



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 037/2023

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTES PARA O
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO, CONFORME TERMO DE
REFERÊNCIA E SUAS ESPECIFICAÇÕES**

Tuiuti/SP, 28 de março de 2023



HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Versão	Descrição	Autor
28-03-2023	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



Estudo Técnico Preliminar nº 08/2023

1. Informações Básicas

1.1. Processo Administrativo nº 037/2023.

2. Descrição da necessidade

- 2.1. Aquisição de ventilador de parede, descascador de batata elétrico e processador de alimentos.
- 2.2. A Prefeitura Municipal de Tuiuti - SP, São Paulo, necessita adquirir o objeto deste ETP para atender o as necessidades do Departamento de Educação.
- 2.3. A aquisição de ventiladores faz-se necessária para suprir as necessidades relacionadas a climatização das salas de aulas, visando o conforto ao decorrer das atividades dos usuários/alunos.
- 2.4. A aquisição de descascadores e processador faz-se necessária para otimizar o processo de preparo dos alimentos a serem oferecidos para os alunos da Rede Municipal e Estadual de ensino.
- 2.5. Neste contexto, se faz necessário a aquisição dos seguintes produtos e especificações:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	VENTILADOR DE PAREDE O produto deverá dispor, ao menos, dos seguintes recursos: 01 – Hélice com 6 pás, material fibra, movimentação oscilante; 02 – Nível de ruído 69 dB; 03 – 65 cm de diâmetro; 04 – Peso do produto máximo 6kg; 05 – Tensão elétrica 127/220 V; 06 – Potência 163/ 146 W; 07 – Frequência 60 Hz; 08 – Tipo de material aço e nylon.	462426	UNIDADE	20	437,48	8.749,60



2	DESCASCADOR DE BATATA ELÉTRICO O produto deverá dispor, ao menos, dos seguintes recursos: 01 – Tensão elétrica 127 ou 220 V 02 – Frequência 60 Hz 03 – Potência nominal 520 W 04 – Potência do motor 0,5 CV 05 – Dimensões mínimas 720,00x480,00x670 mm 06 – Peso máximo do equipamento 27 Kg 07 – Produção aproximada 200 Kg/h 08 – Capacidade por ciclo mínimo de 10 Kg 09 – Anti-rearme 10 – Material Aço Inoxidável	376259	UNIDADE	6	2.661,06	15.966,36
3	PROCESSADOR DE ALIMENTOS 01 – Tensão elétrica 127 ou 220 V 02 – Potência mínima 1000 W 03 – Dimensões mínimas 22x19,5x18cm 04 – Peso máximo 4,41 kg 05 – Peças para montagens: 1 unidade motora, 1 jarra de processador, 1 tampa, 1 faca processadora, 1 jarra de liquidificador (mínimo 1,5 litros), 1 lâmina de ralar e de fatiar, 1 lâmina julienne, 1 moedor, 1 disco de batata palito, 1 espremedor, 1 batedor de massas 06 – 2 velocidades + pulsar 07 – Lâminas em aço inoxidável	445661	UNIDADE	6	460,00	2.760,00

Os ventiladores, descascadores e processadores devem ser novos, acondicionados em embalagens lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade.

Devem ter garantia mínima de:

Ventiladores: 36(trinta e seis) meses do fabricante, com rede de assistência técnica autorizada e pontos de atendimento no estado de São Paulo;

Descascadores: 6 (seis) meses do fabricante, com rede de assistência técnica autorizada e pontos de atendimento no estado de São Paulo;



Processadores: 24 (vinte e quatro) meses do fabricante, com rede de assistência técnica autorizada e pontos de atendimento no estado de São Paulo.

3. Requisitantes

- 3.1. Departamento de Educação.
- 3.2. Assessoria Pedagógica: Marisa Abrahão de Oliveira;
- 3.2.1. Responsável pelo Departamento: Kelly Meire Jadach Jardim.

4. Descrição dos requisitos da aquisição/contratação

- 4.1. As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento, fornecimento de ventiladores, descascadores e processadores novos, sem uso, acondicionados em embalagens lacradas; com garantia do fabricante. Os itens solicitados deverão atender, obrigatoriamente, todas as disposições legais e normas técnicas vigentes.

5. Pesquisa de preços

- 5.1. Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Comprasnet, Bec, Licitações-e, Caixa Econômica Federal e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizada junto à fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos no item 01, 02 e 03 deste ETP.

6. Julgamento por item

- 6.1. A jurisprudência vigente é que o critério de julgamento das licitações deve ser o de menor preço por item, podendo, com a devida motivação e justificativas técnicas necessárias, ser utilizado o critério de menor preço por lote/grupo ou até mesmo o maior desconto incidente sobre tabela referencial oficial.
- 6.2. Neste contexto, entendemos que o julgamento deve ser processado pelo critério de menor preço por item, eis que esse critério propicia maior competitividade e preserva a igualdade entre os licitantes.

7. Estimativa global da contratação

- 7.1. Conforme consta no item 1,2 e 3, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 27.475,96 (vinte e sete mil e quatrocentos e setenta e cinco reais e noventa e seis centavos).

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

- 8.1. Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo produto por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.



- 8.2. Desta forma, os itens serão julgados por item, sendo vencedor responsável pela entrega da totalidade do quantitativo licitado, durante o prazo contratual, podendo ser a entrega única ou fracionada, desde com as necessidades da Prefeitura.

9. Resultados pretendidos

- 9.1. Os ventiladores: um acessório de extrema importância para suprir as necessidades relacionadas a climatização das salas de aulas, visando o conforto ao decorrer das atividades dos usuários/ alunos.
- 9.2. Os descascadores e processadores: otimizar o processo de preparo dos alimentos.

10. Fiscalização

- 10.1. A Administração designará fiscal para acompanhar a execução contratual, devendo o fornecedor atender suas solicitações.
- 10.2. A gestão do contrato será também confiada à servidor formalmente designado.

11. Mapeamento de riscos

- 11.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrências de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.
- 11.2. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

Risco	Probabilidade /impacto	Dano	Ação
Questionamentos excessivos no pregão	baixo	Legitimidade do edital	Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos
Licitação deserta	baixo	Licitação fracassada	Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar especificações desarrazoadas dos itens
Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato	Baixa/alto	Erro na proposta ou preço inexequível	Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições.



Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato	Baixo/alto	Erro na proposta, preço inexecutável ou aumento de preços de mercados.	Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada pleitear a recomposição, mediante apresentação de documentos comprobatórios das ocorrências.
Falência da empresa	Baixa/alto	Empresarial/Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias contratuais
Falta de produtos ou atraso entregas	Baixa/alto	Atraso no fornecimento do item.	Exigir garantias e verificar margem de segurança da quantidade em estoque do produto

12. Declaração de Viabilidade

12.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

13. Justificativa da viabilidade

13.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição/contratação do objeto com base neste ETP, consoante disposições legais vigentes.

14. Responsáveis

14.1. Requisitante: Kelly Meire Jadach Jardim.

14.2. Departamento: Departamento de Educação.