos da região, respeitando os valores culturais, trazendo com isso uma maior aceitabilidade do cardápio diário ofertado no Restaurante Universitário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é a aquisição de alimentos de agricultores familiares e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei n.º 11.326, de 2006, por meio da modalidade Compra Institucional, do PAA, conforme especificações abaixo, para atender a demanda anual de comensais da comunidade acadêmica que frequenta o Restaurante Universitário, através da elaboração e confecção dos cardápios diários ofertados nos turnos do café da manhã, almoço e jantar, por esta Unidade de Alimentação e Refeição, por meio de Chamada Pública.

7.2 As estimativas foram concedidas utilizando o total máximo diário demandado obtido pelo RU /2022 dentre seus meses de atendimento março a dezembro/2022, o qual teve como sua oferta máxima diária uma clientela de 3550 (três mil e quinhentas e cinquenta refeições), distribuídas em 3 (três) turnos de oferta alimentar da seguinte maneira: 650 (seiscentas e cinquenta) refeições no período do desjejum; 2200 (duas mil e duzentas refeições) no almoço e 700 (setecentas refeições) no jantar.

7.3 Assim sendo, as *per capita*s unitárias utilizadas para cada gênero alimentício da tabela abaixo, as quais foram elaboradas e estabelecidas por literatura específica (Muzi, 2017) que tanto trata sobre logística e administração de suprimentos, bem como se preocupa com o fluxo diário entre distribuição de refeições servidas e compras.

7.4 Desta forma, a tabela abaixo apresenta a quantidade total prevista de cada gênero alimentício a ser consumido por um período de 12 (doze) meses, calculadas a partir da média de consumo diário de cada alimento, estando essa acrescida de 10 % (quinze por cento) visando atender a demanda de comensais do Restaurante Universitário para o ano de 2023.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Abacaxi, in natura, maturação adequada para consumo, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	1.322

2	Abóbora cabotiá, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas	Quilograma	2.000
3	Abobrinha, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	400
4	Agrião, hidropônico, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, perfurações, devendo apresentar somente a cor verde característica.	Unidade	8.000
5	Alface americana hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas.	Unidade	18.600
6	Alface lisa hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, folhas estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas	Unidade	18.000
7	Banana comprida, in natura, maturação adequada para consumo, com consistência firme, sem o talo, não podendo ser verde e nem muito madura, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.	Quilograma	2.500
8	Banana prata, in natura, prata, maturação adequada para consumo, livre de injúrias, sem partes estragadas e sem partes mofadas.	Quilograma	5.000
9	Batata doce, in natura, espécie rosada, lavada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	750
10	Cheiro verde, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras	Unidade	30.000
11	Chicória, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.	Unidade	20.000
12	Doce de mamão ou coco ou leite ou banana, em pedaços retangulares de 25 g, produto 100% natural, feita através de processo artesanal, com embalagem devidamente lacrada e rotulada, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínima de 02 meses a contar da data de recebimento	Unidade	32.200

13	Coentro, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.	Unidade	1.600
14	Couve, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.	Unidade	5.000
15	Farinha de mandioca, Tipo 1, Grupo seca, Classe fina, Acidez baixa, sem impurezas, em fardo de 25 kg disposto em pacotes de 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	Fardo	220
16	Gengibre, in natura, fresco, livre de injúrias, podridões e partes mofadas, não deve estar murcho, devendo apresentar casca brilhante	Quilograma	90
17	Hortelã, in natura, somente folhas íntegras.	Unidade	800
18	Jambu, in natura, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas	Maço	4.000
19	Laranja, in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos	Quilograma	9.000
20	Limão Taiti, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	500
21	Macaxeira descascada, congelada, limpa, sem sujidades, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas, não deve apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor branca ou amarela características de cada variedade.	Quilograma	3.000
22	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	500
23	Manjerição verde, in natura, fresco, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.	Unidade	600
24	Maxixe, in natura, textura firme, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas..	Quilograma	1.200

25	Melancia, in natura, livre de brocas, injúrias, rachaduras, podridões e partes mofadas.	Quilograma	5.000
26	Mexerica ou Ponkan (tangerina), in natura, tamanho médio, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas. Não serão aceitos frutos pequenos.	Quilograma	8.000
27	Pepino, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	3.000
28	Pimenta de cheiro, in natura, fresca, somente unidades íntegras.	Quilograma	450
29	Quiabo, in natura, com textura firme, não pode apresentar rugas, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	Quilograma	400
30	Rapadura, em pedaços retangulares, produto 100% natural, feita exclusivamente de cana-de-açúcar, não contém glúten, peso líquido de 25 g, em embalagem plástica lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade.	Unidade	30.000
31	Rúcula, hidropônica, com folhas íntegras e livres de qualquer tipo de pragas, injúrias, perfurações, devendo apresentar somente a cor verde característica somente folhas íntegras.	Unidade	1.000
32	Salsa, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica, somente folhas íntegras	Unidade	1.500
33	Salsão, in natura, não pode apresentar manchas, devendo apresentar somente a cor verde característica, somente folhas íntegras.	Unidade	3.000
34	Tucupi, produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em repouso. Cor: Variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado. Não será permitida a presença de sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal, e também sinais de fermentação no respectivo produto. Deve ser embalado corretamente, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, de modo a manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte, devidamente rotulado e certificado pelos órgãos fiscalizadores.	Litro	1.000

