

Importante: as informações sublinhadas são somente exemplos e não refletem a realidade. Para melhor compreensão, o leitor deverá atentar para as notas explicativas.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (VERSÃO EXPLICATIVA)

O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para aquisição de materiais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento e anexos.

1. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

1.1. Setor(es) requisitante(s): RU/PROAE; RU/EAJ; NEI.

Nota: Um ou mais setor requisitante poderá participar da construção desse documento. É importante que seja provocada a discussão entre setores e a escolha de um mesmo objeto para licitar, assim um padrão UFRN poderá ser formado e facilitará a aquisição pelos demais setores da instituição.

1.2. Referência aos instrumentos de planejamento do órgão ou entidade (Objetivo/Iniciativa).

Embora não tenha vinculação com meta específica do PDI, a aquisição do material proposto nesse estudo é de grande utilidade para a manutenção das atividades já desenvolvidas pelos setores. Portanto está indiretamente relacionada com o plano (meta 1 - Elevação da taxa de conclusão média dos cursos de graduação em 12,9%, passando de 62% em 2014 para 70% em 2019).

Nota: O setor requisitante deverá apontar se existe plano, política pública ou outros documentos (termo de ajustamento de conduta) para qual a aquisição será relevante. O plano poderá ser o plano máximo da instituição (PDI) ou o planejamento do setor requisitante.

1.3. Análise de contratações anteriores desta instituição para identificar as inconsistências ocorridas.

A aquisição de gêneros alimentícios apresenta como principais inconsistências ocorridas em processos anteriores: Longo período de tempo entre o encerramento de um pregão e a homologação de seu substituto, levando à necessidade constante de solicitações de caronas de produtos essenciais; Falha no processo de penalização de fornecedores, os quais não chegam a ser penalizados de fato e não têm dificuldade de concorrer novamente nos processos licitatórios futuros; Itens fracassados em razão do preço estimado inferior a propostas do pregão; Itens cancelados em razão do fornecedor pedir reequilíbrio de preços.

Nota: A partir da indicação de erros e inconformidades realizadas em processos anteriores, torna-se possível evitá-los nesta próxima contratação. É sempre importante receber o *feedback* dos interessados nas aquisições. Produtos que não são adequados, que apresentam durabilidade inferior ao esperado, fornecedores que não tem qualificação são problemas recorrentes e possíveis de serem eliminados se for trabalhada uma nova especificação com critérios de habilitação para os fornecedores.

1.4. Requisitos que o objeto a ser adquirido deverá atender, incluindo os requisitos mínimos de qualidade, acessibilidade para pessoas com deficiência e outras condições específicas e sustentabilidade.

Os gêneros alimentícios deverão apresentar boa qualidade e padrões fitossanitários condizentes com a legislação. Critérios de acessibilidade não se aplicam. Já os critérios de sustentabilidade devem ser considerados e os produtos fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível.

Nota: Os requisitos representam o padrão mínimo de qualidade que os objetos licitados deverão obedecer para que a necessidade do setor seja atendida. Uma pergunta para definir os requisitos seria: O que o equipamento deverá realizar? O material será essencial para quê? Também deve-se informar a necessidade de acessibilidade especial para alunos e funcionários da instituição que já estejam presentes ou em uma expectativa futura ou possibilidade de que o setor venha receber pessoas com deficiência. Sempre será importante pensar em novos critérios de sustentabilidade, pois é dever dos órgãos públicos, sempre que possível, estimular que o mercado fornecedor ofereça produtos com maior sustentabilidade. No caso explicativo, deve-se exigir que a embalagem do produto alimentício deva ser feita de material reutilizável, reciclável ou biodegradável.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1. Da especificação técnica do material.

As especificações exigidas são parte integrante das requisições referenciadas no fim deste documento.

