

Estudo Técnico Preliminar 1/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23289.000146/2025-38

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, 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.

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
NUTRICIONISTA	SHARLENE SANTANA DIAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As empresas que participarão da licitação deverão ser legalmente estabelecidas no país, que explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta Licitação e que atendam às condições exigidas no Edital e anexos.

Soluções de mercado: Os itens pretendidos por se tratarem de produtos de uso comum, estão disponíveis no comércio, podendo ser fornecidos por diversas empresas nacionais.

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), bem como, as aulas práticas do Curso de Agroindústria.

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.

6. Descrição da solução como um todo

Como o Campus São Cristóvão já possui profissionais habilitados para realizar a preparação de refeições, a solução que agrega maior eficácia e economicidade é a aquisição dos produtos cárneos.

Após este estudo preliminar, será elaborado e anexado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado nas fases de planejamento e gestão do contrato (Neste caso o contrato poderá ser substituído pela Nota de Empenho), Termo de Referência e Edital com seus respectivos anexos, facilitando a visualização por parte dos licitantes interessados das obrigações implícitas na participação do certame.

Para o fornecimento dos produtos solicitados, a empresa deverá:

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 produto cárneo 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 fiscalização do 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 produto cárneo, tipo de cardápio diário sugerido, per capita das preparações e aulas práticas realizadas no Curso de Agroindústria.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 535.490,00

O valor estimado da contratação será de R\$ 535.490,00 (quinhentos e trinta e cinco mil quatrocentos e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No Campus não há espaço físico nem câmaras frigoríficas suficientes para armazenar todo o produto, 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 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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.

Além disso a opção pela aquisição dos produtos cárneos visa economia, pois, ao compararmos com a contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições, o custo seria muito elevado.

13. Providências a serem Adotadas

O ambiente já está adequado ao recebimento e utilização do objeto devido ao uso contínuo. O almoxarifado apresenta uma câmara frigorífica com espaço suficiente para armazenar os produtos a medida que são solicitados, ou seja, parceladamente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não são verificados impactos ambientais na presente contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

É viável essa contratação com base nos Estudos Preliminares.

Declaramos ainda a essencialidade o interesse público da contratação para fins do previsto no art.3º do Decreto nº8.540 de 9 de outubro de 2015.

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](#).

SHARLENE SANTANA DIAS

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 09:12:16.