

# Estudo Técnico Preliminar 1/2021

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23289000345202112

## 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 perfazendo um total de aproximadamente 700 refeições diárias para os alunos dos regimes de residência e externos oriundos dos convênios com diversas prefeituras e ainda, servidores, uma refeição diária (almoço) sendo em média 550 refeições mensais destes. 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.

Os alunos do Instituto Federal de Sergipe, Campus São Cristóvão, participam de aulas práticas no Setor de **AGROINDÚSTRIA**. Sabe-se, atualmente, que a Agroindústria é uma das melhores alternativas de geração de renda e, desta forma, torna-se necessário a aquisição de matérias-primas com a finalidade de executar aulas práticas no Laboratório de Tecnologia de Massas Alimentícias, Laboratório de Tecnologia de Carnes e Derivados, Laboratório de Tecnologia de Leites, Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, bem como nos Laboratórios de Microbiologia, Bromatologia e Análises Sensoriais do Curso Técnico em Agroindústria. Durante os cursos de Tecnologia de Alimentos e Técnico em Agroindústria, os discentes participam de aulas práticas que exigem formulações condimentos/temperos específicos para a elaboração de produtos cárneos, a exemplo, linguças 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. Com base neste propósito, reafirmamos o fundamental papel educativo que este Instituto exerce em sua prestação de serviços ao educando e sua intermediação e compromisso assumindo com a comunidade civil, industrial e rural neste Estado, além de cumprir as legislações vigentes e pertinentes.

Ao Campus Itabaiana esta compra visa suprir as necessidades das copas do campus, a qual foi calculada considerando o número de copas existentes, a quantidade de usuários do campus e possíveis eventos formais e informais em que há necessidade de utilização destes itens pela comunidade acadêmica (servidores técnico-administrativos, docentes e discentes). Devido ao grande número de servidores, gincanas de alunos, reuniões e eventos; é salutar manter as copas abastecidas, pois gera uma sensação de acolhimento e bem-estar, indispensáveis ao bom desenvolvimento das atividades e melhorando o clima organização do campus assegurando o que está previsto em planejamento estratégico.

O Campus Tobias Barreto solicita a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo pela comunidade acadêmica do campus, em reuniões, pequenos eventos internos e recepção de autoridades.

A aquisição dos itens, tem por objetivo prover o Campus Socorro com gêneros alimentícios para consumo interno da comunidade acadêmica, para recepção de visitantes e eventos diversos, proporcionando um ambiente acolhedor.

Estas aquisições estão previstas no Plano Geral de Contratações (PGC) 2022, conforme exigência da PORTARIA Nº 4005, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2018.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Alimentação e Nutrição - Campus São Cristóvão	Sharlene Santana Dias
Coordenação de Produção Agroindústria-Campus São Cristóvão	Christian Alley de Aragão Almeida

Coordenação de Laboratórios

Elson da Silva Farias

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1 Empresas legalmente estabelecidas no País, devidamente cadastrada no SICAF e que atendam às exigências do Edital.
- 4.2 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.
- 4.3 A duração do contrato corresponde a duração da validade da ATA de Registro de Preço que será de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, não podendo ser prorrogada.
- 4.4 Os critérios e práticas de sustentabilidade não se aplica para esta contratação de acordo com a IN 01/2010 do MPOG.
- 4.5 Os gêneros alimentícios precisam ser entregues devidamente embalados respeitando as características individuais, seguindo sempre a descrição do produto. As embalagens, tanto secundárias quanto primárias, devem estar em bom estado de conservação, não amassadas, com ausência de umidade e com a identificação de lote e validade bem legíveis;
- 4.6 Os produtos cárneos entregues devem estar congelados, em embalagens lacradas e rotuladas (SIF- Serviço de Inspeção Federal, origem e validade) e corresponder ao tipo de corte solicitado, apresentando odor e coloração característicos;
- 4.7 O hortifruti deve estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. Os produtos devem apresentar maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação descrita no Documento de Formalização da Demanda;
- 4.8. Os produtos que não preencherem os requisitos serão devolvidos no ato do recebimento;
- 4.9 As condições do transporte de gêneros alimentícios devem seguir a especificação da Portaria CVS-15 de 07/11/91;
- 4.10 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**

17.140.964/0001-38

DISTRIBUIDORA SILVA EIRELI

07.226.206/0001-83

**Gêneros Alimentícios**

DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA EIRELI

32.875.635/0001-29

W.M.W. COMERCIAL E MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA

13.443.405/0001-46

HG COMERCIAL LTDA

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. A presente aquisição de Gêneros alimentícios visa atender as necessidades dos campi que manifestaram interesse por tal solicitação. Atentando-se para o fato do Campus São Cristóvão necessitar de uma quantidade maior e mais variada de produtos por apresentar regime de internato e por serem ofertadas três refeições por dia (desjejum, almoço e jantar).

