

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23351.005161/2022-29

## 2. Descrição da necessidade

O serviço de abate de animais é uma demanda especialmente dos Campi oriundos das Escolas Agrotécnicas Federais, e possuem as “Unidades Didáticas de Produção”, local de aplicação das Práticas Pedagógicas Orientadas – PPO, gerenciado pelas Coordenações Gerais de Produção dos Campi.

O benefício direto com a contratação desse serviço é a prática adquirida pelos estudantes na fabricação de alimentos. Os animais serão abatidos em locais apropriados e que possuem as devidas licenças para esta atividade, retornando ao Campi, para que os insumos possam ser utilizados nas aulas de práticas pedagógicas, especialmente dos cursos Técnico em Alimentos, Técnico em Agropecuária, Engenharia de Alimentos, Medicina Veterinária, e posteriormente encaminhados ao Refeitório para consumo.

O Campus Concórdia possui unidades educativas de produção animal de bovinos, suínos, ovinos, peixes e aves. Com exceção das aves, os demais têm ciclo completo na Instituição, ou seja, desde o nascimento até a terminação, necessitando o encaminhamento destes ao abate. Um dos benefícios desta contratação é a destinação correta dos resíduos conforme sua tipicidade, sendo de extrema importância para redução de riscos de contaminação das pessoas que trabalham nos ambientes geradores.

Cabe também a ressalva, que este órgão não possui em seu corpo funcional servidores contratados para tais funções, características e atribuições para a realização das tarefas supracitadas. Assim, esta contratação encontra embasamento na filosofia que norteou o governo federal a implementar o recurso à terceirização dos serviços considerados auxiliares ao serviço público, cuja finalidade pode ser resumida em desobrigar o Estado de executar atividades não finalísticas, retomando seu papel de legislar, regular, julgar, policiar, fiscalizar, definir políticas e fomentar, tornando-o mais ágil em suas ações, definindo que as atividades consideradas auxiliares devem ser preferencialmente executadas pelo setor privado, que detém melhores condições para investir em recursos materiais e mobilização e desmobilização de capital humano, visando oferecer prestação de serviços de qualidade.

Os serviços de abate, a serem contratados, apoiam a realização das atividades essenciais ao cumprimento da missão institucional do Órgão. Tais serviços são essenciais à manutenção de condições salubres para os servidores e demais agentes, contribuindo para o desempenho das atividades e proporcionar condições adequadas para o recebimento do público em geral, bem como para a preservação do patrimônio público.

Registre-se também, que a contratação implica vantagem para a Administração, pois as empresas especializadas já possuem experiência e estrutura necessária para prestação do serviço, visto que detêm vários contratos, podendo obter preços mais reduzidos que a Administração. Ressalta-se ainda que entre os serviços descritos estão compreendidos também nos pressupostos que norteiam a contratação indireta pela Administração Pública, das atividades consideradas acessórias ou complementares.

Desta forma resta comprovada e essencialidade do serviço de abate de animais, com carregamento de animais vivos, abate seguindo a legislação vigente, acompanhamento de órgão fiscalizador, destino adequado de resíduos e devolução de carcaças para processamento. Garantindo, dessa forma, o funcionamento da atividade-fim do IFC, tendo em vista a garantia de manutenção da saúde pública e preservação dos recursos naturais e atendimento a demanda educacional.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Infraestrutura e Produção	Adenilson Trindade
Centro de Ciência e Tecnologia em Alimentos	Thiago Moretto

