

# Estudo Técnico Preliminar - 6/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23289000584/2022-53

## 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 requeimar 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). Ao **Campus Propriá** e **Campus Tobias Barreto** a futura aquisição de GLP de 13kg (reposição de gás de cozinha com carga de 13 kg) torna-se necessária para objetivar condições para o preparo de refeições

visando atender as equipes de trabalho, assim como os discentes e toda a comunidade acadêmica que utiliza o ambiente da copa para o preparo de refeições nos intervalos entre os horários de expediente e de aula.

Dessa forma, o item solicitado representa um item básico e essencial para atender às necessidades da copa desta unidade, no que se refere à preparação de alimentos quentes, sendo estes destinados aos servidores e demais membros que compõem a comunidade acadêmica (discentes, docentes, funcionários terceirizados, técnicos-administrativos).

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Nutricionista - 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
Gerência Administrativa - Campus Propriá	Janisson Leite Pereira
Gerência Administrativa - Campus Tobias Barreto	Robson Dantas

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Conforme Estudos Preliminares (Apêndice I), os requisitos da contratação abrangem o seguinte: 4.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva; 4.1.2 Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

4.1.2.1 Os serviços deverão ser executados por profissional qualificado para a atividade objeto do presente Termo de Referência devidamente reconhecido pelo CREA, integrante do quadro técnico da empresa, que deve ser designado para ser o Responsável Técnico pela manutenção da rede de gás GLP, apresentando a A.R. T. (Anotação de Responsabilidade Técnica) à fiscalização do Instituto Federal de Sergipe, de acordo normas técnicas, utilizando de ferramentas adequadas, com vistas a manter a linha de gás em perfeitas condições, garantindo a segurança durante o seu funcionamento;

4.1.2.2 O vínculo desse profissional qualificado não precisa ser necessariamente trabalhista ou societário, sendo suficiente a existência de um contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil comum.

4.1.3 O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

4.1.4 Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

4.3 As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Pesquisando contratações anteriores da própria instituição, entendemos que o modelo construído e proposto no DFD atenderá melhor às necessidades do IFS, considerando a complexidade do objeto. Dessa forma, optamos por realizar a licitação na modalidade pregão eletrônico, sendo menor preço por lote de itens.

5.2 A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço global do Grupo, uma vez que a contratação torna-se mais vantajosa por possibilitar uma melhor gestão e fiscalização do contrato e, neste caso, por se tratar de um objeto complexo. Além disso, essa modalidade de contratação possibilita ganho na economia de escala.

## 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 **Área de Cocção do Campus São Cristóvão** 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 o setor 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, de março até julho de 2022, utilizamos aproximadamente 600 kg de GLP para suprir as necessidades do setor. Anualmente para suprir tal setor precisaríamos de 70 (setenta) cilindros de 45 kg.

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 04 (quatro) cilindros de 45 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:

14 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Fermentações;

24 Botijões para a disciplina de Tecnologia de Massas;

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

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

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

12 Botijões para a disciplina de Análise Sensorial de Alimentos;

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

11 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.

Ao Campus Tobias Barreto e Campus Propriá possibilita preparar e esquentar os alimentos dos servidores, visto que a maioria destes se deslocam de outras cidades para exercerem suas atividades laborais e, como passam uma parte considerável do dia no campus, preferem preparar ou esquentar o seu próprio alimento para manterem uma alimentação saudável em vez de se alimentarem através de comidas preparadas em restaurantes /cantinas. Ou seja, uma média de 01 (um) cilindros mês para o Campus Propriá e 02 (dois) cilindro mês para o Campus Tobias Barreto.

## **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 cilindros e/ou 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 2022.

## **12. Resultados Pretendidos**

12.1. Espera-se com a contratação dos serviços prestados, no mínimo, os seguintes efeitos:

Adquirir serviços de manutenção preventiva e corretiva e fornecimento de GLP com qualidade e a melhor custo-benefício com o objetivo de atender às demandas essenciais dos campi solicitantes;

Garantir a realização da produção de refeições para os alunos do campus São Cristóvão, atender as demandas de práticas pedagógicas dos campi solicitantes;

Atender a todos os preceitos legais e vigentes.

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. O ambiente de trabalho é adequado para a prestação dos serviços a serem contratados. Em virtude da especificidade do objeto, sugerimos a capacitação dos servidores responsáveis pelo recebimento, a fim de garantir a qualidade da execução da contratação.

13.2. Considerar a necessidade de capacitação ou contratação de servidores para atuarem na fiscalização dos serviços e no planejamento da contratação, de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. O serviço deverá observar os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no art. 6º, incisos IV, VII e VIII da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - SLTI/MPOG, no que couber. A contratada prestará Serviços Continuados SEM Dedicção Exclusiva de Mão de Obra.

14.2. Será de responsabilidade da CONTRATADA, atender a todas as Determinações constantes da Instrução Normativa 01/2010 e da Lei nº 12.305/2010.

14.3. Os resíduos perigosos que, por suas características, exijam ou possam exigir sistemas especiais para acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte, tratamento ou destinação final, de forma a evitar danos

ao meio ambiente e à saúde pública, deverão receber tratamento diferenciado durante as operações de segregação, acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte, tratamento e disposição final.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente estudo preliminar, DECLARAMOS que a contratação é VIÁVEL, de forma que nos manifestamos favoráveis à continuidade do processo de contratação do objeto em questão.

## 16. Responsáveis

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista

CHRISTIAN ALLEY DE ARAGAO ALMEIDA

Técnico em Laboratório de Agroindústria e Alimentos

ELSON DA SILVA FARIAS

Técnico em Laboratório