

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23086.005134/2022-33

2. Descrição da necessidade

O presente pregão trata-se de repetição dos itens não adquiridos no pregão 010/2022, conforme Termo de Homologação do referido pregão (0847439), que de forma resumida, demonstra os itens que não foram adquiridos por inexistência de proposta apta na aceitação ou por insucesso na negociação via chat. Sendo assim, a fim de suprir a demanda de materiais permanentes para atender o curso de Engenharia de alimentos da UFVJM, realizou-se a atualização da descrição de alguns itens e das pesquisas de preços para a repetição do pregão.

O curso de Engenharia de Alimentos é o ramo da engenharia que engloba todos os elementos relacionados à industrialização de alimentos, bebidas e ingredientes industriais, seja no desenvolvimento, fabricação, conservação, armazenamento, transporte ou comercialização. Na UFVJM o curso de Engenharia de Alimentos desenvolve-se em dois ciclos: o primeiro corresponde à formação básica, através do Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia (BC&T), com duração de três anos. O segundo ciclo dedicado à formação específica da na área de Engenharia de Alimentos, com duração de dois anos. Demais temos o curso de mestrado através do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, uma importante opção profissional para os acadêmicos da área no aprimoramento e na continuidade dos estudos.

O Projeto Pedagógico do curso foi elaborado visando oferecer uma elevada carga horária de atividades práticas laboratoriais. As atividades práticas são oferecidas em grande parte do Núcleo de Disciplinas Profissionalizantes, como as Tecnologias de Leite e Derivados, Carnes e Derivados, Cereais e Panificação, Fermentações, Vegetais, entre outras como Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, Análise Sensorial, etc.

O curso tem como propósito a formação de um profissional multidisciplinar, apto a aperfeiçoar a produção agroindustrial, com racionalização da produção e valorização da biodiversidade do país, além da agregação de valor e melhoria de propriedades de alimentos e bebidas.

O engenheiro de alimentos trabalha ainda na minimização de custos de produção, no desenvolvimento de novos produtos, na manutenção da qualidade, garantindo valor nutricional dos alimentos, seu sabor, sua cor e sua textura; desenvolve ainda tecnologias limpas e processos para aproveitamento de resíduos.

O acadêmico do curso tem a possibilidade de adquirir novas experiências profissionais, uma vez que participamos de diversos programas e convênios internacionais, como a Brafitec (França), Branetec (Holanda), Erasmus (Europa), Brascol (Colômbia), essa parceria torna-se essencial, pois proporciona a vivência prática da sua futura profissão, ganhos de currículo, e melhor formação, comprometimento e responsabilidade com sua formação profissional.

O mercado de trabalho para o Engenheiro de Alimentos está em expansão, em razão da crescente procura por novos alimentos e bebidas, com tendências que vão desde produtos prontos para o consumo, produtos gourmet, alimentos individualizados, alimentos que tragam benefícios para a saúde, enriquecidos ou isentos de algum componente até os alimentos que sejam sustentáveis.

Atualmente, o curso dispõe de um prédio com novos laboratórios, permitindo atender tanto a realização das atividades práticas das disciplinas como a participação de acadêmicos em projetos de iniciação científica, de pesquisa, extensão e, ainda, o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso.

O curso conta com um bloco de laboratórios na área de Ciência de Alimentos e, atualmente de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), visa a estruturação da Escola Tecnológica da Engenharia de Alimentos (ETEA); este novo bloco atenderá as áreas voltadas à produção de alimentos, possibilitando o aproveitamento de matérias primas já produzidas na Universidade, a partir das Fazendas e unidade produtora de leite.

Objetiva-se a criação de uma unidade, denominada Escolas Tecnológicas da Engenharia de Alimentos - ETEA, que permitirá através da prática produtiva, extensionista, de pesquisa e capacitação pessoal:

