



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais  
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre

ETPR Nº7/2022/POA-CLC/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração, com base na Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações correlatas.

#### A. Histórico de revisões:

Data	Versão	Descrição	Autor
29/07/2022	1	Estudo Técnico Preliminar	Juciana de Fátima Garcia

#### B. Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados:

Normativos	Considerações
Lei nº 8.666/93	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.
Instrução Normativa nº 40/2020 do ME	Dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.
Lei Complementar nº 123/2006	Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.
Decreto nº 8.538/2015	Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.
Lei nº	Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de

12.305/2010.	fevereiro de 1998; e dá outras providências.
Decreto nº 7.746/2012	Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal.
Lei nº 8.078/1990	Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
Decreto nº 10.024/2019	Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
Decreto nº 7.892/2013	Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2014	Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

### 1. Informações Básicas e (NUP - Número Único de Processo)

O processo único será iniciado pelo Setor de Licitações do órgão.

### 2. Necessidade da Contratação:

Para fazer frente aos desafios e oportunidades identificadas a partir dos diversos diagnósticos, análises e reflexões sobre a Educação Profissional e Tecnológica, o Ministério da Educação estruturou uma agenda estratégica para implementar o Novos Caminhos. Trata-se de um conjunto de ações para o fortalecimento da política de Educação Profissional e Tecnológica, em apoio às redes e instituições de ensino, no planejamento da oferta de cursos alinhada às demandas do setor produtivo e na incorporação das transformações produzidas pelos processos de inovação tecnológica. Os itens são para atender as demandas do curso Produtor de Derivados.

### 3. Dados para Contratação (Área requisitante):

Área requisitante	Responsável
Programa Novos Caminhos / Pronatec	Juciana de Fátima Garcia

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação [Escolha da Solução, com previsão de critérios e práticas de sustentabilidade].

Aquisição de insumos alimentícios para o curso de produtor de derivados a ser oferecido pelo Programa Novos Caminhos do IFSULDEMINAS, abrange os seguintes itens abaixo:

	Material	Quantidade	Unidade
1	Jaleco descartável	12	pacote
2	Botas de borracha e/ou sapato branco aderente	105	unidade
3	Touca descartável	8	pacote

4	Máscara descartável	8	pacote
5	Reagente: Indicador Fenolftaleína para análise de acidez do leite	4	unidade
6	Solução Dornic (NaOH N/9) para análise de acidez do leite	4	unidade
7	Solução de Alizarol 80°GL	4	unidade
8	Bicarbonato de sódio 80% de pureza para uso em alimentos	10	kg
9	Leite fluido de boa qualidade Acidez desejável: 15 a 17°D	1350	litros
10	Leite pasteurizado tipo A	200	litros
11	Coalho Líquido-Composto Enzimático (quimosina mais pepsina bovina) extraído do quarto estômago (abomaso) de bovinos adultos. Para fabricação de vários tipos de queijo, com poder coagulante de 1:12.000.	4	unidade
12	Cloreto de cálcio (CaCl <sub>2</sub> ) 40% para fabricação de queijos	4	balde
13	Ácido láctico, solução 85% para uso em laticínios, na fabricação de queijos.	4	unidade
14	Fermento para iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 Termofílico Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilus ssp. L. delbrueckii ssp. Bulgaricus e Lactobacillus Fermentum Características: Sabor: suave; Viscosidade: muito alta; Pós-acidificação: muito baixa	4	unidade
15	Cultura de bactérias para queijos de massa filada. Cultura de bactérias lácteas termófilas, composta por Lactobacillus helveticus e Streptococcus thermophilus, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo mussarela, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Ex.: CHR FD-DVS TCC-20. Apresentação: caixa com 10 envelopes (50U cada envelope).	12	caixa
16	Cultura de bactérias para queijos Cultura de bactérias lácteas mesófilas homofermentativas, composta por Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo padrão, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Ex.: CHR FD-DVS R-704. Apresentação: caixa com 10 envelopes (50U cada envelope).	12	caixa
17	Sabonete viscoso, anti-séptico para higienização das mãos de profissionais de saúde e alimentícia como restaurantes e indústrias. Líquido viscoso, inodoro, Ph neutro. Densidade: (25°C, g/cm <sup>3</sup> ): 0,99 a 1,02; Viscosidade (25°C, cps):. Composição Química: Triclosan, Glycerin, Propylene Glycol, Alcohol, Caamide Propyl Betaine, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Chloride, 2 Bromo 2 Nitropropane 1,3 Diol, Glycol Distearate, Aloe Barbadensis Leaf e Aqua. Princípio Ativo: Triclosan. Embalagem resistente a empilhamento, galão de 5 litros, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de 24 meses e registro na ANVISA. Apresentar Ficha Técnica do Produto e Licença Ambiental e Cadastro no IBAMA da empresa fabricante.	17	galão
18	Embalagem a vácuo de nylon-poli, resistente a furos, para embalar queijos, com medidas 20x30x0,18 micras	7	pacote
19	Embalagem para iogurte, cor Rosa, com volume equivalente a 1000 mL, de POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, medindo 230mm de comprimento x 85mm de largura x 40mm de boca, corpo liso com tampa rosqueável e lacre na cor amarela. Pacote com 100 frascos.	400	unidades
20	Potes de vidro, com tampa compatível, para doce de leite, com capacidade 267 mL ou 140 g.	800	unidades
21	Panela em alumínio de 10 L com tampa	2	unidade
22	Pá culinária, nome pa - confeitaria, , tipo: remo, material corpo: polietileno, material cabo: polietileno, comprimento: 50-60 cm, cor: branca.	2	unidade

Os produtos fornecidos devem ser de qualidade, devendo possuir as certificações necessárias com prazo de validade mínimo de seis meses quando não especificado no item; e entregues conforme endereço: IFSULDEMINAS - Campus Machado, Rod. Machado - Paraguaçu, Km 3 - Santo Antonio - CEP 37750-000 - Machado/MG. Telefone para contato: (35) 3295-9700. Aos cuidados de Gleydson Vidigal.

Com exceção dos itens leite cru e leite pasteurizado, que devem ser entregues respectivamente em cada campi, conforme endereços indicados no Termo de Referência.

#### 5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar:

Após consulta de preços realizada pela equipe do Programa Novos Caminhos, conforme planilha orçamentária,

para aquisição dos insumos de laticínios, objetivando suprir as necessidades do curso Produtor de Derivados do Leite, do Programa Novos Caminhos, a ser oferecido nos campi Machado, Muzambinho, Carmo de Minas e Inconfidentes do IFSULDEMINAS; obteve-se o preço médio para os itens, conforme descrito abaixo.

Julgou-se a realização de pregão eletrônico a forma mais vantajosa para a administração adquirir os itens, considerando suas especificidades e disponibilidade no mercado.

Realizou-se a cotação com três fornecedores, considerando o painel de preços, cotações online e com fornecedores locais, de forma a adquirir o preço médio que melhor se adequa a realidade do mercado atual.

Catmat	Material	Qtd.	Unid.	Custo Méd. Unit.	Custo Méd. Total
481354	Vestuário Proteção	12	PACOTE	R\$48,75	R\$585,00
369561	TOUCA	8	PACOTE	R\$26,59	R\$212,72
483888	Máscara Descartável Uso Geral	8	PACOTE	R\$141,78	R\$1.134,24
486216	Bota Segurança	105	UNIDADE	R\$43,70	R\$4.588,50
464898	Panela	2	UNIDADE	R\$111,33	R\$222,66
286677	Pá culinária	2	UNIDADE	R\$72,71	R\$145,42
369744	FENOLFTALEÍNA	4	UNIDADE	R\$47,94	R\$191,76
422166	Acidímetro Dornic	4	UNIDADE	R\$17,97	R\$71,88
369747	REAGENTE ANALÍTICO, ALIZAROL	4	UNIDADE	R\$21,42	R\$85,68
412637	Bicarbonato de sódio.	10	KG	R\$25,03	R\$250,30
281590	Coalho	4	UNIDADE	R\$616,67	R\$2.466,68
360202	ÁCIDO LÁTICO	4	UNIDADE	R\$111,53	R\$446,12
219919	EMBALAGEM PLÁSTICA, NOME EMBALAGEM PLASTICA	7	PACOTE	R\$54,65	R\$382,55
462438	GARRAFA	400	UNIDADE	R\$1,66	R\$664,00
455309	pote de vidro	800	UNIDADE	R\$3,24	R\$2.592,00
462149	Fermento, tipo: láctico, apresentação:...	4	UNIDADE	R\$69,56	R\$278,24
459599	Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó	12	CAIXA	R\$1.163,33	R\$13.959,96
459599	Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó	12	CAIXA	R\$1.020,00	R\$12.240,00
448733	Leite Fluido	1350	LITRO	R\$4,19	R\$5.656,50
446003	leite fluido	200	LITRO	R\$5,41	R\$1.082,00
247003	SABONETE LÍQUIDO	17	GALÃO	R\$75,90	R\$1.290,30
437092	Cloreto de cálcio	4	balde	R\$ 71,76	R\$ 287,04
			<b>Total Estimado</b>		<b>R\$ 48.833,55</b>

#### 6. Descrição da solução como um todo [Escolha do tipo de Solução]:

	Material	Quantidade	Unidade
1	Jaleco descartável	12	pacote
2	Botas de borracha e/ou sapato branco aderente	105	unidade
3	Touca descartável	8	pacote
4	Máscara descartável	8	pacote
5	Reagente: Indicador Fenolftaleína para análise de acidez do leite	4	unidade
6	Solução Dornic (NaOH N/9) para análise de acidez do leite	4	unidade
7	Solução de Alizarol 80ºGL	4	unidade
8	Bicabornato de sódio 80% de pureza para uso em alimentos	10	kg
9	Leite fluido de boa qualidade Acidez desejável: 15 a 17ºD	1350	litros
10	Leite pasteurizado tipo A	200	litros
11	Coalho Líquido-Composto Enzimático (quimosina mais pepsina bovina) extraído do quarto estômago (abomaso) de bovinos adultos. Para fabricação de vários tipos de queijo, com poder coagulante de 1:12.000.	4	unidade
12	Cloreto de cálcio (CaCl2) 40% para fabricação de queijos	4	balde
13	Ácido láctico, solução 85% para uso em laticínios, na fabricação de queijos.	4	unidade

14	Fermento para logurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 Termofílico Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilus ssp, L. delbrueckii ssp. Bulgaricus e Lactobacillus Fermentum Características: Sabor: suave; Viscosidade: muito alta; Pós-acidificação: muito baixa	4	unidade
15	Cultura de bactérias para queijos de massa filada. Cultura de bactérias lácteas termófilas, composta por Lactobacillus helveticus e Streptococcus thermophilus, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo mussarela, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Ex.: CHR FD-DVS TCC-20. Apresentação: caixa com 10 envelopes (50U cada envelope).	12	caixa
16	Cultura de bactérias para queijos Cultura de bactérias lácteas mesófilas homofermentativas, composta por Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris, liofilizada concentrada para inoculação direta, com alta atividade, utilizada na produção de queijo padrão, inoculação direta, envelope com 50 unidades para 500 litros de leite, data de fabricação no máximo de 20 dias, encaminhar junto autorização de uso de produto em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 18 meses. Ex.: CHR FD-DVS R-704. Apresentação: caixa com 10 envelopes (50U cada envelope).	12	caixa
17	Sabonete viscoso, anti-séptico para higienização das mãos de profissionais de saúde e alimentícia como restaurantes e indústrias. Líquido viscoso, inodoro, Ph neutro. Densidade: (25°C, g/cm3): 0,99 a 1,02; Viscosidade (25°C, cps):. Composição Química: Triclosan, Glycerin, Propylene Glycol, Alcohol, Caamide Propyl Betaine, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Chloride, 2 Bromo 2 Nitropropane 1,3 Diol, Glycol Distearate, Aloe Barbadensis Leaf e Aqua. Princípio Ativo: Triclosan. Embalagem resistente a empilhamento, galão de 5 litros, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de 24 meses e registro na ANVISA. Apresentar Ficha Técnica do Produto e Licença Ambiental e Cadastro no IBAMA da empresa fabricante.	17	galão
18	Embalagem a vácuo de nylon-poli, resistente a furos, para embalar queijos, com medidas 20x30x0,18 micras	7	pacote
19	Embalagem para iogurte, cor Rosa, com volume equivalente a 1000 mL, de POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, medindo 230mm de comprimento x 85mm de largura x 40mm de boca, corpo liso com tampa rosqueável e lacre na cor amarela. Pacote com 100 frascos.	400	unidades
20	Potes de vidro, com tampa compatível, para doce de leite, com capacidade 267 mL ou 140 g.	800	unidades
21	Panela em alumínio de 10 L com tampa	2	unidade
22	Pá culinária, nome pa - confeitaria, , tipo: remo, material corpo: polietileno, material cabo: polietileno, comprimento: 50-60 cm, cor: branca.	2	unidade

