

Estudo Técnico Preliminar 283/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 610/2024

2. Descrição da necessidade

No IBILCE campus UNESP temos o RU restaurante universitário (RU), que têm por finalidade o preparo e a distribuição de refeições prioritariamente aos discentes, em especial para os estudantes com vulnerabilidade socioeconômica, oferecendo uma alimentação de qualidade e quantidade adequada para a sua clientela. Existem alguns RUs que são geridos pela Seção Técnica de Nutrição (STN), subordinada administrativamente à Diretoria Técnica Administrativa de cada unidade. O campus da UNESP da cidade de São José do Rio Preto, chamado de Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas (IBILCE), atualmente possui um RU, que produz 400 almoços por dia. Contudo esta programada a realização de um Chamamento Público com o termo de colaboração com organização social civil (OSC) para realizar a produção das refeições deste RU, contando com aumento de 300 refeições por dia. Sendo assim, será necessária a aquisição de um equipamento de lavagem de bandejas com maior capacidade que o atual.

Este estudo técnico Preliminar prevê a aquisição de uma lavadora de louças com esteira com passagem automática das louças, através das gavetas, e mesas auxiliares, pois área de higienização de bandejas atual está obsoleta, com uma lavadora cuja capacidade de produção é limitada e requer manutenções frequentes. A aquisição desta lavadora de louças, acoplada de mesa de entrada e saída, será adquirida por meio da Emenda Parlamentar nº 2024.014.57261 e se faz necessária para otimizar o processo de higienização de bandejas e talheres, o que pode melhorar o trabalho realizado pelos funcionários do restaurante.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Nutrição	Thayane Carla Rodrigues Costa Caobianco

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os bens deverão ser entregues e instalados em até 30 (trinta) dias, contados da data da retirada da nota de empenho pela contratada. O equipamento e as mesas auxiliares deverão ser entregues em dias úteis, nos horários compreendidos entre 08h00min às 15h00min.

Deverão ser observados os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata a Instrução Normativa 01/2010 — SLTI /MPOG, no que couber. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental.

Em caso de divergência entre a descrição dos itens e o descrito no catmat, deve prevalecer a descrição detalhada dos itens no termo de referência

5. Levantamento de Mercado

Para a aquisição de uma lava-louças industrial é preciso estudar uma variedade de aspectos importantes para garantir que a escolha seja adequada às necessidades específicas do restaurante. Sendo estas:

1.

Capacidade e Dimensões: Foi avaliada a capacidade do equipamento, com o intuito de favorecer o desempenho na lavagem e higienização das bandejas e talheres. Ademais, o local da instalação e a disposição na qual o equipamento ficará foram levados em consideração.

2.

Eficiência Energética e de Água: Foi dada a preferência para o modelo que realiza economia de água, uma vez que este modelo utiliza 177 ml de água para lavar e higienizar cada prato. Isso não só ajuda a reduzir os custos operacionais a longo prazo, mas também é mais sustentável do ponto de vista ambiental.

3.

Ciclos de Lavagem e Desempenho: Foram avaliados os diferentes ciclos de lavagem oferecidos pela máquina e verificadas as necessidades do restaurante.

6. Descrição da solução como um todo

Ao considerar a necessidade de uma máquina de lavar louças industrial com mesas auxiliares, estamos abordando uma solução abrangente para atender às demandas de higienização e organização dentro de um ambiente de restaurante, com grande volume de louças diariamente. A seguir pontos que foram analisados:

1.

Máquina de Lavar Louças Industrial: A peça central da solução é a própria máquina de lavar louças industrial. Esta máquina é projetada para lidar com grandes volumes de louças de forma eficiente e rápida, além de minimizar o trabalho dos funcionários, pois conta com esteira de passagem automática das louças, por meio das gavetas. Ela possui diferentes ciclos de lavagem, capacidade ajustável e é construída com materiais duráveis para suportar o uso comercial intensivo (aço inoxidável 304). Além disso, é energeticamente eficiente, minimizando o consumo de recursos naturais.

2.

Mesas Auxiliares: As mesas auxiliares são uma adição importante à solução, proporcionando uma área de trabalho adicional para a organização e preparação das louças antes e depois da lavagem. Elas podem incluir mesas de pré-lavagem, onde os resíduos de alimentos são removidos das louças antes de serem colocadas na máquina, e mesas de pós-lavagem, onde as louças limpas são organizadas para secagem e armazenamento. Essas mesas são projetadas ergonomicamente para facilitar o fluxo de trabalho e aumentar a eficiência operacional. A mesa de entrada deverá medir, aproximadamente, 1050mm e comprimento de 600mm. A mesa de saída, por sua vez, medirá, aproximadamente, 2050mm e comprimento de 600mm. Essas medidas devem ser consideradas para que haja maior aproveitamento do espaço destinado ao seu uso, visando maior rendimento do trabalho, de acordo com a área na qual o equipamento será utilizado.

