



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 005/2026

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise técnica para futura aquisição de amassadeira espiral industrial para Coordenadoria de Alimentação Escolar.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Coordenadoria de Alimentação Escolar, vinculada à Secretaria de Educação, tem por responsabilidade garantir o fornecimento de alimentação escolar adequada, segura e nutritiva aos alunos da rede pública de ensino. Com o objetivo de aprimorar os processos de preparo e manipulação dos alimentos nas unidades escolares, identificou-se a necessidade de aquisição de amassadeira espiral industrial, equipamento destinado à preparação de massas utilizadas na produção de pães oferecidos nas unidades escolares. A aquisição desses equipamentos permitirá melhoria na eficiência do preparo dos alimentos a redução do tempo de execução das atividades na cozinha padronização dos processos de preparo.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação encontra-se previsto no Plano de Contratações Anual (PCA), sob o nº: 3.142.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O vencedor deverá apresentar catálogo do item ofertado, contendo as especificações técnicas do equipamento.

O item solicitado deverá atender às exigências de qualidade e segurança, observando os padrões e normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

O equipamento deverá:

- Atender às normas de segurança aplicáveis, incluindo **NR-12**;
- Possuir certificação quando exigida pelos órgãos competentes;
- Ser fabricado com materiais resistentes e adequados ao uso alimentício;
- Ser entregue mediante expedição de autorização de fornecimento pela Prefeitura Municipal de Botucatu.

A entrega deverá ocorrer em perfeitas condições de uso, acompanhado de manual de operação e garantia do fabricante.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando que a necessidade da Coordenadoria de Alimentação Escolar para efeito de cálculo de quantidade:



Item 1: Amassadeira Espiral – modelo: produção industrial com capacidade mínima de 80 kg de massa pronta; estrutura de equipamento: aço carbono com pintura de alta resistência ou aço inox; cuba giratória: aço inoxidável, estampada em peça única; batedor: em aço inoxidável; painel: digital com no mínimo duas velocidades de trabalho; chave de emergência: sim; pés com regulagem, para nivelamento: sim. Grades de proteção: sim; parada de emergência: sim; motor potência mínima: 8 CV; alimentação: trifásico 220 V; atender normas regulamentadoras NR-10, NR-12 atender normas técnicas (ABNT NBR) garantia mínima 12 meses.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Não se aplica.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

MAPA DE COMPARATIVO DE PREÇOS					
Item	Descritivo	Estimativa	Valor Referencial (Média) Memórias de Cálculo		
1	Amassadeira Espiral	Unid.	1	R\$ 55.171,07	R\$ 55.171,07

A estimativa para contratação com base na média no valor de R\$ 55.171,07

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de amassadeira espiral industrial, destinada a otimizar o preparo de massas utilizadas na produção de pães na padaria vinculada à alimentação escolar.

O equipamento permitirá maior eficiência operacional, padronização das receitas e melhoria da qualidade dos produtos preparados, além de reduzir o esforço físico dos colaboradores envolvidos no processo.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Trata-se de aquisição de item único, sendo a entrega realizada de forma integral, não havendo necessidade de parcelamento.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E /OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

10 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de amassadeira espiral tem como objetivo principal aumentar a eficiência e a qualidade no preparo dos alimentos. Espera-se reduzir o tempo de trabalho, o esforço físico dos colaboradores, e os desperdícios, além de garantir maior padronização, segurança alimentar e capacidade de produção.



11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As entregas deverão ser realizadas de Segunda a Sexta, das 9:00 às 16:00 h, na Rua Quintino Bocaiuva, nº 1.564 – Vila dos Médicos – Botucatu/SP - – CEP: 18607-720, Telefone: (14) 3811-3188 – Botucatu/SP.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se identificam impactos ambientais relevantes decorrentes da aquisição do equipamento, considerando tratar-se de equipamento elétrico utilizado em ambiente interno e destinado ao preparo de alimentos.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo da aquisição equipamentos industriais visando atender às necessidades operacionais da padaria municipal, responsável pelo preparo de refeições dos alunos atendidos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente processo de aquisição.

Botucatu, 17 de março de 2026.

Nelson Victor Lapostte
Supervisor de Alimentação Escolar
R.I 4.300-1

Willian Fernandes de Oliveira
Nutricionista
CRN3. 62.844