## 7. Estimativas das quantidades a serem contratadas:

Os quantitativos solicitados são para atender os quatro campi que oferecerão o curso de Produtor de Derivados do Leite e estão de acordo com a demanda do curso a ser ofertado no segundo semestre de 2022.

## 8. Estimativas Do Valor da Contratação:

Por se tratar de pregão eletrônico, o valor médio estimado da compra totaliza **R\$ 48.833,55** (quarenta e oito mil, oitocentos e trinta e três reais e cinquenta e cinco centavos).

## 9. Justificativas para o Parcelamento ou não da Solução:

Não é viável o parcelamento da solução.

**10. Contratações correlatas e/ou interdependentes:**

Não há previsão de outras contratações correlatas e/ou interdependentes.

**11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:**

Os itens estão de acordo com o planejamento anual de compras (PGC) do ano 2022, itens: 2478 - 2491; 2493 - 2496; 2510 - 2511 e 2545 da UASG 158137.

**12. Resultados Pretendidos (Efetividade e desenvolvimento nacional sustentável):**

A aquisição de insumos de laticínios tem como objetivo suprir as demandas do curso Produtor de Derivados do Leite, do Programa Novos Caminhos, a ser oferecido nos campi Machado, Muzambinho, Carmo de Minas e Inconfidentes do IFSULDEMINAS, além do atendimento as normas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) das cidades, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento (MAPA) para realização da produção agroindustrial.

**13. Providências anteriores à Contratação:**

Para a aquisição em questão, verificou-se previamente a necessidade dos itens, os quantitativos e os locais para que serão acomodados.

**14. Possíveis Impactos Ambientais:**

Não há previsão de impactos ambientais. As eventuais embalagens destes insumos que não forem aproveitadas serão descartadas de forma apropriada.

**15. Declaração da Viabilidade ou Não da Contratação:**

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudo Técnico Preliminar, declaramos que:

( X ) É viável a contratação proposta pela unidade requisitante.

( ) Não é viável a *contratação* proposta pela unidade requisitante.

**15.1 Justificativa da viabilidade:**

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução por pregão eletrônico, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

**16. Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar:**

Certifico que sou responsável pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Técnico Preliminares:

Pouso Alegre, 04 de agosto de 2022.

Integrante Requisitante

Juciana de Fátima Garcia

SIAPE Nº 1023871

(Documento assinado eletronicamente)

Integrante Técnico

Clayton Silva Mendes

SIAPE Nº 1023871

(Documento assinado eletronicamente)

#### 17. Do Acesso às Informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar:

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, entendemos que:

( X ) As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar deverão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

( ) As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar assumem caráter sigiloso, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito.

Documento assinado eletronicamente por:

- Juciana de Fatima Garcia, TECNICO DE LABORATORIO AREA, em 04/08/2022 14:22:13.
- Clayton Silva Mendes, COORDENADOR GERAL - COO - IFSULDEMINAS - CGBNC, em 04/08/2022 15:33:20.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/07/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 271571

Código de Autenticação: 67198b1333

