

Estudo Técnico Preliminar 14/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23289000379202115

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 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, linguiças 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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Produção de Agroindústria	Christian Alley de Aragão Almeida
Coordenação de Alimentação e Nutrição - Campus São Cristóvão	Sharlene Santana Dias
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 Os materiais de acondicionamento e de embalagem devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos: - Invólucro diretamente em contato com a carne devem ser transparentes, incolores e de utilização única; - A embalagem, 2ª proteção, não deve estar em contato direto com a carne, deve ser suficientemente rígida para assegurar uma proteção eficaz das carnes durante o transporte e manipulações, e ser mantida em bom estado de limpeza;

4.8 Os produtos que não preencherem os requisitos serão devolvidos no ato do recebimento. Uma vez recepcionados, os alimentos devem ser imediatamente encaminhados para o local de armazenagem os quais devem estar à temperatura apropriada;

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;

4.11 Fornecedores de Empresas de Gêneros Alimentícios

4.11.1 DIANJU DISTRIBUIDORA ATACADISTA EIRELI- CNPJ: 07.226.206/0001-83;

4.11.2 MÁXIMO COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO EIRELI - CNPJ: 24.343.530/0001-09;

4.11.3 O MERCADÃO COMÉRCIO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - CNPJ: 03.823.107/0001-28.

5. Levantamento de Mercado

5.1 A presente aquisição de Produtos Cárneos visa atender as necessidades do Campus São Cristóvão, pois o mesmo apresenta regime de internato e oferece três refeições dia (desjejum, almoço e jantar).

Em consulta ao mercado, foi verificado que o fornecimento dos itens mencionados é realizado pela unidade de medida quilograma. Em licitações anteriores todos esses produtos foram obtidos dessa maneira. Vale ressaltar que a compra é feita em atacado, no que oferece produtos em grandes quantidades, sendo suficiente para abastecer todo o mês.

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

- Pregões consultados:

1. PE Nº 02/2019 – UASG 158293
2. PE Nº 03/2019 – UASG 158503
3. PE Nº 06/2019 – UASG 158387

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratação de empresa para o fornecimento de Produtos Carneos. 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

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

6.2 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

9.1 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

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A aquisição do objeto está alinhada ao Plano Anual de Contratações 2022.

12. Resultados Pretendidos

12.1 A opção pela aquisição dos Carnes e Derivados visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de proteína nas refeições, o custo seria muito elevado.

12.2 A contratação pretendida tem o propósito que o Instituto continue fornecendo proteínas de boa qualidade nos serviços de alimentação para os alunos e que os mesmos possam participar das aulas práticas para melhor aprendizado.

12.3 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

13.1 O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. Tanto o almoxarifado como o Laboratório de Tecnologia de Carnes apresentam câmara frigorífica com capacidade instalada suficiente para armazenar os produtos a medida que são solicitados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 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;

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

CHRISTIAN ALLEY DE ARAGAO ALMEIDA

Técnico em Laboratório de Agroindústria e Alimentos/Coordenador de Produção de Agroindústria

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista