

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

# Estudo Técnico Preliminar 279/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

### MANUTENÇÃO EM COZINHA INDUSTRIAL

#### 2.1 Motivos que geraram a necessidade da contratação

O Campus Muzambinho dispõe de cozinha industrial equipada com diversos equipamentos industriais e uso contínuo, indispensáveis para o preparo de refeições destinadas à comunidade acadêmica. A ocorrência de falhas nesses equipamentos compromete diretamente a oferta de alimentação, atividade essencial ao funcionamento institucional.

#### 2.2 Objetivos, metas e benefícios a serem atendidos

O objetivo é assegurar a **pronta recuperação dos equipamentos de cozinha industrial**, garantindo o pleno funcionamento das atividades alimentares. Os benefícios esperados são:

- Minimização de interrupções no fornecimento de refeições;
- Redução de riscos sanitários decorrentes de falhas em equipamentos;
- Preservação da vida útil dos bens patrimoniais;
- Continuidade da rotina acadêmica e administrativa.

#### 2.3 Justificativa dos quantitativos solicitados

A necessidade é dimensionada a partir da **lista de equipamentos existentes** no Campus, incluindo fogões, caldeirões, fornos, batedeiras, amassadeiras, processadores, modeladoras, máquinas de lavar louça e outros. Tais equipamentos, de uso intenso, apresentam falhas imprevisíveis que exigem intervenção corretiva especializada.

#### 2.4 Impactos do não atendimento

A ausência de manutenção corretiva imediata poderá ocasionar:

- Interrupção no fornecimento de refeições;
- Aumento dos custos pela substituição precoce de equipamentos;
- Risco à saúde alimentar da comunidade escolar;
- Prejuízo às atividades pedagógicas e administrativas que dependem do serviço de alimentação.

#### 2.5 Aspectos sustentáveis considerados na solicitação

A contratação deve priorizar:

- Reutilização e substituição de peças originais;
- Descarte ambientalmente adequado de componentes e resíduos;
- Prolongamento da vida útil dos equipamentos, evitando descarte prematuro.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços (CGIS)	Gregório Barroso de Oliveira Prósperi

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

#### 4.1 Capacidade técnica e experiência

- A empresa contratada deve possuir **atestado de capacidade técnica** comprovando experiência em manutenção corretiva de equipamentos de cozinha industrial.
- A equipe técnica deve ser composta por profissionais habilitados e treinados para atuar em equipamentos industriais.

#### 4.2 Equipamentos e ferramentas

- A empresa deve dispor de ferramentas adequadas para desmontagem, substituição de peças, ajustes elétricos e mecânicos, bem como equipamentos de teste e calibração.

#### 4.3 Conformidade com normas técnicas

- Os serviços devem estar em conformidade com normas aplicáveis (ABNT, NR-12, normas de segurança elétrica e mecânica), além das recomendações dos fabricantes.
- A empresa deverá apresentar comprovação de **representação ou credenciamento técnico autorizado de pelo menos duas das marcas listadas abaixo**, que compõem a maior parte do parque de equipamentos do Campus:
  - Cozil
  - Grunox
  - G. Paniz
  - Superfecta
  - Prática Produtos S.A.
  - Hobart Corporation
  - Metalúrgica Venâncio

#### Justificativa da Exigência de Representação Técnica Autorizada

A exigência de que a empresa licitante comprove **representação ou credenciamento técnico autorizado de, no mínimo, duas das marcas predominantes** do parque de equipamentos do Campus Muzambinho (Cozil, Grunox, G. Paniz, Superfecta, Prática Produtos S.A., Hobart Corporation e Metalúrgica Venâncio) fundamenta-se na necessidade de assegurar a contratação de empresa **efetivamente especializada no ramo de manutenção de equipamentos de cozinha industrial**.

Tal requisito busca resguardar o órgão contratante, de modo a:

- **Evitar a contratação de intermediários** que não detenham capacidade técnica própria para executar os serviços;
- **Minimizar a subcontratação excessiva**, que deve ocorrer apenas de forma pontual e eventual, quando houver demanda por serviços muito específicos;
- **Garantir a utilização de peças originais e serviços de qualidade**, diretamente alinhados às orientações dos fabricantes;
- **Assegurar maior agilidade na execução das manutenções corretivas**, reduzindo riscos de paralisação prolongada das atividades da cozinha industrial.

Considerando que as marcas mencionadas representam a maior parte dos equipamentos existentes no Campus, a comprovação de credenciamento autorizado em pelo menos duas delas demonstra que a empresa contratada possui **know-how técnico compatível** e condições de realizar a maior parte das manutenções sem depender de terceiros.

Portanto, a exigência não tem caráter restritivo à competitividade, mas sim **criteroso e proporcional**, voltado a garantir que a instituição contrate empresa que **efetivamente assegure qualidade, segurança e confiabilidade nos serviços prestados**.

#### 4.4 Atendimento e Prazos

A empresa contratada deverá garantir **atendimento ágil e eficiente em casos emergenciais**, de modo a assegurar o restabelecimento imediato dos serviços essenciais de alimentação fornecidos pelo Campus Muzambinho.

Nos casos em que a manutenção corretiva envolver **equipamentos de uso intenso e indispensável ao funcionamento diário da cozinha industrial** – tais como fogões industriais, fornos, caldeirões, máquinas de lavar louça, amassadeiras, batedeiras, entre outros – a contratada deverá **iniciar a execução dos serviços em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas**, contadas a partir da comunicação oficial da ocorrência e da emissão da respectiva Ordem de Serviço.

Esse prazo reduzido justifica-se pela **relevância social e operacional** dos serviços prestados pela cozinha industrial, que atende diariamente a comunidade acadêmica. A interrupção prolongada de equipamentos críticos pode comprometer o fornecimento regular de refeições, trazendo prejuízos diretos aos estudantes e demais usuários do refeitório.

Além disso:

- Todos os **orçamentos deverão ser apresentados previamente**, de forma detalhada, discriminando separadamente os valores de peças, insumos e serviços;
- Para equipamentos cuja paralisação não comprometa diretamente o fornecimento de refeições, os prazos de atendimento poderão ser ajustados conforme a urgência e a disponibilidade de peças, desde que previamente autorizados pela fiscalização do contrato;
- A empresa deverá manter canais de atendimento (telefone e e-mail) ativos e de fácil acesso, garantindo comunicação imediata com os fiscais do contrato.

#### 4.5 Relação de Equipamentos da Cozinha Industrial – Campus Muzambinho

##### 1. Fogão Baixo 1000 a Gás

- Marca: Cozil
- Modelo: FGCIL5-8D
- N° de série: 22030101101
- Consumo GLP: 8,39 kg/h
- Potência: 391.206 BTU
- Pressão do gás: GLP 285 mmca / GN 200 mmca
- Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8
- Grelhas em ferro fundido 500x500mm
- Queimadores em ferro fundido tipo coroa (ø295mm) ou cachimbo (ø100mm)
- Bandeja inferior coletora de resíduos em inox
- Prateleira inferior em aço inoxidável

##### 2. Caldeirão 1

- Marca: Grunox
- Modelo: CGVG.200
- N° de série: 220.18.12
- Volume camisa: 0,48 m<sup>2</sup>

- Volume panela: 0,200 m<sup>2</sup>
- Consumo GLP: 2,15 kg/h

### 3. Caldeirão 2

- Marca: Grunox
- Modelo: CGVG.300
- N° de série: 220.18.12
- Volume camisa: 0,65 m<sup>2</sup>
- Volume panela: 0,300 m<sup>2</sup>
- Consumo GLP: 2,78 kg/h

### 4. Caldeirão 3

- Marca: Grunox
- Modelo: CGVG.500
- N° de série: 220.18.16
- Volume camisa: 0,103 m<sup>2</sup>
- Volume panela: 0,500 m<sup>2</sup>
- Consumo GLP: 3,75 kg/h

### 5. Descascador de Leguminosas

- Marca: Metalúrgica Skymssen Ltda.
- Modelo: DB-25HD-N
- Código: 46879.7
- N° de série: 468797001133
- Tensão: 220V / 60 Hz
- Peso: 60 kg
- Potência nominal: 820 W
- Potência motor: 1 CV

### 6. Cafeteira Elétrica

- Marca: Cozil
- Modelo: CFEHL-50
- N° de série: 10207
- Pressão teste hidr.: 0,75 kgf/cm<sup>2</sup>
- Pressão de trabalho: 0,3 a 0,5 kgf/cm<sup>2</sup>
- Construída em aço inoxidável
- Sistema de café coado por chuveiro interno
- Aquecimento por resistências blindadas
- Termômetro analógico

