

Estudo Técnico Preliminar 8/2021

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A Coordenação de Alimentação e Nutrição – CAN do Instituto Federal de Sergipe, **CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO** oferece quatro refeições diárias, ou seja, desjejum, almoço, jantar e lanches (quando solicitados) perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras. Com o intuito de assegurar uma boa alimentação para os comensais é importante que o cardápio tenha uma grande variedade de alimentos implicando em garantia de nutrientes essenciais para o bom desenvolvimento dos alunos e comensais.

A Coordenação de Laboratórios – **COLAB**, localizada na Didática 4 do Campus São Cristóvão, está responsável por oito (8) laboratórios que tange a infraestrutura, aquisição de Equipamentos e Insumos para sua utilização, sendo eles: Química, Solos, Microambiental, Biologia, Microbiologia, Bromatologia, Dendrologia e Física. O prédio da Didática 4 já possui infraestrutura com as devidas instalações de tubulações e casa externa para o acondicionamento dos cilindros para o recebimento de GLP, entretanto, desde a liberação do prédio ainda não fomos contemplados com cilindros e portanto fez-se apenas uma estimativa para consumo. O GLP será usado nos laboratórios de: Química, Solos, Microambiental, Microbiologia, Bromatologia e Biologia, atendendo os cursos de Agroecologia, Alimentos e Agropecuária, nas modalidades de Médio Integrado, Médio Subsequente e Superior. Os alunos do Instituto participam de aulas práticas no setor de Agroindústria. Sabe-se, atualmente, que a **Agroindústria** é uma das melhores alternativas de geração de renda. Neste sentido, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Processamento de Massas Alimentícias, Processamento de Alimentos de Origem Animal (Carnes e Leites) bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Análises Físico-Químicas e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria que exige em suas formulações condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, lingüiças toscana e calabresa, marinados, salsicha, presunto, defumados e outros, e vegetais (frutas, hortaliças). Convém salientar que durante o desenvolvimento destas práticas pedagógicas é fundamental oferecer condições favoráveis ao educando, compatíveis com as exigências do mundo do trabalho, através de ciência e tecnologia, com a certeza de contribuir efetivamente para sua qualidade técnica profissional. Enquanto que no **Campus Aracaju** visa também atender o desenvolvimento das aulas práticas dos cursos técnicos de alimentos nas modalidades integrado e subsequente. O quantitativo estimado levou em consideração o número de aulas práticas realizadas em um ano e a rotina laboral de cada curso atendido pelos laboratórios de alimentos. Para possibilitar aos servidores do Campus Itabaiana preparar e requeitar seus próprios alimentos, visto que a maioria destes se deslocam de outras cidades para exercerem suas atividades laborais no **Campus Itabaiana** e, como passam uma parte considerável do dia no campus, preferem preparar o seu próprio alimento para manterem uma alimentação saudável em vez de se alimentarem através de comidas preparadas em restaurantes/cantinas. Além disso, o campus fica localizado a uma distância considerável do centro da cidade, o que limita as opções na hora de escolher o local e o tipo de alimentação. Justifica-se a aquisição devido a iminente conclusão da obra da sede definitiva do **Campus Glória**, com 08 laboratórios e 04 copas que demandarão a utilização do Gás Liquefeito de Petróleo engarrafado em botijões de 13 kg e a aquisição dos recipientes (botijões).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Alimentação e Nutrição - Campus São Cristóvão	Sharlene Santana Dias
Coordenação de Laboratórios-Campus São Cristóvão	Elson da Silva Farias
Gerência de Administração - Campus Glória	Danilo Felipe Viana Munduruca
Coordenação de Produção Agroindústria-Campus São Cristóvão	Christian Alley de Aragão Almeida
Coordenador do Laboratório de Química- Campus Aracaju	Antônio Sérgio Oliveira dos Santos

Gerência de Administração-Campus Itabaiana

Luciano de Melo Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Empresas legalmente estabelecidas no País, devidamente credenciadas junto ao provedor do sistema de Licitação, do ramo pertinente ao objeto deste e que atendam às exigências do Edital. A contratação não possui natureza continuada, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas as hipóteses previstas no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

1.1.

