

Estudo Técnico Preliminar 94/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23344.002330.2023-49

2. Descrição da necessidade

São insumos essenciais para o bom funcionamento do Setor de Alimentos. A grande maioria são ingredientes para fabricação de queijos, iogurtes e doces cuja produção faz parte das aulas práticas do Curso Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos. O Setor de Alimentos contribui significativamente para o desenvolvimento e produção do campus, sendo responsável por grande parte dos produtos comercializados na Cooperativa-escola e também mantém o refeitório quanto à disponibilização de alimentos nutritivos, saudáveis e saborosos para os alunos.

Os bens são considerados “comuns”, pois enquadram-se nas definições do Art. 6º, Inciso XIII, da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da data da Homologação da presente licitação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021 .

A utilização de Sistema de Registro de Preços — SRP é justificada, por se tratar de uma estimativa de demanda, a qual ocorre ao longo do Exercício Financeiro.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentos - Fazenda Escola	Fernanda Coutinho Pinheiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O licitante contratado deverá:

- 4.1. Cumprir fielmente as obrigações contratuais, de forma que os produtos sejam fornecidos com esmero e perfeição.
- 4.2. Responder por todos os ônus, como encargos sociais e legais, impostos e seguros, relativos à execução do Contrato.
- 4.3. Informar toda e qualquer ocorrência que inviabilize ou prejudique a realização dos fornecimentos contratados, comunicando o fato com antecedência necessária à Administração da Unidade Solicitante, visando não acarretar qualquer prejuízo ou dano ao IFSULDEMINAS, independentemente de dolo ou culpa da contratada, que arcará com os ônus decorrentes.
- 4.4. Responsabilizar-se pelos prejuízos ou danos causados ao IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, resultantes da inexecução total ou parcial do objeto contratado.
- 4.5. Manter durante toda a execução do Contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.6. Efetuar testes e demais provas exigidas por normas técnicas e oficiais, quando solicitados, para o efetivo fornecimento dos produtos sem qualquer ônus para o IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes.
- 4.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, ou documento emitido em substituição.
- 4.8. Responder, em relação aos seus funcionários ou contratados, por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais trabalhistas previstos na legislação em vigor, recursos materiais, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, tributos e demais encargos necessários ao fornecimento do objeto do Edital e seus Anexos.
- 4.9. O prazo de validade dos produtos será, no mínimo, o estipulado na especificação dos itens. Será considerado o informado pelo fabricante se este for superior àqueles.
- 4.9.1 Se o tempo de validade, na data da entrega, não estiver explícito na especificação do material neste termo, esse não poderá ter transcorrido mais de vinte por cento do prazo de validade total indicado pelo fabricante.

4.9.2. Perdendo os materiais suas características ou se deteriorando e estando eles dentro do prazo de validade ou tempo de vida útil, assim como em condições normais de armazenamento, deverão ser substituídos no prazo máximo de 10 dias corridos, contados a partir da comunicação formal do contratante, sob pena de aplicação das sanções legais cabíveis. Para tanto, ficará por conta e ônus do contratado todas as despesas decorrentes para a efetivação da troca.

4.10. O local de entrega será o Setor de Almoxarifado do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes, localizado na Av. Alvarenga Peixoto, nº 240, Centro, CEP 37.576-000, Município de Inconfidentes - MG, em dia útil, de segunda a sexta-feira, no horário das 7h00 às 10h30 e das 13h00 às 16h.

5. Levantamento de Mercado

As pesquisas foram feitas conforme estabelece o Art. 5º Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021. Os valores apresentados neste termo são aqueles levantados e apresentados na IRP 132/2023, Pregão Eletrônico 544/2023 SRP da UASG 158137, Processo 23345.001691.2023-68, gerenciada pelo IFSULDEMINAS - Campus Machado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada para atender às necessidades do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes é a contratação por licitação, na modalidade pregão eletrônico, no sistema de registro de preços, a fim de preservar e garantir a competitividade e a proposta mais adequada e vantajosa para a Administração Pública. Esta solução vem sendo adotada anualmente e tem se demonstrado a mais adequada à realidade e infraestrutura do Campus. Adicionalmente tem-se como opção a participação em Intenção de Registro de Preços - IRP, conforme prevê o Art. 10º do Decreto 11.462/2023.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação	Unidade	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
1	Corante para Alimentos – Carmim de cochonilha 3% líquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro.	Litro	04	R\$ 69,83	R\$ 279,32
2	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 90 metros.	Unidade	20	R\$ 145,66	R\$ 2.913,20
3	Cloreto de Cálcio, solução 40%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Lts.	Litro	20	R\$ 32,44	R\$ 648,80
4	Acido láctico, solução 85%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros.	Litro	20	R\$ 112,51	R\$ 2.250,20
5	Corante natural Urucum Líquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro. Cada unidade corresponde a uma embalagem de 1 litro.	litro	10	R\$ 54,50	R\$ 545,00
6	Amido Modificado, para produção de iogurte. Embalagem: saco kraX de 25 kg. Cada unidade corresponde a uma embalagem de 25 kg	unidade	02	R\$ 116,28	R\$ 232,56
7	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml.	Garrafa	25	R\$ 46,06	R\$ 1.151,50
8	Fermento para Iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 ou superior. Termofilic Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilus, L.bulgarius e L. fermentum. Estabilizante alimentar. Versão: em Pó. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros – embalagem de	Gramas	20	R\$ 20,58	R\$ 411,60