- Torneiras de saída em aço inox

#### **7. Cortador de Legumes (DTVQ500)**

- Marca: Valmaq
- N° de máquina: 1368
- Energia: 220 V

#### **8. Batedeira BP 38C**

- Marca: G. Paniz
- N° de série: 26118000282
- N° de ordem: 6835887
- Potência: 1650 W
- Peso Líquido: 185 kg / Peso Bruto: 208 kg
- Mono 220V / 60Hz

#### **9. Cortador de Frios Automático BM 18 NR PF**

- Marca: Bermar Indústria e Comércio Ltda
- N° de série: 4234
- OP: 36451
- Potência: 825 W
- Tensão: 127/220 V – 60 Hz – IPX1
- Peso Líquido: 49 kg

#### **10. Amassadeira**

- Marca: Superfecta
- Modelo: AE50
- N° de série: 02010001
- Potência: 1,83 kW/h

#### **11. Forno de Padaria**

- Marca: Prática Produtos S/A
- Modelo: G650 G2
- N° de série: 45266
- Tensão: 220 V / 3~

#### **12. Omeleteira**

- Marca: Mult-Grill
- Modelo: KE9 15.1
- Potência: 3 kW
- Tensão: 220 V / 60 Hz
- N° de série: 12936 – Lote: 16023

**13. Máquina de Lavar Louça**

- Marca: Hobart Corporation
- Modelo: CRS66A
- N° de série: 15-74-0654
- Tensão: 220 V / 60 Hz

**14. Pass Through Aquecido**

- Marca: Frilux
- Modelo: EF-003
- N° de série: 101828 – Lote: 1090/22
- Tensão: 220 V / 60 Hz / 4,5 A

**15. Carro Térmico Aquecido**

- Marca: Cozil
- Modelo: CRTRE-ESP10
- N° de série: 181201010570
- Tensão: 220 V / 2,2 A – 480 W / 60 Hz

**16. Forno Industrial**

- Marca: Superfecta
- Patrimônio: 2036189

**17. Bebedouros (2 unidades)**

- Marca: Frisbel
- Patrimônio: (um sem n° – outro 2088031)

**18. Processador de Legumes Pequeno**

- Marca: Mult Grill

**19. Pass Through Refrigerado**

- Marca: Frilux
- Patrimônio: 2086843

**20. Processador de Alimentos BM 124 NR**

- Marca: Bermar
- Potência: 733 W
- Motor: 1/2 hp – 6 discos
- Tensão: 127/220 V – 60 Hz
- N° de série: 378 – OP: 236198
- Peso: 23 kg

**21. Modeladora de Pão**

- Marca: Metalúrgica Venâncio Ltda

- Modelo: MPSV50NR
- N° de série: 1621361811160068
- Potência: 608 W
- Capacidade: 1 kg
- Tensão: 220 V – 60 Hz

## 22. Resfriador de Água 100L Plus

- Marca: G. Paniz
- Modelo: RA-100
- N° de série: 210324000022
- N° de ordem: 1884439
- Tensão: 220 V – 60 Hz

## 23. Cilindro 600 acabamento epóxi

- Marca: G. Paniz
- N° de série: 131218000069
- N° de ordem: 6995925
- Potência: 10.200 W
- Tensão: 380 V – 60 Hz
- Peso: 405 kg (líquido) / 465 kg (bruto)

24. **Novo equipamento:** Caso seja adquirido um novo equipamento para a cozinha industrial, este será incorporado na lista de equipamentos para manutenção proveniente deste processo licitatório.

## VISTORIA PARA A LICITAÇÃO (FACULTATIVA):

As licitantes poderão realizar uma vistoria facultativa até o segundo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública. A vistoria deverá ser realizada no local da prestação dos serviços, permitindo que as licitantes obtenham pleno conhecimento das condições dos equipamentos de cozinha industrial, bem como das peculiaridades e grau de dificuldade envolvidos na manutenção desses equipamentos. Para realizar a vistoria, é necessário o agendamento prévio junto à Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços (CGIS) pelo telefone (35) 3571-5090, de segunda a sexta-feira, das 07h às 17h. Será emitida uma Declaração de Vistoria, fornecida pelo Contratante, atestando o comparecimento dos técnicos credenciados ao local onde serão executados os serviços objeto da licitação. Durante a vistoria, as licitantes devem se inteirar detalhadamente das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem executados, sendo vedada, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento das condições para justificar falhas ou dificuldades na execução do contrato. Adicionalmente, os equipamentos que serão objeto dos serviços de manutenção estarão sujeitos a vistorias "in loco" pelo Campus Muzambinho, tanto no momento da contratação quanto durante o andamento dos serviços, sempre que for necessário, para garantir a conformidade e a qualidade das intervenções realizadas.