Os critérios e práticas de sustentabilidade não se aplica para esta contratação de acordo com a IN 01/2010 do MPOG.

1.2.

O objeto a ser contratado representa vantagem para a Administração, visto que, é essencial para a elaboração das refeições fornecidas para os alunos do Instituto e atividades em aulas práticas. Haverá parcelamento da entrega do quantitativo estabelecido pelo fato do Instituto não apresentar espaço físico em tamanho ideal para armazenar de uma única vez o objeto.

PRODUTOS/

SERVIÇOS

FORNECEDORES

11.893.112/0001-35

SOS GÁS DISTRIBUIDORA LTDA

09.463.946/0001-69

VANILZA MARIA DA CRUZ -ME

Gás Liquefeito de Petróleo

13.053.967/0001-83

1.

MEU GÁS COMERCIAL-LTDA

5. Levantamento de Mercado

A presente aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) visa atender as necessidades dos campi. Levou-se em consideração que alguns setores necessitam de grande quantidade, já outros de pequenas quantidades. Em consulta ao mercado, verificou-se que o fornecimento do objeto mencionado é realizado com ou sem a aquisição do recipiente (tanque/cilindro ou botijão).

Ao consultar contratações semelhantes de outros órgãos públicos em 2019 através dos portais federais Comprasnet e Painel de Preços, foi constatado que o meio que proporciona o melhor custo/benefício (menor valor com maior eficiência) para essa aquisição é da seguinte forma:

- Para aquisição de grande quantidade (item 1 do DFD): licitar o GLP por quilograma e utilizar o recipiente da empresa por comodato. Dessa forma, o órgão não é onerado com o valor do recipiente;
- Para aquisição de pequena quantidade (item 2 da DFD): licitar o GLP na forma comumente vendida no mercado, qual seja “carga de gás de cozinha, envazado em botijão de 13 KG, a base de troca”, por proporcionar menor custo.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP com a instalação de cilindros. O fornecedor deverá:

- Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;
- Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;
- Responder por quaisquer danos causados diretamente ou indiretamente ao campus ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na entrega dos produtos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mesmo que não haja fiscalização ou o acompanhamento da Instituto;
- Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos;
- Comunicar qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos são estimados baseados no número de refeições, tipo de cardápio diário sugerido, qualidade dos equipamentos, anos anteriores, aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria. Para abastecer a **Coordenação de Alimentação e Nutrição** foi baseado no tipo de preparação a ser ofertada durante o ano para os comensais, presença de equipamentos antigos, o que predispõe a utilizar um quantitativo maior de GLP, principalmente em estimativas dos anos anteriores e garantia do abastecimento no final do ano letivo, período em que todos os contratos já estão findados, momento em que a CAN necessita armazenar o GLP para dar início ao ano letivo seguinte, visto que, o processo licitatório requer um tempo para efetivar toda contratação. No ano de 2018 foi consumido 2.280 kg e em 2019, 2230 kg. Em 2020 não foi requisitado quantitativo algum devido a Pandemia COVID-19. Até o presente momento as aulas não foram iniciadas, mas para suprir as necessidades do setor, caso reinicie às aulas, a CAN necessitará até próxima contratação o quantitativo de 4.310 kg de GLP.

A Coordenação de Laboratórios da Didática 4 usará GLP nos laboratórios de: Química, Solos, Microambiental, Microbiologia, Bromatologia e Biologia, atendendo os cursos de Agroecologia, Alimentos e Agropecuária, nas modalidades de Médio Integrado, Médio Subsequente e Superior. Até o presente momento usa-se GLP de 13 Kg nos laboratórios de Microambiental (para análises de microbiologia em capela de fluxo laminar) e em Química (aquecimento de reações em bico de busen). Por estarmos aumentando o uso de GLP

deste laboratórios citados e ainda em fase de implantação do Curso Superior de Licenciatura em Biologia e pelo motivo de possuímos casa de gás, estimamos 01 (um) cilindro de 190 Kg para atender o prédio da Didática 4, sendo a primeira instalação e portanto não temos como mensurar consumos anteriores.