1. Construir, equipar e implementar as Escolas Tecnológicas da Engenharia de Alimentos, assim como seu sistema de aproveitamento e tratamento de efluentes.
2. Produção diária e comercialização dos produtos das seguintes escolas: Laticínio (queijo, leite, iogurte, doce de leite e manteiga); Padaria (pães, bolos e produtos de confeitaria); Frigorífico (cortes cárneos e linguiça); Vegetais (geleias, doces, polpas congeladas, frutas desidratadas, vegetais minimamente processados).
3. Cursos práticos, possibilidade de estágios referente aos produtos a serem produzidos diariamente.
4. Suporte relativo à planeamento, construção e produção, análises e desenvolvimento de produtos para pequenos produtores, agricultura familiar e indústrias regionais.
5. O desenvolvimento de cursos de curta duração, entre eles o de boas práticas durante a manipulação e higiene no processamento.
6. Consultorias em projetos de desenvolvimento de produtos regionais voltados para pequenos produtores.
7. Abertura de projetos de extensão que tenham como público alvo a comunidade local que trabalhe ou tenha interesse em iniciar o processamento de alimentos e bebidas.
8. Possibilidade de desenvolvimento de projetos de pesquisas coordenadas por professores e técnicos voltadas ao desenvolvimento de produtos e processos, assim como aproveitamento de subprodutos e efluentes.
9. Cursos sobre aproveitamento e utilização dos resíduos agroindustriais.
10. Cursos de rotulagem e melhorias de embalagens de produtos.
11. Cursos de controle de qualidade na produção de alimentos e bebidas.
12. Atendimento à Universidade, com relação ao fornecimento de alimentos ao Restaurante Universitário.
13. Criação do programa ETEA Junior e Kids, onde os discentes das escolas da região poderão visitar as Escolas da Engenharia de Alimentos e aprender na prática como os produtos são feitos.

O ETEA será uma estrutura multidisciplinar, que atenderá a comunidade local da região de Diamantina, os Produtores de alimentos, assim como os discentes (aulas práticas, com possibilidade de estágios, trabalhos de extensão e projetos de pesquisa) dos cursos de Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, BCT, Zootecnia, Veterinária, Agronomia, Nutrição e Turismo da UFVJM.

Baseado nos objetivos propostos, apresentamos a demanda de compra dos equipamentos para o funcionamento das ETEA.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ENGENHARIA DE ALIMENTOS - ICT	KEYLA CARVALHO PEREIRA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS - ICT	NATHÁLIA DE ANDRADE NEVES
ENGENHARIA DE ALIMENTOS - ICT	LARISSA DE OLIVEIRA FERREIRA ROCHA
ENGENHARIA DE ALIMENTOS - ICT	GISELLE PEREIRA CARDOSO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os equipamentos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital, sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos equipamentos que serão entregues, bem como deverá fornecer equipamentos novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e aceitação no mercado.

Para os critérios de sustentabilidade devem ser considerados os produtos fornecidos em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível.

E, para os equipamentos consumidores de energia, devem ser considerados modelos classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), ou classe equivalente.

O cumprimento dos níveis de eficiência energética fixados pelo Poder Público é requisito para a comercialização do aparelho no Brasil. A lógica é que tais níveis correspondam à classe de menor eficiência da ENCE. Assim, a partir do momento em que se exige ENCE na(s) classe(s) mais eficientes, já é pressuposto o cumprimento dos índices mínimos de eficiência energética eventualmente incidentes para aquele aparelho.

Conforme previsto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, edição em agosto/2021, o fabricante de aparelhos elétricos também deve estar registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, de sorte que as disposições específicas deste Guia sobre CTF/APP também devem ser seguidas. Vide (Ficha Técnica de Enquadramento-FTE-Categoria: Indústria Mecânica; Código: 4-1; Descrição: Fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície) e Ficha Técnica de Enquadramento-FTE-Categoria: Indústria de Material Elétrico, Eletrônico e Comunicações; Códigos 5-2 a 5-4; Descrição: Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática; Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos; Lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio, de luz mista. Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática – Lei nº 12.305/2010: art. 33, V) O Decreto nº 10.240, de 2020, que estabeleceu sistema de logística reversa para produtos eletrônicos de uso doméstico, não se aplica a produtos eletrônicos de uso governamental (art. 1º c /c art. 3º, inciso XVIII)

O Decreto nº 7.746/2012, que estabelece a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações realizadas pela administração pública federal, destaca, entre outros, os seguintes critérios e práticas sustentáveis: baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água, maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra (art. 4º, I, III e V).