## DOS TIPOS DE SERVIÇOS QUE PODERÃO SER EXECUTADOS

A manutenção corretiva em equipamentos de cozinha industrial poderá abranger uma ampla gama de intervenções técnicas, necessárias para restabelecer o pleno funcionamento dos bens patrimoniais.

Abaixo segue uma **relação exemplificativa, e não taxativa**, de serviços que poderão ser executados:

- Substituição de resistências elétricas queimadas em fornos, estufas e omeleteiras;
- Troca de componentes elétricos (disjuntores, cabos, contadores, termostatos e controladores digitais);
- Reparo em sistemas de aquecimento, vaporização e refrigeração;

- Substituição de queimadores, válvulas de gás, registros e mangueiras em fogões e caldeirões;
- Correção de falhas em motores e redutores de amassadeiras, batedeiras, cilindros e modeladoras de pão;
- Troca ou recuperação de bombas, rotores e sistemas hidráulicos de máquinas de lavar louça e bebedouros industriais;
- Ajustes e reparos em rolamentos, engrenagens, correias e eixos de transmissão;
- Recuperação e substituição de vidros, portas, dobradiças e puxadores em fornos e estufas;
- Reparo em sistemas eletrônicos e de comando de pass throughs aquecidos e refrigerados;
- Serviços de **soldagem em aço inoxidável (solda INOX)** em estruturas, tampos, cubas, prateleiras, suportes e carcaças de equipamentos, considerados de demanda recorrente e para os quais o campus não dispõe de ferramentas e mão de obra próprias;
- Revisão de sistemas de drenagem, conexões e válvulas de segurança;
- Reparo em sistemas de ventilação e exaustão dos equipamentos;
- Manutenções gerais visando restabelecer o funcionamento seguro e eficaz dos equipamentos de cozinha industrial.

**Observação:** Esta lista é **exemplificativa e não exaustiva**, de modo que outros serviços relacionados à manutenção corretiva de equipamentos de cozinha industrial poderão ser executados, ainda que não estejam contemplados expressamente nesta relação.

## DA SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a diversidade técnica dos serviços de manutenção corretiva em equipamentos de cozinha industrial, a empresa contratada poderá, **mediante autorização expressa dos fiscais do contrato**, realizar a **subcontratação de serviços específicos** que demandem especialização ou equipamentos de difícil disponibilidade.

A subcontratação deverá:

- Ser previamente justificada pela contratada;
- Ser formalmente aprovada pela fiscalização do Campus Muzambinho;
- Observar as mesmas condições de qualidade, segurança e prazos previstas no contrato principal.

Essa previsão visa garantir a continuidade dos serviços e a execução adequada de manutenções especializadas, sem comprometer a eficiência e a economicidade do contrato.

## 5. Levantamento de Mercado

O mercado regional e nacional conta com empresas especializadas em manutenção corretiva de equipamentos de cozinha industrial, muitas delas representantes autorizadas de fabricantes renomados. Essa oferta garante ampla competitividade no certame, assegurando preços compatíveis e serviços de qualidade.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de **serviços corretivos sob demanda**, mediante ordens de serviço emitidas pelo Campus. As atividades incluirão diagnóstico de falhas, substituição de peças, ajustes elétricos e mecânicos, testes de funcionamento e emissão de relatórios técnicos.

## DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Os serviços que a contratada deverá executar referem-se **exclusivamente à manutenção corretiva dos equipamentos de cozinha industrial** do Campus Muzambinho, conforme demanda e mediante ordens de serviço emitidas pela contratante. Estes serviços poderão incluir o fornecimento de materiais e peças, quando necessários, e poderão ser realizados nas dependências do campus ou, quando tecnicamente inviável, na sede da empresa contratada. Os equipamentos e suas condições serão identificados no momento da vistoria e/ou ordem de serviço.