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Itens para contratação:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	UNIDADE	ABATE de ovinos. O abatedouro deve possuir registro em Sistema de Inspeção e licenças ambientais nos órgãos competentes. Os animais devem ser carregados pelo abatedouro, com veículo apropriado para o transporte de animais. No ato do carregamento, que ocorrerá sempre que solicitado, nas dependências do IFC Concórdia, o meio de transporte deverá estar livre de outros animais de outras propriedades. A entrega das carcaças deverá ser efetuada no dia imediatamente sequente ao dia do abate, ou eventualmente em dia diferente, conforme solicitado pelo contratante, no setor da Unidade de Processamento de Carnes, situado nas dependências do IFC Concórdia. As carcaças deverão ser entregues em meio de transporte frigorífico apropriado, devidamente identificadas com etiquetas e a temperatura do interior das carcaças não pode ser maior que 7°C.	50
2	UNIDADE	ABATE de suínos. O abatedouro deve possuir registro em Sistema de Inspeção e licenças ambientais nos órgãos competentes. Os animais devem ser carregados pelo abatedouro, com veículo apropriado para o transporte de animais. No ato do carregamento, que ocorrerá sempre que solicitado, nas dependências do IFC Concórdia, o meio de transporte deverá estar livre de outros animais de outras propriedades. A entrega das carcaças deverá ser efetuada no dia imediatamente sequente ao dia do abate, ou eventualmente em dia diferente, conforme solicitado pelo contratante, no setor da Unidade de Processamento de Carnes, situado nas dependências do IFC Concórdia. As carcaças deverão ser entregues em meio de transporte frigorífico apropriado, devidamente identificadas com etiquetas e a temperatura do interior das carcaças não pode ser maior que 7°C.	400
3	UNIDADE	ABATE de bovinos. O abatedouro deve possuir registro em Sistema de Inspeção e licenças ambientais nos órgãos competentes. Os animais devem ser carregados pelo abatedouro, com veículo apropriado para o transporte de animais. No ato do carregamento, que ocorrerá sempre que solicitado, nas dependências do IFC Concórdia, o meio de transporte deverá estar livre de outros animais de outras propriedades. A entrega das carcaças deverá ser efetuada no dia imediatamente sequente ao dia do abate, ou eventualmente em dia diferente, conforme solicitado pelo contratante, no setor da Unidade de Processamento de Carnes, situado nas dependências do IFC Concórdia. As carcaças deverão ser entregues em meio de transporte frigorífico apropriado, devidamente identificadas com etiquetas e a temperatura do interior das carcaças não pode ser maior que 7°C.	96
4	Kg	ABATE e PROCESSAMENTO de peixes ( TILÁPIA). O serviço consiste em abater o peixe e processar a carcaça, e entregar o filé, sem espinhos, embalado e congelado. O serviço será remunerado por Kg de filé entregue. O abatedouro deve possuir registro em Sistema de Inspeção e licenças ambientais nos órgãos competentes. Os peixes devem ser carregados pelo abatedouro, com veículo apropriado para o transporte de animais. Os peixes devem ser insensibilizados com gelo no local do carregamento. No ato do carregamento, que ocorrerá sempre que solicitado de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 11:00 horas no período matutino e das 14:00 às 16:30 horas, nas dependências do IFC Concórdia, o meio de transporte deverá estar livre de outros animais de outras propriedades. A entrega dos filés de peixe deverá ser efetuada em até 5 dias após o carregamento para abate, de segunda	1000

a sexta-feira, das 08:00 às 11:00 horas e das 14:00 às 16:30 horas no setor de Almoxarifado do IFC Concórdia. Os filés de peixe deverão ser entregues em meio de transporte frigorífico apropriado, embalado e congelado conforme as normas.

#### Requisitos mínimos para os itens 1, 2 e 3

- Os animais suínos, bovinos e ovinos devem ser transportados vivos em veículo apropriado para o transporte de animais.
- A entrega das carcaças deverá ser efetuada conforme solicitação da contratante, no setor da Unidade de Processamento de Carnes, situado nas dependências do IFC - Campus Concórdia.
- As carcaças deverão ser entregues em meio de transporte frigorífico apropriado, com temperatura do interior das carcaças inferiores a 7°C, com lacre de inspeção.
- serviço será remunerado por animal abatido.
- O descarte dos rejeitos e vísceras será por conta da contratada.

