

Estudo Técnico Preliminar 7/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23249019211202311

2. Descrição da necessidade

O IFMA Campus São Luís Maracanã possui, além de outros, os cursos de Agroindústria, Tecnologia em Alimentos e Técnico em Gastronomia que necessitam de insumos (Gêneros Alimentícios) para realização de aulas práticas. Os insumos por sua vez, compreendem alimentos que vão desde carnes, queijos, bebidas, legumes, hortaliças e uma ampla variedade de produtos que podem ser perecíveis ou não-perecíveis. Desta forma, é necessário suprir o Campus através da contratação de empresa especializada no fornecimento destes insumos uma vez que os mesmos são indispensáveis para a ministração das aulas práticas pelos professores e para a formação integral e satisfatória dos alunos.

Os insumos são as bases essenciais no processo de criação e elaboração de pratos. Grande parte das disciplinas detém aulas práticas, tais como Técnica de Preparo I e II, Cozinha Internacional, Brasileira, Produção Artesanal, Panificação, Confeitaria, Bebidas, etc. As aulas práticas são fundamentais no processo ensino-aprendizagem e são importantes para que cada aluno conheça na práxis as formas adequadas de selecionar e trabalhar com cada alimento. Essa matéria prima chega para o professor de forma bruta e são lapidadas no laboratório. Cada insumo vai contribuir para o preparo de um determinado prato, além de possibilitar ao nosso alunado aplicar técnicas que somente com a prática será possível, como cortes de legumes, carnes, cocção, controle de tempo e temperatura, agregação de sabor, textura, processamento dos alimentos, harmonização e produção de alimentos nas suas mais variadas formas. Por essa razão a aquisição de insumos se faz ímpar, sem tais insumos as aulas práticas se tornam inviáveis bem como dificulta o aprendizado assertivo de cada aluno, pois teoria e prática no Curso de Gastronomia são indissociáveis.

A estrutura curricular dos cursos contempla um conjunto de disciplinas com atividades práticas que demandam aplicação direta de recursos como procedimento didático no intuito de proporcionar vivência ao acadêmico quanto ao referencial teórico proposto, assim como aproximar os acadêmicos de situações reais das organizações industriais e de situações que envolvam o conhecimento prático da área de alimentos.

Algumas dessas disciplinas são as seguintes: Tec. em Gastronomia - Preparo de Alimentos 1, Preparo de Alimentos 2, Produção Artesanal de Alimentos, Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional, Panificação, Confeitaria e Preparo de Bebidas; Curso de Agroindústria (Subsequente e Integrado) - Tecnologia de Panificação, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Grãos e tubérculos (em 2024.1)

Foi designada a Equipe de Planejamento de Contratação - EPC, através da portaria nº 72/2024 - GAB-MAR para realização dos levantamentos, aferições e estudos técnicos preliminares, bem como dos demais artefatos referentes ao planejamento da contratação. A respectiva equipe é composta pelos seguintes servidores: Taísa Lisboa Montagner Gomes, professora, SIAPE 1797741; Giselle Schmid, professora, SIAPE 1759281; José da Conceição Barbosa Silva, professor SIAPE 1216335 e Mailton Nonato Dias Almeida, Assistente em Administração, SIAPE nº 3120050 - Integrante Administrativo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DPAD - Departamento de Produção e Apoio Didático	José da Conceição Barbosa Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os insumos, deverão ser entregues no prazo máximo de **até 15 dias corridos** do recebimento do pedido por e-mail, ou documento enviado à empresa para entrega dos produtos.

A entrega dos produtos ocorrerá de forma parcelada nas quantidades estabelecidas pela administração quando da solicitação para cada grupo, respeitando o valor mínimo de pedido estabelecido para cada grupo.

Em situações excepcionais e devidamente justificadas para atender a necessidade do IFMA Campus Maracanã poderá ser realizado pedido em valor inferior ao mínimo não podendo a contratada se recusar a fornecer ou causar empecilhos ao fornecimento.

Será estimada uma quantidade de entregas ao ano para cada grupo, considerando o valor mínimo de pedido de cada solicitação, conforme a planilha abaixo.

Grupo	Quantidade Estimada de Entregas no Ano	Aproximadamente
Não Perecíveis	6	1 vez a cada 2 mes
Carnes	12	1 vez por mês
Frutos do Mar e Pescados	12	1 vez por mês
Frutas	24	1 entrega a cada 15 c
Legumes e Hortaliças	24	1 entrega a cada 15 c
Temperos	12	1 vez por mês
Queijos	12	1 vez por mês

A quantidade de entregas é apenas uma estimativa e poderá sofrer variações para mais ou para menos durante a execução do contrato, conforme necessidade do IFMA Campus Maracanã.

O valor dos produtos deve incluir os custos de frete considerando a quantidade de entregas estimadas para cada grupo durante o ano.