2. Quaisquer serviços adicionais de conservação, substituição de materiais ou instalação de componentes que se fizerem necessários ficarão a cargo da contratada, desde que previamente autorizados. Os materiais a serem empregados na execução desses serviços serão objeto de orçamento em separado. A contratada deverá apresentar orçamento detalhado dos serviços a serem executados, incluindo peças e insumos, conforme preços de mercado, para análise e aprovação pelos fiscais da Instituição.
3. Somente poderão ser executados serviços com fornecimento de materiais que não possam ser licitados separadamente e cuja execução, caso se submetesse a novo procedimento licitatório, causaria custos administrativos mais elevados ou prejuízos de difícil reparação ao Campus. Tais situações deverão ser devidamente justificadas.
4. A falta de planejamento do setor requisitante não poderá ser considerada como urgência de atendimento neste processo.
5. A manutenção corretiva visa o mais rápido restabelecimento das condições de funcionamento da cozinha industrial, garantindo a segurança alimentar, a regularidade no fornecimento de refeições e a continuidade das atividades acadêmicas e administrativas.
6. Os serviços serão executados conforme as necessidades do Campus Muzambinho, sendo as demandas verificadas e determinadas pelo setor de fiscalização, em conformidade com as disposições do presente Estudo Técnico Preliminar e do futuro Termo de Referência.
7. Todos os serviços, incluindo fornecimento de peças e insumos, serão precedidos de orçamento prévio detalhado, discriminando valores de mão de obra, peças, materiais e tempo estimado para execução. A coleta de preços deverá ser ágil e submetida à análise e aprovação do fiscal do Campus. Orçamentos não aprovados não gerarão obrigação de pagamento.
8. O orçamento apresentado deverá estar em conformidade com os valores de mercado, tanto em relação à quantidade de horas técnicas quanto ao fornecimento de peças, assegurando custos compatíveis com práticas comerciais usuais.
9. A execução dos serviços poderá ser realizada diretamente pelos funcionários da empresa contratada ou, em casos de maior complexidade, mediante subcontratação, desde que os custos reflitam os preços de mercado.
10. O contratante poderá realizar pesquisas paralelas de mercado para verificar a adequação dos preços apresentados, de forma a garantir que estejam alinhados com a realidade do setor.
11. A exequibilidade dos serviços, em termos de custos e prazos, será verificada pelo fiscal do contrato em conjunto com o setor requisitante, assegurando que horas técnicas e preços de peças estejam condizentes com o mercado.
12. Em caso de identificação de preços mais vantajosos, o Campus poderá apresentar mapa comparativo de preços de peças, cabendo à contratada adquiri-las de terceiros ou praticar valores iguais ou inferiores aos da melhor proposta disponível.
13. Durante a vigência da garantia dos serviços, a contratada deverá, sem ônus para o Campus, substituir ou reparar materiais ou peças aplicados que apresentarem defeitos ou falhas, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após comunicação oficial. O não cumprimento ensejará a abertura de processo administrativo.
14. A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento para abertura de chamados técnicos (telefone e e-mail), sem custo adicional para o contratante.
15. Após cada intervenção, deverá ser emitido relatório técnico contendo os serviços realizados, peças substituídas e recomendações, o qual será submetido à aprovação do fiscal do Campus.
16. A entrada e saída de equipamentos das instalações do Campus será controlada pelo gestor do contrato e pelo setor de patrimônio, assegurando rastreabilidade e preservação dos bens públicos.
17. A contratada deverá entregar ao gestor do contrato todas as peças substituídas durante a manutenção, para controle e descarte ambientalmente adequado.
18. Os serviços deverão ser realizados de forma a não interromper ou prejudicar as atividades da cozinha. Quando se tratar de manutenções de maior vulto, estas deverão ocorrer fora do horário regular de expediente ou em finais de semana, mediante autorização prévia, sem custo adicional.
19. Todos os custos relacionados a deslocamento, logística, transporte e coleta/entrega de equipamentos, fretes, impostos de substituição tributárias, deverão estar incluídos no valor da hora técnica ofertada. Não serão aceitas cobranças adicionais a título de quilometragem, hospedagem, alimentação ou outros encargos operacionais.