5.2. Em consulta ao mercado, foi verificado que o fornecimento dos itens mencionados é realizado por diferentes unidades de medidas. As unidades mais constantes é o "quilograma (Kg)", sendo que esta dependerá do tipo de produto e preferência do setor requisitante para desenvolver as atividades.

5.3. Em licitações anteriores já foi feita aquisição de produtos em embalagens contendo 05 kg do produto, a exemplo do arroz, sendo que foi observado que não era interessante para o setor, pois quando era utilizado 28 Kg de arroz por dia restava produto ainda na embalagem, não sendo viável pelo fato de o setor não possuir recipientes adequados para o seu armazenamento. Ao utilizar o produto de uma única vez, evitaria possíveis perdas com o descarte pelo mau armazenamento. Devido a isto, produtos como arroz, feijão, açúcar, polpas de fruta, entre outros, são solicitados em embalagens de 1 kg.

5.4. Os enlatados como ervilhas e milho verde em conserva são requisitados em embalagens de 2 kg, pois o produto é utilizado completamente durante o preparo. Além de não necessitar de local para armazenamento, após a abertura, o colaborador abrirá apenas uma embalagem, demandando menor tempo para esta operação com aproveitamento em outras atividades do setor. Todos os hortifrúteis serão adquiridos em unidade de "quilograma" (kg). E a farinha de trigo deve ser adquirida em unidades de 25 kg, devido à demandas como produção de pães, bolos, biscoitos, entre outros, e abastecimento do refeitório, evitando o desperdício do material e de tempo do colaborador, proporcionando maior produtividade, além do custo/benefício.

5.5. Toda demanda de Gêneros Alimentícios são baseadas nas particularidades e necessidades de cada setor, atentando-se a relação custo/benefício.

- Pregões consultados:

PE nº 02/2018 - UASG160521;

PE nº 03/2018 - UASG 982381;

PE nº 04/2018 - UASG 140154.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios. A empresa deverá:

- Fornecer os materiais da forma solicitada, conforme especificações;
- Aguardar a solicitação do pedido feito pelo requisitante do Instituto por meio de e-mail;
- Entregar os produtos rigorosamente em conformidade com todas as condições e prazos estipulados;
- Acompanhar a sugestão do cronograma de entrega (em anexo), visto que, não deverá ser entregue nenhum gênero alimentício para o Instituto sem solicitação prévia do setor requisitante;
- 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

7.1 Os quantitativos são estimados baseados no número de refeições, tipo de cardápio diário sugerido, anos anteriores, per capita das preparações e aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria.

7.2 Memórias de cálculo (Em anexo).

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

8.1. Os preços referenciais foram obtidos por meio de ligações realizadas para algumas empresas e estimativas anteriores.

8.2. A unidade competente, COLIC/SCR realizará a pesquisa de preços em conformidade com o previsto na Instrução Normativa IN nº 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**

Embora o ambiente já esteja adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. É necessário o parcelamento por conta do quantitativo elevados desses produtos, para facilitar o parcelamento, foi criado um cronograma (anexo ao processo).

## **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 2022.

## **12. Resultados Pretendidos**

A opção pela aquisição dos gêneros alimentícios visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições, o custo seria muito elevado.

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**

De modo a reduzir os impactos ambientais gerados pela unidade de alimentação do Instituto, algumas medidas preventivas são tomadas como:

- Separação dos resíduos em orgânico e inorgânico com fins de reciclagem;
- Redução dos níveis de resíduo sólido (orgânico e inorgânico) através do planejamento de produção;
- Correto descarte do óleo de cozinha utilizado no preparo das frituras;
- Efluentes gerados descartados em rede de esgoto;
- Redução do consumo de água e energia utilizada pela unidade;
- Reaproveitamento de alimentos para alimentação animal.

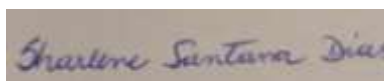
## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

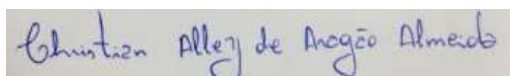
### 15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

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



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



ELSON DA SILVA FARIAS  
TÉCNICO DE LABORATÓRIO