Os produtos devem ser entregues no Almoxarifado do Campus São Luís – Maracanã, situado na Avenida dos Curiós s/n, Vila Esperança, São Luís - MA, de segunda a sexta das 8:30 às 11:00 e das 13:30, as 17:00, salvo negociação prévia com a Administração contratante.

A CONTRATADA deverá sujeitar-se às modificações que poderão ser feitas para mais ou para menos dependendo da necessidade do setor requisitante. As alterações poderão ser feitas até 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega prevista dos produtos. A CONTRATADA deverá entregar os produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico-Sanitárias, devendo nas embalagens dos produtos constar impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso), sendo obrigatório no caso das carnes.

A CONTRATADA deverá efetuar o transporte dos insumos em veículo com condições

adequadas e específicas para cada tipo de alimento:

- Para produtos cárneos, embutidos, frios, polpas de fruta o transporte deverá ser feito em veículo fechado e refrigerado, tipo caminhão baú refrigerado;
- Para frutas, verduras e legumes o transporte deverá ser veículo fechado, mantendo a carga coberta.

c) Gêneros não perecíveis o transporte deverá ser feito em veículo fechado à temperatura ambiente.

A CONTRATADA deverá manter o compartimento dos veículos que transporta a carga, sempre bem conservado e limpo.

A CONTRATADA deverá transportar os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo de modo que seja garantida a temperatura de conservação adequada dos produtos no ponto de entrega (Máximo 7°C).

A CONTRATADA deverá manter o compartimento de carga isolado da cabine do condutor e revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

A CONTRATADA não poderá colocar os alimentos em contato direto com o assoalho do veículo.

É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo que transporta alimentos, pessoas, animais e substâncias estranhas (produtos químicos) que possam contaminar os alimentos.

A CONTRATADA deverá fazer dedetização periódica dos veículos utilizados no transporte sob orientação técnica de empresa especializada.

Os veículos de transporte devem possuir Certificado de Vistoria Sanitária (CVS), de acordo com o Código Sanitário da localidade (este é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente).

Havendo necessidade de qualquer tipo de manipulação de produtos in natura por parte do entregador, esta deve ser feita com uso de luvas apropriadas para manipulação de alimentos.

5. Levantamento de Mercado

No mercado existe a solução proposta que é fornecida por um número amplo de fornecedores que garante a participação de empresas de variados ramos e conseqüentemente a concorrência. Foram analisadas também licitações e contratações anteriores realizadas pelo IFMA Campus São Luís Maracá:

- Pregão Eletrônico SRP nº 02/2019 - UASG 158276
- Dispensa Eletrônica nº 02/2022 - UASG 158276

Também foram analisadas contratações de outros órgãos:

- Pregão Eletrônico SRP Nº 10/UNIR/2020 UASG 154055 entre outras.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios (insumos) para ministração de aulas praticas dos cursos de Técnico em Gastronomia (Proeja e subsequente), Técnico em Agroindústria (Proeja e subsequente) e Tecnologia de Alimentos do IFMA Campus São Luís Maracanã, visando atender a estrutura curricular nos anos letivos de 2024, 2025 e 2026.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o levantamento da quantidade de insumos foram realizadas reuniões com os professores da área e que ministram aulas práticas juntamente com as coordenações e o Departamento de Produção e Apoio Didático - DPAD. Após a reunião foram elaboradas as listas de insumos necessários para o desenvolvimento das aulas práticas conforme os planos do curso para atendimento das necessidades das estruturas curriculares visando a realização das aulas práticas e dos estudos experimentais desenvolvidos nos laboratórios durante o ano letivo de 2023. Considerando que já nos encontramos no ano letivo de 2024 a demanda de 2023 foi projetada para 2024 e considerando se tratar de fornecimento continuado de bens comuns, na forma do Art. 106. da Lei nº 14.133/2021, visto que a necessidade dos insumos é permanente para atendimento aos cursos, a equipe de planejamento da contratação estabeleceu a projeção da demanda para atendimento de 2 anos letivos prevendo a formalização de contrato com prazo de vigência inicial de 02 anos pois de tal forma o Campus otimizará tempo e recursos em seus processos pois a realização de uma licitação é um processo complexo e que demanda custos administrativos para sua realização, sendo, no caso em questão, a formalização de contrato com vigência plurianual mais vantajosa à administração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 677.323,28

Os preços referenciais dos itens foram levantados a partir de pesquisa realizada por meio de consulta à fornecedores locais do município de São Luís que atuam no ramo correspondente a cada grupo, conforme descrito no Relatório de pesquisa de preços, em atendimento a Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021

O valor médio foi apurado com base nas pesquisas realizadas e ficou estabelecido em **R\$ 677.323,28 (seiscentos e setenta e sete mil trezentos e vinte e três reais e vinte e oito centavos) correspondente ao período de 02 anos de vigência contratual.**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será realizada em grupos. A partir de análise das características dos produtos os mesmos foram classificados e agrupados em 7 grupos conforme descrito a seguir:

Grupo 1 - Não Perecíveis

Grupo 2 - Carnes

Grupo 3 - Frutos do Mar e Pescados

Grupo 4 - Frutas

Grupo 5 - Legumes e Hortaliças

Grupo 6 - Temperos

Grupo 7 - Queijos

Embora a regra, seja a do parcelamento, estudando processos anteriores optou-se pelo agrupamento pois constatou-se que a divisão da solução por itens em vez de lotes se mostra economicamente menos atrativa ao mercado fornecedor, redundando em menor competitividade. Muitos dos itens a serem licitados já estiveram contemplados em licitações e contratações anteriores do Campus Maracanã, como no Pregão SRP nº 02/2019 e Dispensa Eletrônica nº 02/2022.