## DO FORNECIMENTO DE PEÇAS, INSUMOS E MATERIAIS

1. A contratada deverá disponibilizar todas as peças, insumos, ferramentas e utensílios necessários à manutenção corretiva, atendendo aos padrões técnicos e de qualidade estabelecidos pelos fabricantes.
2. Todos os materiais de reposição deverão ser **novos e originais**, compatíveis com as especificações técnicas dos fabricantes dos equipamentos de cozinha industrial (Cozil, Grunox, G. Paniz, Superfecta, Prática Produtos S.A., Hobart Corporation, Metalúrgica Venâncio, entre outros).
3. O contratante poderá exigir comprovação da origem das peças, certificados de qualidade ou ensaios técnicos, sem ônus adicional.

4. Todos os materiais fornecidos deverão possuir garantia do fabricante. A contratada deverá garantir a reposição de peças defeituosas durante a vigência do contrato.
5. O fornecimento de peças ocorrerá mediante apresentação de orçamento detalhado, submetido ao fiscal do contrato, que verificará compatibilidade com valores de mercado.
6. Orçamentos deverão ser apresentados em papel timbrado, contendo identificação completa do fornecedor (nome, CNPJ, endereço e contatos).
7. Caso o valor apresentado seja superior ao praticado no mercado, a contratada deverá adequar os preços ao valor médio encontrado.
8. As peças utilizadas deverão ser novas, não remanufaturadas, com garantia do fabricante e em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor.
9. Sempre que possível, a contratante poderá fornecer peças disponíveis em estoque, cabendo à contratada apenas a execução do serviço.
10. O contratante indenizará o custo real das peças e insumos à contratada, sem que esta aufera lucro sobre o fornecimento, garantindo a economicidade do processo.

## ESCOPO DOS SERVIÇOS

### 1. Escopo dos Serviços

A solução contempla **exclusivamente serviços de manutenção corretiva** em equipamentos de cozinha industrial do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.

- A manutenção corretiva refere-se à intervenção em casos de falhas, avarias ou defeitos detectados durante a operação dos equipamentos.
- Inclui diagnóstico detalhado do problema, desmontagem, reparo ou substituição de peças defeituosas, remontagem e realização de testes operacionais, de forma a garantir o retorno do equipamento às suas condições normais de funcionamento.
- Os principais equipamentos atendidos são: fogões industriais, fornos de padaria, caldeirões, amassadeiras, batedeiras, modeladoras, processadores, máquinas de lavar louça, carros térmicos, pass throughs aquecidos e refrigerados, dentre outros listados no inventário patrimonial da cozinha industrial.

### 2. Metodologia e Procedimentos

A empresa contratada deverá observar metodologia de atendimento que garanta eficiência, agilidade e segurança, contemplando:

- **Relatórios Técnicos:** Após cada manutenção, deverão ser emitidos relatórios técnicos detalhados, contendo diagnóstico da falha, descrição dos serviços executados, peças substituídas, testes realizados e condições finais do equipamento. Esses relatórios servirão para controle da fiscalização e tomada de decisões futuras.
- **Atendimento Emergencial:** A contratada deverá dispor de atendimento emergencial para situações de falha grave em equipamentos essenciais, assegurando o restabelecimento rápido das condições de operação da cozinha industrial, minimizando impactos na produção e fornecimento de refeições.
- **Orçamento Prévio:** Para cada manutenção corretiva que demande substituição de peças, deverá ser apresentado orçamento detalhado, com pesquisa de preços em pelo menos 3 (três) fornecedores, assegurando a compatibilidade com os valores de mercado.

### 3. Requisitos Técnicos e Qualidade

A empresa contratada deverá comprovar capacidade técnica por meio de **atestados de execução de serviços similares** e dispor de equipe de profissionais qualificados, aptos a realizar a manutenção em equipamentos de cozinha industrial, especialmente das marcas **Cozil, Grunox, G. Paniz, Superfecta, Prática Produtos S.A., Hobart Corporation e Metalúrgica Venâncio**, que representam a maior parte do parque instalado no Campus.

- Exige-se ainda que a contratada seja **representante autorizada de, no mínimo, duas marcas de equipamentos de cozinha industrial**, como forma de assegurar a qualificação técnica e a legitimidade no fornecimento de peças originais.
- Todos os serviços deverão ser executados em conformidade com os manuais dos fabricantes, com observância às normas técnicas aplicáveis (ABNT, NBR, NR-12 e correlatas), garantindo a segurança operacional e a preservação dos equipamentos.