Novo cadastro:

Especificação	Modelos	Justificativa
<u>Molho tipo barbecue (litro)</u>	<u>Cepera, Predilecta, Heinz.</u>	

Nota: Em se tratando de material já cadastrado no SIPAC, elaborar Requisição para Novo Registro de Preços e anexar ao presente formulário. Caso o material não esteja disponível ainda, solicitar cadastramento através do e-mail

cadastro@dmp.ufrn.br, indicando as seguintes informações: A especificação do material, a qual deverá atender no mínimo 03 modelos que o mercado oferece OU nos casos que não for possível, justificar a especificidade da especificação relacionando a necessidade (requisitos) com itens da especificação.

2.2. Do procedimento para estimativa das quantidades.

Os quantitativos foram calculados de acordo com a programação dos cardápios semanais prevista para o período de vigência da ata de registro de preços acrescentados de 50% de quantitativo extra para resguardar os restaurantes de possível flutuação da demanda ou mesmo alteração do cardápio semanal em razão de restrição de fornecimento de determinado item. Todos as quantidades estão previstas na requisição.

Nota: A Administração deverá observar o disposto no Art. 15, §7º, II, da Lei nº 8.666/93, justificando as quantidades a serem adquiridas em função do consumo do órgão e provável utilização, devendo a estimativa ser obtida a partir de fatos concretos (Ex: consumo do exercício anterior, necessidade de substituição dos bens atualmente disponíveis, implantação de setor, acréscimo de atividades, etc). **A justificativa, em regra, deve ser apresentada pelo setor requisitante e este deverá incluir nos autos as memórias de cálculo e os documentos que lhe dão suporte.** Quando o objeto possuir características técnicas especializadas, deve o órgão requisitante solicitar à unidade técnica competente a definição das suas especificações, e, se for o caso, do quantitativo a ser adquirido.

3. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Nota: A definição de critérios de seleção do fornecedor tem por objetivo limitar a participação de empresas que não apresentem a qualificação necessária para fornecer para a instituição. Representa uma forma legal de limitar a concorrência e alcançar uma melhor contratação. Um exemplo seria adquirir medicamentos farmacêuticos de empresas sem o registro na ANVISA/MS, isso não é possível perante a legislação vigente, portanto é essencial adquirir os medicamentos de empresas registradas. Portanto os critérios de seleção do fornecedor devem ser atendidos pelo CNPJ e não pelos produtos ofertados.

3.1. Definir os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade para a avaliação de amostras.

As amostras e ou catálogos serão solicitados sempre que a comissão achar necessário para retirar dúvidas quanto a qualidade do produto e adequação aos critérios solicitados na descrição do produto. Essas amostras e/ou catálogo serão avaliados pelos membros da comissão de apoio técnico (uma equipe técnica de quatro nutricionistas) e comparadas aos critérios exigidos e as características organolépticas típicas de cada produto solicitado.

Nota: É importante definir critérios objetivos de análise de amostra de forma a possibilitar a realização de testes técnicos que possam atestar o atendimento dos critérios estabelecidos na especificação. É preciso entender que uma vez definidos os critérios, o setor requisitante deverá ter capacidade de realizar as análises.

3.2. Listar condições especiais de habilitação da empresa no ramo do objeto em razão de previsão normativa (autorização especial de funcionamento).

Para empresas fabricantes: Certificado de inspeção federal do ministério da agricultura (SIF) ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do estado do Rio Grande do Norte, de que é devidamente registrada naquela Secretaria, no Serviço Estadual de Inspeção de Origem Animal – SEIPOA/RN ou Título de Relacionamento, expedido pelo Ministério de Agricultura, e Certificado de regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada e evidenciado o seu respectivo número de registro, de acordo com o Relatório de materiais/serviços licitados e demais relacionados a essa exigência.

Nota: Conforme legislação vigente, exigir autorização especial de funcionamento do fornecedor ou outra exigência correlata. As mais conhecidas são: autorização de funcionamento pela ANVISA, PF, Exército, além autorização de funcionamento pela prefeitura.