No pregão nº 02/2019 apenas uma empresa participou do certame não havendo outros interessados na ocasião. A empresa S F SERVICO E COMERCIO LTDA, CNPJ 14.623.589/0001-99 foi adjudicada em todos os itens, porém durante a execução do contrato existiram diversos problemas com fornecimento dos itens, não conseguindo a empresa atender as solicitações dos produtos satisfatoriamente. Na dispensa eletrônica nº 02/2022 com 206 itens lançados para disputa mais de uma centena de itens resultaram desertos. Ocasionalmente mais uma vez no prejuízo institucional com a falta de disponibilização dos insumos.

Uma das possíveis razões para isso pode ser o desinteresse do mercado em ofertar proposta para itens de baixo valor, que não representariam vantagens aos seus negócios. Há ainda o fato de as licitações por registro de preços contemplarem entregas parceladas e mesmo imprevisíveis, o que aliado ao baixo valor material de um item pode desestimular os potenciais fornecedores. Ao se realizar o agrupamento de itens em lotes, gera-se um maior vulto econômico, atraindo mais interessados.

Outro fator a considerar é o pós licitação. Não são raros os casos de a Administração, após licitado o item e assinada a ata de registro de preços, solicitar a entrega de materiais em volume e valores que tornam o fornecimento economicamente

prejudicial ou inviável à contratada, ocasionando atrasos na entrega e mesmo a recusa em entregar, o que pode ser verificado mediante diversos pedidos de liberação de fornecimento e mesmo por meio da instauração de processos sancionadores, que acabam por aumentar, sobremaneira, o custo administrativo vinculado à aquisição dos bens. Nesse sentido, o agrupamento possibilita a redução dos custos logísticos, resultando na redução do não atendimento da necessidade da Administração e dos custos administrativos adicionais com a adoção das medidas sancionatórias.

Ressalta-se que a formação dos grupos baseou-se na junção de itens intrinsecamente relacionados, ou seja, que são fornecidos por empresas de mesmo ramo de negócios, o que irá manter a competitividade no certame e não prejudicará os potenciais interessados em participar da licitação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Foi realizada em 2023 o PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 10/2023, cujo objeto foi o registro de preços para aquisição de equipamentos para o Novo Centro de Gastronomia do IFMA Campus São Luís Maracanã, com o objetivo de atender aos laboratórios de cozinha, restaurante bar, confeitaria, panificação e análise sensorial. Tais contratações se relacionam, pois os insumos serão utilizados nas aulas praticas ministradas nos laboratórios e no novo centro gastronômico com a utilização dos equipamentos adquiridos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual 2024 do IFMA Campus Maracanã, através do documento de formalização de demanda - DFD 74 /2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

As aulas práticas proporcionam aos alunos a oportunidade de aplicar teorias, técnicas e habilidades em um ambiente real de cozinha. Isso promove uma compreensão mais profunda dos princípios gastronômicos, permitindo que os alunos desenvolvam a criatividade, a resolução de problemas e a adaptabilidade necessárias no mundo culinário.

As atividades práticas desenvolvidas nessas disciplinas são essenciais para o processo de aprendizagem do aluno. Sendo que a falta dos insumos compromete o bom andamento das práticas de ensino e pesquisa e compromete diretamente a formação acadêmica dos discentes do IFMA Campus Maracanã nos cursos em questão.

13. Providências a serem Adotadas

Não será necessária a busca de providências a serem adotadas pela Administração, para fins de capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização no IFMA Campus Maracanã pois os itens não exigem nenhuma medida adicional.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental na utilização dos itens objeto deste processo pois os mesmos não impactam o meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o estudo realizado!

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](#).

MAILTON NONATO DIAS ALMEIDA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 01/08/2024 às 16:18:10.

GISELLE SCHMID

Equipe de Planejamento



Documento assinado digitalmente
GISELLE SCHMID
Data: 08/08/2024 16:30:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

TAISA LISBOA MONTAGNER GOMES

Equipe de Planejamento



Documento assinado digitalmente

TAISA LISBOA MONTAGNER GOMES

Data: 02/08/2024 13:59:13-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOSE DA CONCEICAO BARBOSA SILVA

Equipe de Planejamento



Documento assinado digitalmente

JOSE DA CONCEICAO BARBOSA SILVA

Data: 09/08/2024 15:55:07-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>