A Coordenação de Agroindústria tendo em vista a necessidade de realização de aulas práticas inerentes a algumas disciplinas constantes nos PPCs do Curso Técnico em Agroindústria (modalidades integrado, concomitante e subsequente) e Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, existe uma previsão de aquisição de 75 Unidades de 13kg de gás (975 kg) para o Campus São Cristóvão. Para a realização das atividades práticas existe uma grande demanda de utilização de fogões e fornos, bem como para o desenvolvimento de projetos nas disciplinas de Análise Sensorial de Alimentos e de Tecnologias (Fermentações, Massas, Carnes e Pescados, Leite e Derivados, Frutas e Hortaliças). O uso do botijão também é essencial ao funcionamento da capela de fluxo laminar utilizado em aulas da disciplina de Microbiologia de Alimentos. Além disso, existe a necessidade de utilização também na Coordenação de Manutenção e Mecanização. Segue abaixo a demanda por Laboratórios e Setores:

12 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Fermentações;

16 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Massas;

16 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Carnes e Pescados;

13 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Leite e Derivados;

13 Botijão para a disciplina de Tecnologia de Frutas e Hortaliças;

03 Botijões para a disciplina de Análise Sensorial de Alimentos;

01 Botijão para atender a demanda da Capela de Fluxo laminar (Microbiologia de Alimentos);

01 Botijões para atender a Coordenação de Manutenção e Mecanização.

No Campus Itabaiana o consumo médio de um botijão 13 kg a cada três meses e será suficiente para atender a demanda de servidores que se deslocam de outras cidades para a nossa unidade e preferem preparar/requeitar seus alimentos no próprio campus. Ademais, em tempos normais, o nosso Campus sempre promove eventos e gincanas para os estudantes e alguns servidores do Campus gostam de preparar diversos tipos de alimentos para estes momentos. Ressalto que os botijões utilizados aqui no Campus sempre foram adquiridos pelos próprios servidores e que duravam (antes da pandemia) em média 3 meses ou até menos, quando havia a realização de algum evento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Os preços referenciais foram obtidos por meio de ligações realizadas para algumas empresas e estimativas de aquisições anteriores. A unidade competente, COLIC/SCR realizará pesquisa de preços em conformidade com o previsto na Instrução Normativa IN 05/2017 publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, cuja pesquisa prevalecerá para a realização do processo licitatório.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No Campus não há botijões suficientes para acondicionar o quantitativo solicitado, por esse motivo, é viável o parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2020.

12. Resultados Pretendidos

A contratação pretendida tem o propósito que o Instituto continue fornecendo serviços de alimentação para os alunos e que os mesmos possam participar das aulas práticas para melhor aprendizado. A não aquisição desse objeto ocasionaria sérios problemas visto que o Campus São Cristóvão, em específico, apresenta regime de internato, onde alunos de várias localidades permanecem e fazem suas refeições neste Campus durante toda a semana.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido o uso contínuo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O vazamento desse gás pode ser prejudicial ao meio ambiente e as pessoas que trabalham com o mesmo. Para que não haja vazamento de gases, é recomendado que tenha um funcionário no setor de manutenção devidamente capacitado para avaliar as instalações sempre que necessário.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para o pleno funcionamento dos setores envolvidos e atendimento ao público-alvo (alunos).

16. Responsáveis

SHARLENE SANTANA DIAS
NUTRICIONISTA

ELSON DA SILVA FARIAS
TÉCNICO DE LABORATÓRIO

CHRISTIAN ALLEY DE ARAGAO ALMEIDA
TÉCNICO EM LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA E ALIMENTOS