### 4. Sustentabilidade

A contratada deverá adotar práticas sustentáveis na execução dos serviços, incluindo:

- Utilização de peças e insumos originais, que assegurem maior durabilidade e eficiência;
- Descarte ambientalmente correto das peças substituídas, em conformidade com a legislação vigente;

- Reciclagem de componentes sempre que tecnicamente viável;
- Orientações para melhoria da eficiência energética e redução do consumo de recursos nos equipamentos reparados.

## 5. Benefícios da Solução

A contratação dos serviços de manutenção corretiva em equipamentos de cozinha industrial proporcionará:

- **Redução de Custos:** Minimização de gastos emergenciais com paralisações prolongadas e substituição integral de equipamentos.
- **Aumento da Vida Útil dos Equipamentos:** Reparo imediato e especializado, evitando danos maiores e prolongando o uso da infraestrutura existente.
- **Eficiência Operacional:** Garantia de que os equipamentos da cozinha funcionem de forma contínua, possibilitando a produção e distribuição regular de refeições aos usuários.
- **Conformidade e Segurança:** Atendimento rigoroso às normas técnicas e de segurança, assegurando a integridade dos operadores e a confiabilidade no preparo de alimentos.

## 6. Implementação e Monitoramento

A execução dos serviços será acompanhada pela **Coordenação Geral de Infraestrutura e Serviços do Campus Muzambinho**, que atuará na fiscalização do contrato, avaliando a conformidade das manutenções realizadas, a adequação dos orçamentos apresentados e a eficácia das práticas adotadas pela empresa.

Relatórios técnicos e registros de atendimento serão utilizados para monitorar a execução e apoiar futuras decisões sobre a gestão e substituição de equipamentos da cozinha industrial.

# 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A presente licitação será estruturada em **dois itens distintos**, de forma a garantir maior transparência, eficiência e previsibilidade na execução contratual.

## Item 01 – Horas Técnicas de Manutenção Corretiva

- **Descrição:** Prestação de serviços de **manutenção CORRETIVA em equipamentos de cozinha industrial**, incluindo, mas não se limitando a: fogões industriais, fornos de padaria, máquinas de lavar louça Hobart, modeladoras de pão, caldeirões, batedeiras, amassadeiras, processadores e demais equipamentos constantes no inventário do Campus Muzambinho.
  - Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações e manuais dos fabricantes, observando-se as normas técnicas aplicáveis e os requisitos de segurança previstos na legislação vigente.
  - A execução ocorrerá **sob demanda**, de acordo com ordens de serviço emitidas pela contratante.
  - Valor da hora Técnica deverá ser **composto por uma equipe de 2 pessoas**, sendo Técnico em Manutenção e um auxiliar técnico
- **Unidade de medida:** Hora Técnica
- **Quantidade estimada:** 250 horas
- **Valor unitário estimado:** R\$ 409,00
- **Valor total estimado:** R\$ 102.250,00

## Item 02 – Peças e Insumos

- **Descrição:** Fornecimento de **peças, insumos e componentes necessários à manutenção corretiva dos equipamentos de cozinha industrial**, mediante prévia apresentação de **Ordem de Serviço** pela contratante.
  - A contratada deverá cumprir as seguintes etapas:
    1. Realização de vistoria técnica para identificação das avarias;
    2. Apresentação de orçamento detalhado das peças e insumos necessários;
    3. Pesquisa de mercado em, no mínimo, **três fornecedores distintos**, de forma a parametrizar e comprovar a razoabilidade do valor orçado.
  - O Campus Muzambinho poderá realizar **pesquisas paralelas de preços**, sempre que julgar necessário, para validação dos valores apresentados.

- **Unidade de medida:** Ticket (indenizatório)
- **Quantidade estimada:** 12
- **Valor unitário estimado:** R\$ 5.000,00
- **Valor total estimado:** R\$ 60.000,00

**VALOR TOTAL DO GRUPO: R\$ 162.250,00**

**Observação importante:**

\*O **Item 02** possui natureza **indenizatória** e não será objeto de disputa de preços no certame. Seu valor não poderá sofrer alteração, sendo utilizado exclusivamente para o reembolso de peças e insumos adquiridos durante as manutenções corretivas, conforme necessidade efetiva e comprovação documental.

\* O quantitativo de **horas técnicas (250 horas)** e o valor estimado para **peças e insumos (R\$ 60.000,00)** apresentados neste Estudo Técnico Preliminar possuem caráter **meramente estimativo**, servindo apenas como parâmetro para a formação das propostas.