O prazo de entrega dos bens é de até 30 dias corridos para produtos nacionais e no máximo 60 dias corridos para produtos importados, a partir do envio da Nota de Empenho ao Licitante, via e-mail, em remessa única, no seguinte endereço:

- **Divisão de Almoxarifado/UFVJM, Campus JK na cidade de Diamantina(MG), situada na Rodovia MGT 367 KM 583 nº 5000 Alto da Jacuba CEP 39100-000.**

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 30 (trinta) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta e pelo que segue:

O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;

Os equipamentos devem estar embalados de acordo com a nota fiscal/empenho, não enviando materiais/produtos de notas fiscais /empenhos diferentes numa mesma embalagem;

Os equipamentos não devem apresentar avarias ou adulterações;

Os equipamentos devem ser entregues em embalagens originais contendo a data e número do lote de fabricação e prazo de validade;

Deverão ser observadas as condições específicas de armazenamento e de transporte dos bens adquiridos, objetivando a garantia da estabilidade destes equipamentos.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do equipamento e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. Levantamento de Mercado

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 10.024, de 2019, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

Para este tipo de aquisição existe um grande número de fornecedores disponíveis no mercado.

As possibilidades para aquisição dos equipamentos são: pregão eletrônico em sua forma tradicional, pregão eletrônico por sistema de registro de preços, dispensa, inexigibilidade e adesão.

Pregão eletrônico por sistema de registro de preços não se aplica, uma vez que os bens a serem adquiridos não se enquadram nas hipóteses previstas no Art. 3º e seus incisos, do Decreto 7892/13.

Dispensa foi descartada uma vez que os itens que se pretende adquirir não se aplica aos casos de dispensa de licitação previstos no art. 24 da Lei nº 8666/93.

É inexigível a licitação quando há inviabilidade de competição, conforme art. 25 da Lei nº 8666/93, sendo assim essa opção foi desconsiderada.

Considerando a quantidade de itens que se pretende adquirir a adesão foi descartada, não teríamos tempo hábil e não seria econômico para a administração.

A escolha adequada para realizar a contratação dos itens foi o Pregão Eletrônico em sua forma Tradicional, tendo em vista que os bens a serem adquiridos não se enquadram nas hipóteses previstas no Art. 3º e seus incisos, do Decreto nº 7892/13.

6. Descrição da solução como um todo

As aquisições da instituição em atendimento ao dispositivo legal, são realizadas visando garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

Portanto, a aquisição de equipamentos para utilização nas atividades da instituição deverá ser realizada respeitando estes preceitos.

Devido às características da contratação e por se tratar de materiais permanentes, há necessidade de manutenção e de assistência técnica, que deverá ser realizada durante o prazo de garantia legal do equipamento pela futura empresa contratada.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades dos itens a serem adquiridos foi realizada baseada pelos requisitantes na capacidade produtiva esperada de cada Escola de Tecnologia, baseado na variabilidade de matérias primas que são e serão produzidas pela Universidade e no seu quantitativo.

No entanto, por se tratar de material permanente, não há série histórica do consumo, as quantidades para a maioria dos itens são 1 (uma) unidade, uma vez que os bens estão sendo licitados pela primeira vez para atender a demanda o curso de Graduação de Engenharia de Alimentos, em outros casos pela necessidade de substituição de bens atualmente disponíveis.

Para estimar as quantidades a serem contratadas, os requisitantes consideraram a necessidade de complementar a infraestrutura dos laboratórios e das instalações que atendem as aulas práticas do curso, baseada no número de alunos do Curso, bem como o levantamento dos itens constantes no Plano Anual das Contratações 2022.

Ademais as quantidades estimadas pelos docentes requisitantes, justifica-se em função da provável utilização, visando atender as aulas práticas, estágios, trabalhos de extensão e projetos de pesquisa. Além da produção diária e comercialização dos produtos das escolas: Laticínio (queijo, leite, iogurte, doce de leite e manteiga); Padaria (pães, bolos e produtos de confeitaria); Frigorífico (cortes carnes e linguiça) e Vegetais (geleias, doces, polpas congeladas, frutas desidratadas, vegetais minimamente processados).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 88.930,79

Como método para estimar os valores para a referida contratação, a Administração realizará pesquisa de preços obedecendo às disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, conforme transcrito abaixo:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/panel de preços, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica -CNPJ do proponente;

c) endereço e telefone de contato; e

d) data de emissão.