35	vagem, in natura, com textura firme, não pode estar murcho, não deve apresentar outra cor se não a verde característica	Quilograma	1.200
36	Polpa de Abacaxi, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Quilograma	3.900
37	Polpa de Abacaxi com hortelã, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Quilograma	3900
38	Polpa de Acerola, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Quilograma	6.500
39	Polpa de Cajá, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	Quilograma	4.000
40	Polpa de Caju, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Quilograma	3.800
41	Polpa de Cupuaçu, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e	Quilograma	3.500

	de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		
42	Polpa de Goiaba, natural e congelada, embalagem com peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	Quilograma	5.500

7.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do (a) emissão da nota de empenho ou assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.604.507,28

8.1 Quanto ao sigilo do valor da Chamada Pública até a conclusão da licitação (inciso VI do art. 7º IN 40/2020), conclui-se que não se faz necessário, uma vez que as divulgações dos valores estimados podem auxiliar os licitantes na elaboração de suas propostas de preços.

8.2.1. Contratações semelhantes realizadas por outros órgãos mostram que não se faz necessário preservar o sigilo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A aquisição de que trata o objeto deste Estudo Preliminar será dividida por itens, a fim de melhor aproveitar o mercado e ampliar a competitividade. Visto que Diante de objetos complexos, distintos ou divisíveis cabe, como regra e conforme o caso concreto justificar, a realização de licitação por itens ou lotes, de modo a majorar a competitividade do certame.

9.2. Em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação sem prejudicar o ganho da aquisição em escala (Súmula nº 247 do TCU), optou-se pela organização do certame em itens.

9.3. É necessário salientar que a divisão levou em consideração a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Quanto a aquisições correlatas e/ou interdependentes para os materiais disponibilizados pela Agricultura familiar pelas Chamadas Públicas, informo que os referidos itens com características iguais ou semelhantes foram adquiridos recentemente, nos presentes instrumentos abaixo:

10.1.1. Chamada Pública 06/2021 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DA BOA VISTA, Aquisição de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor rural, para a merenda da pré-escola, para o atendimento ao PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

10.1.2. Chamada Pública 04/2021 – PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DA BOA VISTA, Aquisição de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do empreendedor rural, para a merenda da pré-escola, para o atendimento ao PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

10.2 Como contratações correlatas ressaltam-se os contratos efetuados no ano de 2021, gerados através do processo Nº 23107.010953/2020-45.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação está alinhada ao Plano de desenvolvimento institucional (PDI) 2020-2024, da Ufac, aprovado pela Resolução nº 060, de 10 de dezembro de 2019, o qual estabelece no item 2.6 POLÍTICAS DE ASSUNTOS ESTUDANTIS, o qual cita o Restaurante Universitário como um dos Programas de Assistência Estudantil.

11.2 A política de assistência estudantil é proveniente do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o qual busca ampliar as condições de permanência dos acadêmicos na educação superior federal, através de ações que:

- (a) Democratizem as condições de permanência na educação superior pública federal;
- (b) Minimizem os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior;
- (c) Reduzam as taxas de retenção, evasão; e,
- (d) Contribuam para a promoção da inclusão social pela educação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Ressalta-se, que a aquisição de produtos através da chamada pública, contribui para a valorização dos hábitos culturais e regionais bem como uma melhor aceitação do cardápio ofertado, uma vez que há a possibilidade de introduzir frutas, hortaliças, peixes, ovos, doces, entre outros produtos produzidos pelas cooperativas locais, favorecendo a oferta de alimentos mais frescos, agregando a refeição um maior valor nutricional através da entrega direta de alimentos produzidos na região, sem que os mesmos venham se deslocar de outras regiões do país, perdendo características nutricionais e o *lavor* dos alimentos.

12.2 O resultado pretendido será alcançado com o firmamento do contrato para a aquisição dos materiais que englobam o presente processo de modo que este atenda às necessidades da Universidade Federal do Acre - UFAC.

12.2. Os ganhos diretos que se almejam com a compra dos materiais em tela, dar-se-á com a possibilidade da aquisição a um valor a baixo da Pesquisa de Preços realizada e na satisfação do setor demandante.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 . Não serão necessárias providências para a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, tendo em vista que se trata de uma aquisição comum.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Critérios de sustentabilidade:

14.1.1 A Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, conforme Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado.

14.1.2. Usar materiais e embalagens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

4.1.3. Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens de material reutilizável, reciclável ou biodegradável, de modo a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Esta Equipe de Planejamento de Aquisições declara a viabilidade e a razoabilidade da aquisição de material a ser adquirido pela Chamada Pública convocada por este Órgão, pois apresenta os elementos dispostos do Art. 7º da Instrução Normativa nº 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

15.2. No decurso das fases, apresenta todos os elementos dispostos discricionariamente da respectiva Instrução Normativa, contribuindo para o alcance dos resultados almejados e que possibilitem a realização de todas as atividades previstas nesse certame, com base em todos os elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

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

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Diretora de Apoio Estudantil

CYNARA PESSOA FONTES DA SILVA

Nutricionista

ARLEM VIEIRA CAVALCANTE

Integrante Administrativo