	aproximadamente 10 g). Marca de referência: compatível com CH.Hansen ou DSM, ou de melhor qualidade.				
9	Fermento para Muçarela, Minas Padrão, tipo R-704, Mesofilic Homofermentative (DVS) composto de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros – embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: compatível com CH.Hansen ou DSM, ou de melhor qualidade.	Gramas	50	R\$ 19,01	R\$ 950,50
10	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Balde com 25 kg. Cada unidade corresponde a um Balde com 25 kg.	Unidade	10	R\$ 453,40	R\$ 4.534,00
11	Preparado a base de Polpa de COCO moído, para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	07	R\$ 462,50	R\$ 3.237,50
12	Preparado a base de Polpa de PÊSEGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	07	R\$ 635,20	R\$ 4.446,40
13	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	02	R\$ 667,70	R\$ 1.335,40
14	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de Iogurte. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	04	R\$ 685,20	R\$ 2.740,80
15	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25 kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	04	R\$ 620,20	R\$ 2.480,80
16	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25 kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	04	R\$ 650,20	R\$ 2.600,80
17	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25 kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	07	R\$ 525,13	R\$ 3.675,91
18	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25 kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	02	R\$ 642,70	R\$ 1.285,40
19	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25 kg cada. Cada unidade corresponde a um balde de 25 kg.	Unidade	02	R\$ 665,20	R\$ 1.330,40
20	Bicarbonato de Sódio, pó branco extrafino com alto grau de pureza (mínimo de 80%), de uso alimentar, solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	Quilograma	20	R\$ 23,40	R\$ 468,00
21	Sorbato de Potássio. Conservante e estabilizante, de grau alimentício, apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem: pacote de 1 kg.	Quilograma	05	R\$ 109,73	R\$ 548,65
22	Amido, base de mandioca, grupo fécula, acidez polvilho azedo, aspecto físico tipo 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	Quilograma	10	R\$ 16,71	R\$ 167,10

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 38.233,84

Após levantamento de mercado, conforme descrito no item 5, o valor médio estimado da contratação é de R\$38.233,84 (vide tabela do item 7). Os quantitativos estimados se baseia no volume de produção do setor de alimentos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no inciso I, alínea b, do Art. 40 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021. As entregas fracionadas terão como propósito o atendimento às demandas da unidade solicitante. A aquisição parcelada torna-se necessária devido à indisponibilidade de armazenamento, na instituição, para grandes quantidades, bem como a necessidade de atenção às datas de validade dos produtos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta requisição.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações Públicas do Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PAC/PGC) do ano de 2023, conforme planejamento prévio do órgão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição desses insumos e ingredientes o setor de Alimentos desenvolverá alguns produtos novos para serem enviados ao Posto de Vendas, agregando valor em alguns produtos que serão melhorados com a aquisição de ingredientes e com isso aumentando o número de produtos ofertados a comunidade em geral. Com a fabricação de variedades em produtos lácteos e também de linguagem aumentaremos as vendas em nossa Cooperativa Escola.

13. Providências a serem Adotadas

Por tratar-se de aquisição recorrente e usual não há necessidade de adaptações de infraestrutura ou de mão de obra especializada, estando campus apto à executar a contratação sem maiores providências.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os produtos foram solicitados na quantidade correta para o funcionamento por um período estipulado evitando desperdícios e uso inadequado dos produtos. Promoção do Desenvolvimento Sustentável através da aquisição de insumos e ingredientes para o funcionamento do setor de Alimentos que não gerem danos ao meio ambiente, proporcionando assim a condição de alcançar os objetivos assumidos pelo Brasil diante da Organização das Nações Unidas (ONU) no enfrentamento dos desafios como aquecimento global, poluição da água e do ar, desmatamento, extinção de várias espécies de animais e plantas, acúmulo de lixo, alimentos com agrotóxico ou geneticamente modificados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Todos estes itens citados acima são fundamentais para o bom funcionamento do setor. Sem a aquisição destes materiais e ingredientes não será possível desenvolver novos produtos para serem ofertados para a Cooperativa. Todos produtos alvos da presente aquisição são fundamentais para aumentar ainda mais nossa produção. Desenvolvendo produtos com qualidade para o

bom andamento do setor, para que possamos continuar atendendo todas as demandas Cooperativa Escola e também introduzir produtos diferenciados para a comercialização. Conclui-se que a solução mais adequada para atender às necessidades do Campus Inconfidentes é a participação na Intenção de Registro de Preços - IRP N° 132/2023 da UASG 158137, gerenciada pelo IFSULDEMINAS - Campus Machado, conforme prevê o Art. 10º do Decreto 11.462/2023.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

WANDERSON RODRIGUES DA SILVA

Coordenador Geral de Administração e Finanças



Assinou eletronicamente em 21/12/2023 às 10:28:04.

FERNANDA COUTINHO PINHEIRO DA ROSA

Responsável pelo Setor de Alimentos



Assinou eletronicamente em 21/12/2023 às 12:42:06.

Documento Digitalizado Público

ETP N° 94/2023

Assunto: ETP N° 94/2023
Assinado por: Wanderson Rodrigues
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Wanderson Rodrigues da Silva, COORDENADOR(A) GERAL - CD4 - IFS - CGAF-INC, em 21/12/2023 13:04:12.

Este documento foi armazenado no SUAP em 21/12/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 498248

Código de Autenticação: 9af37a79f9