III - registro, nos autos da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

Para todos os itens foi realizada a pesquisa preferencialmente no Pannel de Preços e Portal de Compras Governamentais, apenas quando não houve sucesso na pesquisa realizada nos portais do governos, foi feita pesquisa em sites e com fornecedores. Em todos os itens, optou-se como metodologia para estimar o preço de referência a média dos orçamentos, conforme prevê art. 6º da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020.

O valor estimado para esta contratação é de R\$ 88.930,79 (oitenta e oito mil novecentos e trinta reais e setenta e nove centavos).

Ao final desse ETP, consta a planilha de preços unitários referenciais, bem como as memórias de cálculo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No processo licitatório, a adjudicação se dará por item, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei 8.666/1993 e da Súmula/TCU 247, a saber:

Art. 23: [...]

§ 1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. [...]

Súmula nº 247 TCU - É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Dessa forma, será realizada licitação para aquisição dos equipamentos acima mencionados, em conformidade com o § 5º do art. 7º da Lei 8.666/93. No entanto, a adjudicação se dará por itens, não havendo ofensa à Súmula 247 do TCU.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica a esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No âmbito da UFVJM, o Plano de Desenvolvimento Institucional PDI 2017-2021 está vigente, conforme consta no processo SEI 23086.000217/2022-36, Parecer n. 00015/2022/PF/UFVJM/PFUFVJM/PGF/AGU (0586328) e Nota Jurídica n. 00008/2022/PF/UFVJM/PGF/AGU (0635501).

Neste PDI as metas para promover ações de valorização e melhoria do trabalho docente nos cursos de graduação e engendrar esforços para a diversificação e melhoria de recursos tecnológicos e infraestrutura para a atuação pedagógica docente é uma necessidade institucional para alcançar os objetivos.

Tabela 11 – Objetivos e metas pedagógicas institucionais da UFVJM

Meta 2. Reestruturar os cursos da UFVJM e atualizar os projetos pedagógicos em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais;

Meta 6. Promover a expansão de recursos tecnológicos no ensino e o estímulo à utilização de tecnologias educacionais;

Meta 7. Consolidar os Campi e cursos de graduação recém-criados na UFVJM;

Meta 9. Promover ações de valorização e melhoria do trabalho docente nos cursos de graduação;

Ações 9.2 Engendrar esforços para a diversificação e melhoria de recursos tecnológicos e infraestrutura para a atuação pedagógica docente.

Também no item 2.4.2.5 Práticas Acadêmico-Profissionais consta:

Práticas Acadêmico-Profissionais: As práticas acadêmico-profissionais são extremamente importantes para a busca da excelência do ensino e para a formação de um profissional consoante à realidade do seu tempo e do mundo do trabalho. Nesse sentido, a UFVJM propõe, em conformidade com a legislação e diretrizes curriculares nacionais para cada curso, práticas formativas e mantém espaços específicos para tais atividades.

Observa-se que a presente aquisição busca atingir a missão e visão institucional, de forma que os objetivos e metas da Universidade continuam os mesmos.

2.4.2.5.2 Formação Acadêmica em Unidades e Centros Especiais:

Entre os centros de formação acadêmica e também de apoio à comunidade, a UFVJM conta com: A) Fazendas Experimentais; K) Cervejaria Escola; L) Padaria escola; M) Laticínio Escola; O) Outros centros de formação acadêmica e também de apoio à comunidade.

Especificamente, quanto à política de pesquisas, que guarda relação direta com os itens a serem adquiridos, consta no PDI:

2.6. Política de Pesquisa:

A pesquisa acadêmica é o processo pelo qual a universidade potencializa seu papel de vanguarda no desenvolvimento do pensamento e das condições para melhoria da qualidade da vida. Sua produção deve se dar em consonância com a sustentabilidade social, ambiental e econômica, resguardada sua função pública.

Na medida em que se articula com a extensão, a pesquisa contribui para o desenvolvimento humano, aproximando aqueles que produzem daqueles a quem o conhecimento produzido deve atender direta ou indiretamente. Na medida em que se articula com o ensino, a pesquisa contribui para seu aprimoramento constante.

Nesse processo dialógico, são formados profissionais contemporâneos e atualizados nas diversas áreas do conhecimento. É, portanto, na articulação indissociável entre ensino, pesquisa e extensão que a universidade consolida sua função pública motriz do desenvolvimento social, ambiental, cultural e econômico. Para além de seus produtos, a pesquisa é caminho fundamental na trajetória formativa da comunidade estudantil, sendo por meio dela aprimorado o senso crítico, a criatividade e a autonomia do pensamento, entre outros valores fundamentais à formação integral do estudante universitário.