A manutenção corretiva é a ação de reparar ou substituir peças e componentes de equipamentos, máquinas ou sistemas após a ocorrência de uma falha ou defeito. O objetivo principal é restaurar o funcionamento normal do sistema o mais rápido possível, minimizando o tempo de inatividade e o impacto negativo na operação. Este tipo de manutenção pode ser planejada ou não planejada, sendo que a não planejada geralmente ocorre em caráter de urgência.

É importante destacar que:

- O contratante **não assume qualquer obrigação de execução integral** dos quantitativos previstos;
- A execução dos serviços ocorrerá **exclusivamente sob demanda**, mediante a emissão de **ordens de serviço** pelo Campus Muzambinho;
- Somente após a ocorrência de falhas ou necessidade de reparo em equipamentos será autorizado o início da manutenção corretiva;
- Os valores e quantidades apresentados não representam garantia mínima de execução, mas apenas uma estimativa baseada em histórico de uso e na expectativa de necessidade futura.

Dessa forma, a empresa contratada deverá compreender que o contrato se destina a **atender às necessidades eventuais** do Campus, não havendo qualquer asseguração de faturamento integral dos quantitativos estabelecidos.

## Forma de disputa

A disputa de preços deverá ocorrer **exclusivamente sobre o Item 01 (horas técnicas)**.

Para efeito de julgamento e equalização, os lances deverão ser apresentados com base no **valor total do grupo de serviços**. Contudo, a licitante terá prerrogativa de ajustar apenas o valor da hora técnica, mantendo inalterado o valor referente ao Item 02.

Essa sistemática assegura que os preços finais estejam compatíveis com a realidade orçamentária do Campus Muzambinho, permitindo uma execução eficiente e financeiramente sustentável do contrato.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 260.000,00

O valor estimado deverá ser obtido a partir de **pesquisa de preços junto a fornecedores regionais e nacionais** especializados, considerando a hora técnica de manutenção corretiva e a aquisição de peças de reposição originais.

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

Não se recomenda o parcelamento, pois a manutenção corretiva exige **abordagem integrada e imediata**. Dividir a contratação poderia gerar dificuldades logísticas e comprometer a eficácia do atendimento.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas. A manutenção preventiva é realizada internamente pelos técnicos do Campus, ficando a empresa contratada responsável apenas por serviços corretivos.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao **Plano Anual de Contratações do Campus Muzambinho**, atendendo à necessidade de manter em pleno funcionamento os serviços de alimentação estudantil e institucional.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Continuidade da oferta de refeições;
- Aumento da vida útil dos equipamentos;
- Redução de custos com substituições prematuras;
- Cumprimento de normas sanitárias e de segurança;
- Atendimento rápido a falhas emergenciais.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação dos serviços de manutenção corretiva em equipamentos de cozinha industrial, deverão ser adotadas as seguintes providências: elaboração do Termo de Referência com base neste Estudo Técnico Preliminar; realização de pesquisa de preços para definição dos valores estimados de horas técnicas e peças de reposição; definição da modalidade de licitação mais adequada, observando-se os princípios da economicidade, competitividade e eficiência; submissão do processo às instâncias administrativas competentes para análise e aprovação; publicação do edital no sistema oficial; designação de fiscais e gestores do contrato para acompanhamento da execução; estabelecimento de mecanismos de controle e de recebimento dos serviços prestados; e definição de critérios para verificação da conformidade dos orçamentos de peças e insumos apresentados pela contratada.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

- Geração de resíduos sólidos (peças danificadas);
- Consumo de energia durante testes;
- Uso de lubrificantes e produtos químicos.
- **Mitigação:** exigência de descarte adequado e reutilização de peças originais sempre que possível.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é **plenamente viável**, pois:

- Há disponibilidade de fornecedores especializados;
- A manutenção corretiva é essencial para o funcionamento da cozinha industrial;
- A solução assegura atendimento imediato às falhas;
- O custo estimado é compatível com o mercado;

- A medida preserva o patrimônio público e garante a continuidade das atividades essenciais.

## 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](#).

**GREGORIO BARROSO DE OLIVEIRA PROSPERI**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 08/09/2025 às 17:28:14.*

**FABIO DE OLIVEIRA ALMEIDA**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 08/09/2025 às 16:50:47.*