3.3. Definir necessidade de atestado de capacidade técnica-operacional.

Deverá ser solicitado atestado de capacidade técnica-operacional aos fornecedores para que se possa avaliar o relacionamento destes com outros órgãos ou instituições, assegurando ainda mais que a contratação será feita com fornecedores que sejam habilitados para fornecedor a uma instituição como a UFRN.

Nota: Através do atestado busca-se avaliar dois quesitos. Primeiro, a capacidade técnica que aponta se a empresa tem experiência com o fornecimento daquele produto, ou seja, se a empresa costumeiramente fornece produtos de mesma natureza. Segundo, a capacidade operacional que deve apontar a capacidade da empresa atender as quantidades requisitadas pela instituição, geralmente é exigido um percentual da quantidade requisitada na licitação. Caso a empresa não tenha experiência no fornecimento desse percentual de quantidade, demonstra que ela não conseguirá atender quando a UFRN fizer um pedido ainda maior.

3.4. Listar condições específicas de habilitação técnica, como necessidade de visita técnica, entre outras.

Declaração de que os produtos serão novos e dentro do prazo de validade. A omissão destas informações na proposta não implica na desclassificação da mesma, estando o contratado obrigado a fornecer os produtos de acordo com tais condições;

Declaração de ter conhecimento que os alimentos devem ser transportados em containers apropriados, devidamente higienizados e sanitizações, condição esta indispensável para recebimento dos produtos;

Declaração de que os gêneros alimentícios perecíveis serão transportados e entregues em carros refrigerados e/ou isotérmicos, segundo as instruções do fabricante, não devendo apresentar qualquer sinal de descongelamento.

Nota: As condições específicas de habilitação técnica são regras que as empresas deverão atender e que podem não se relacionar com legislações, mas com o nível do serviço que o setor requisitante solicita. No caso explicativo, os setores requisitantes exigem que a empresa declare que cumprirá regras estabelecidas no edital. O não envio da declaração, dando ciência, acarretará na desclassificação da empresa. Outras condições comuns de habilitação técnica são realizar visita técnica ao local de instalação de um equipamento e ter uma unidade da empresa em uma região perto da UFRN.

4. DEFINIÇÃO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Nota: O setor requisitante deverá esclarecer se existem necessidades específicas a constar no termo de referência da licitação. Nos casos em que não constarem necessidades específicas, serão utilizadas as informações padrão dos editais da UFRN.

4.1. Das condições da entrega dos materiais (prazos, horários, locais e instalação).

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nos restaurantes, no horário das 8h às 17h, e o prazo de entrega é 03 dias a partir do recebimento do pedido.

4.2. Da necessidade de garantias de funcionamento (validade, garantia e assistência técnica).

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com prazo de validade de 02 terços do prazo estabelecido na embalagem.

Nota: A garantia da qualidade (ou prazo de validade) do objeto deve guardar conformidade com o prazo de garantia ou validade exigido no edital ou com aquele ofertado pelo licitante na proposta, se for o caso

4.3. Da necessidade de instrução para utilização do material pelas pessoas, inclusive com deficiência e outras condições especiais, se necessário (manual de instrução, suporte e treinamento).

Não há necessidade de instrução, suporte e treinamento para o fornecimento de alimentos.

5. DO PROCEDIMENTO PARA ESTIMATIVA DE PREÇOS

O método para estimativa de preços é o preço de referência da última aquisição realizada na UFRN para os itens já cadastrados no SIPAC e para os novos itens apresentam-se 03 orçamentos (documento anexado).

Nota: Consiste em definir e documentar o método para estimativa de preços (pesquisa em licitações de outros órgãos, pesquisa na web ou pesquisa com fornecedores), devendo seguir as diretrizes de normativo publicado pela SEGES/MPDG. Desde que não seja necessário usar outro método, o método para estimativa de preços deverá atender à [Instrução Normativa nº 05/2014](#). Nos casos em que o item já for cadastrado no SIPAC, o histórico de preços deverá ser considerado para efeitos do preenchimento do Plano Anual de Contratações.