#### Requisitos mínimos para o item 4

- A contratada deverá fazer a despesca e insensibilização com gelo nas dependências do IFC Campus Concórdia. O gelo deve ser disponibilizado pela contratada.
- Os peixes deverão ser transportados em veículo apropriado para o transporte de animais.
- Os peixes deverão ser entregues em filé, sem espinhos, congelados e embalados em pacotes de até 5kg no Almoxarifado do IFC Campus Concórdia.
- A embalagem deve conter data de embalagem e validade dos produtos.
- O serviço será remunerado por quilo de filé entregue.
- O descarte dos rejeitos e vísceras será por conta da contratada.
- Os serviços de abate não tem natureza contínua, sendo executados na forma de pregão por Registro de Preços.

Critérios e práticas de sustentabilidade não se aplicam à presente contratação.

A duração da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.

A eventual necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas não se aplica à presente contratação.

A solução adotada é praticada usualmente no mercado, sem que haja soluções tecnológicas inovadoras, exigindo conformidade com padrões de qualidade e sustentabilidade.

#### Modelo de execução do objeto

- Após a emissão da GTA (Guia de Transporte Animal) e Boletim Sanitário (se aplicável) pela contratante será realizado o agendamento pela Unidade de Processamento de Derivados de carnes por e-mail.
- A retirada dos animais deverá ocorrer em até 72 horas após o agendamento.
- O transporte dos animais será de responsabilidade da contratada. A Contratante deverá buscar os animais nas dependências da Contratada das 08h às 11h no período matutino e das 14h às 16h30min no período vespertino.
- O meio de transporte deverá estar limpo e livre de outros animais.
- Os animais abatidos serão devolvidos conforme descrição do item.
- A contratante poderá acompanhar o abate e identificar os animais.

#### Comprovação técnica necessária:

- Possuir registro ou inscrição em Sistema de Inspeção Municipal ou Estadual ou Federal em plena validade.

- Licença ambiental expedida pelo órgão competente, em plena validade.

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 5. Levantamento de Mercado

### Solução 1: Contratação de empresa por serviço de abate por animal

**Descrição:** A contratação do serviço de abate por animal é método já utilizado por este Campus a exemplo do pregão 05/2019 e 04/2020. Este tem se mostrado eficiente para a execução deste objeto. Também observou-se alguns editais que realizam a contratação deste objeto nos mesmos moldes.

### Solução 2: Contratação de empresa por quilo

**Descrição:** Outra forma de contratação do serviço de abate é por quilo do animal, sendo uma também uma prática usual do mercado de abate de animais.

**Justificativa da escolha:** A solução 1 é a mais indicada para os itens 1, 2, e 3, visto que esta forma de contratação tem se mostrado eficiente. A solução 2 mostra-se viável ao atendimento da demanda do item 4 - Abate de peixes, pois constatou-se em pesquisa de mercado que a forma mais comum de prestação de serviço de abate de peixes é por quilo de filé.

## 6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada na execução do objeto, que atenda a demanda institucional e a legislação vigente, por meio de Registro de preço, sendo o Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia o ÓRGÃO GERENCIADOR.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Conforme registrado no item 6: Descrição da solução como um todo.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 142.750,00

O valor da contratação foi estimado em R\$ 142.750,00 (Cento e quarenta e dois mil, setecentos e cinquenta reais), conforme pesquisa realizada. O detalhamento consta no Mapa de Formação de Preços, peça integrante do Processo Licitatório.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será dividida em itens, tendo em vista não terem interdependência. Dessa forma amplia-se a concorrência.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O abate de animais está alinhado com os objetivos institucionais, visto que existe a necessidade de realizar o destino correto da produção excedente das unidades de produção, bem como reduzir os custos com a compra de insumos para o refeitório do Campus.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir a continuidade da execução dos serviços já prestados.

Mitigar impactos ambientais com a destinação correta dos resíduos produzidos pelas atividades de abate.

Manter o bem estar e sanidade animal.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequações.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais relevantes para a instituição.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Tendo todo o exposto neste ETP.

## 16. Responsáveis

ADENILSON TRINDADE

Diretor de Infraestrutura e Produção

THIAGO MORETTO

Técnico em Laboratório / Coordenador do Centro de Ciência e Tecnologia em Alimentos

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

LIANE VIZZOTTO

Diretora Geral, em exercício