Os itens foram incluídos no PCA/2022, de acordo com o disposto no decreto nº 10.947, de 25 de Janeiro de 2022, que dispõe sobre o Plano de Contratações Anual, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, de acordo com doc. SEI! 0768730.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O atendimento ao protocolo de compromisso do curso de Engenharia de Alimentos, através das Escolas de Tecnologia (ETEA) a, viabilizará a manutenção e suporte às aulas práticas e laboratoriais, com o consequente desenvolvimento dos acadêmicos nessas atividades, sendo este o principal benefício direto que a aquisição desses equipamentos proporcionará à comunidade acadêmica. Além disso, existe a necessidade dos estudantes realizarem o treinamento técnico a nível de campo, com metodologias atualizadas, de maneira eficiente e segura, permitindo assim a aplicação do conhecimento teórico na prática.

Ademais, a vivência prática dos conhecimentos adquiridos proporciona aos estudantes maiores chances de inserção no mercado de trabalho do agronegócio. Um dos objetivos de uma instituição de ensino superior é o de oferecer aos cursos ofertados condições de possibilitar aos estudantes a construção de uma sólida base de conhecimentos e o desenvolvimento de competências cognitivas necessárias ao enfrentamento dos novos desafios do mundo atual, formando profissionais capazes de contribuir no desenvolvimento municipal, regional e nacional.

Como benefícios indiretos é possível mencionar, dentre outros, impactos positivos que esta aquisição será capaz de produzir, como o incentivo implícito dado aos estudantes, já que terão condições estruturais para exercitar o raciocínio, testar experimentos, solucionar problemas e desenvolverem suas atividades, através de ferramentas pedagógicas laboratoriais atualizadas para o cenário atual, além de oferecer aos docentes e técnicos um ambiente favorável de trabalho para que as futuras pesquisas e as que estão em andamento gerem resultados e possam ser avaliados com precisão.

Ainda, torna-se de interesse regional ações que envolvam e auxiliem os produtores e população, na estruturação de suas produções de alimentos, como suporte na produção e também a introdução de técnicas para produção de outros produtos. Assim, a instalação das Escolas de Tecnologia na UFVJM permitirá desenvolver, apoiar, incentivar e capacitar os empreendedores locais na produção de diversos produtos alimentícios e bebidas, fortalecendo a economia local, gerando renda, emprego e novos investimentos.

13. Providências a serem Adotadas

Devido às características da contratação e com base no caput do Art. 62 da Lei 8.666/93 o instrumento a ser utilizado para formalização desta aquisição será a nota de empenho de despesa, por não resultar em obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

Ressaltamos que a assistência técnica deverá ser realizada durante o prazo de garantia legal do equipamento.

Não se aplica capacitação dos servidores.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não haverá impactos ambientais para os itens que se pretende adquirir, pois os mesmos são bens permanentes com durabilidade longa e sem danos ao meio ambiente. Todos os itens podem apresentar necessidade de manutenções ao longo dos anos e tais ações não trarão impacto ao meio ambiente.

Para os equipamentos consumidores de energia, devem ser considerados modelos classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) ou classe equivalente.

O cumprimento dos níveis de eficiência energética fixados pelo Poder Público é requisito para a comercialização do aparelho no Brasil. A lógica é que tais níveis correspondam à classe de menor eficiência da ENCE. Assim, a partir do momento em que se exige ENCE na(s) classe(s) mais eficientes, já é pressuposto o cumprimento dos índices mínimos de eficiência energética eventualmente incidentes para aquele aparelho.

Os resíduos que poderão ser gerados serão ser aproveitados ou destinados a consumo animal, produção de adubos e compostagem.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Em razão do estudo realizado, esta contratação demonstra-se viável e imprescindível ao atendimento das demandas do órgão.

16. Responsáveis

KEYLA CARVALHO PEREIRA

Técnico Administrativo

NATHÁLIA DE ANDRADE NEVES

Técnico Administrativo

LARISSA DE OLIVEIRA FERREIRA ROCHA

Docente

GISELLE PEREIRA CARDOSO

Docente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Mapa de preços.xlsx (14.42 KB)