Quando for requisitado o cadastro de um novo item, o setor requisitante deverá informar 03 preços estimados OU nos casos que não for possível, justificativa de que não foi possível com a comprovação. A pesquisa deverá ser feita respeitando a Instrução Normativa 05/2014.

6. GERENCIAMENTO DE RISCOS.

6.1. Necessidade de adequação da estrutura física do local que receberá os bens.

Não haverá necessidade de readequar a estrutura física.

6.2. Análise de riscos (considerados pertinentes e necessários).

Os riscos considerados pertinentes são responsáveis por ocasionar a falta de suprimentos nos restaurantes impedindo o funcionamento a contento. Foram propostas ações preventivas para mitigar os riscos.

Nota: Análise dos riscos relativos à contratação e à gestão do contrato, que inclui as ações para mitigar os riscos identificados. O DETALHAMENTO DO GERENCIAMENTO DOS RISCOS DEVERÁ CONSTAR COMO APÊNDICE DO ESTUDO TÉCNICO EM FORMULÁRIO PRÓPRIO.

6.3. Forma de seleção do fornecedor

A aquisição dos gêneros alimentícios deverá ser feita através de licitação do tipo registro de preços a fim de assegurar o suprimento parcelado durante 12 meses.

Nota: Apontar de modo justificado a forma de seleção do fornecedor: contratação por inexigibilidade; contratação por dispensa; licitação, indicando o tipo e a modalidade de licitação que devem ser adotados, devendo sempre estar explícita a classificação do objeto como comum ou não comum; adesão a ata de registro de preços. Adicionalmente, caso a licitação seja destinada a criação de uma ata de registro de preços (ARP), deve estar explícita e justificada a motivação da criação da ARP.

7. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

7.1. Membro/CPF/Mat. SIAPE/Cargo/Lotação

Pedro Mariano/025.365.658-02/1725687/Nutricionista/RU

7.2. Membro/CPF/Mat. SIAPE/Cargo/Lotação

Rosa Jasmin/025.365.658-02/1725687/Nutricionista/RU

Nota: Conforme indicado pela Instrução Normativa 5/2017, a Equipe de Planejamento da Contratação é o conjunto de servidores que reúnem as competências necessárias à completa execução das etapas de Planejamento da Contratação, o que inclui conhecimentos sobre aspectos técnicos. Os integrantes da equipe devem ter ciência expressa da indicação das suas respectivas atribuições antes de serem formalmente designados.

Informar números das Requisições de Material/Serviço anexadas a este estudo:

2153054/2018; 2562041/2018; 2541286/2018.

(Assinatura eletrônica da equipe de planejamento¹)

APÊNDICE I - GERENCIAMENTO DE RISCOS

OBJETO: Gêneros alimentícios para os restaurantes		
1 – RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO		
RISCO 01:	Flutuação de preços	
PROBABILIDADE:	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
IMPACTO:	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	
ID	Dano	
1	Suspensão das entregas	
ID	Ação Preventiva	Responsável
1	Aumentar os estoques de itens sensíveis ao preço.	
2	Acompanhar flutuações de mercado.	
ID	Ação de Contingência	Responsável
1	Alterar a programação de cardápios semanais	
2	Requisitar uma nova licitação	
RISCO 02:	Suspensão e proibição de contratar com o serviço público do fornecedor vencedor	
PROBABILIDADE:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
IMPACTO:	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	
ID	Dano	
1	Suspensão das entregas	
ID	Ação Preventiva	Responsável
1	Elevar os critérios de seleção dos fornecedores	
ID	Ação de Contingência	Responsável
1	Alterar a programação de cardápios semanais	
2	Requisitar uma nova licitação	
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO		
<hr/> Nome do Servidor Matrícula:	<hr/> Nome do Servidor Matrícula:	<hr/> Nome do Servidor Matrícula:
Local e data		