3.

Treinamento e Procedimentos Operacionais: Uma parte essencial da solução é o treinamento adequado dos funcionários e o estabelecimento de procedimentos operacionais padrão para garantir que a máquina de lavar louças e as mesas auxiliares sejam utilizadas de forma eficaz e segura. Isso pode incluir treinamento sobre o uso correto da máquina, procedimentos de limpeza e manutenção, bem como práticas de segurança alimentar e higiene pessoal.

4.

Manutenção e Suporte Técnico: Para garantir o funcionamento contínuo da solução, é importante contar com um plano de manutenção preventiva e acesso a suporte técnico qualificado em caso de problemas ou necessidade de reparos. Isso pode envolver contratos de manutenção com o fornecedor da máquina de lavar louças e das mesas auxiliares, garantindo que qualquer interrupção nas operações seja minimizada.

Em resumo, a solução completa de uma máquina de lavar louças industrial com mesas auxiliares não apenas atende às necessidades de higienização e organização de louças em um ambiente comercial, mas também promove eficiência operacional, conformidade com padrões de segurança alimentar e satisfação do cliente. É uma parte essencial da infraestrutura de qualquer estabelecimento que sirva alimentos em grande escala.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Aquisição do equipamento e das mesas auxiliares:

Quantidade (unidade)	Máquina lava-louças e mesas auxiliares	Código CATMAT do produto
01	A lavadora deverá ser construída em aço inoxidável 304 e ser equipada com dois motores (motor de lavagem e motor de enxágüe), com controle automático de níveis de água e temperaturas. O equipamento deve apresentar desempenho de 150 gavetas por hora, com capacidade mecânica mínima de 2700 pratos ou 1350 bandejas por hora e possuir timer de desligamento automático. Sistema de esteira transportadora que não danifica as gavetas, sendo de passagem automática das louças, através das gavetas. Acompanha, 02 gavetas (rack) de pinos, 01 gaveta (rack) lisa, 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos. Mangueira de conexão de água: 2 metros. Mangueira de esgoto: 2 metros, Filtro de resíduos sólidos para a rede de fornecimento de água, Anéis de vedação para o dreno (reserva). Controle automáticos de nível de água e temperaturas. Comando de operação simples, com botões de energização, operação e parada de emergência. Consumo aproximado de 177 ml por prato. A temperatura de lavagem é de 55o - 65oC e a de enxágüe de 80° - 90oC. Deve possuir sistema automático de segurança para interromper o ciclo em caso de obstrução na passagem das gavetas. Dimensões aproximadas de 1100 mm (L) X 805mm (P)X1380mm (H). O equipamento deverá ser dotado de duas mesas auxiliares de aço inoxidável 304 para as gavetas na entrada e na saída, sendo: mesa da entrada medindo aproximadamente, 1050mm e cumprimento de 600mm. Com capacidade para suportar duas gavetas. Mesa de saída medindo, aproximadamente, 2050mm e cumprimento de 600mm. Com capacidade para suportar 4 gavetas. As mesas deverão apresentar a possibilidade de acoplar no mesmo nível no acesso de entrada e acoplar no mesmo nível no acesso de saída. Estas devem possuir dois planos, um superior para a entrada e saída das gavetas e o inferior para o apoio das gavetas extras em espera; pés niveladores com regulagem de altura de até 10 mm; tampo superior com bordas que impedem a queda da gaveta e vazamentos de água. Necessárias mangueiras de conexão de água e esgoto CPVC. Os tampões dos braços, cestos de resíduos e filtro da motobomba são totalmente removíveis, facilitando a limpeza. Porta de inspeção ampla e totalmente removível. Potencia do motor de lavagem máxima de 2 CV, de enxágüe 0,5 CV. Tensão 220 V, trifásico ou 380V. consumo de energia, 44 kWh. Realização da instalação do equipamento no local designado pela supervisão da Seção Técnica de Nutrição do Ibilce, além da realização de treinamento para o bom uso da máquina.	305112

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): ,01

A estimativa de preço para contratação será obtida por meio de elaboração de pesquisa de preço no mercado após estabelecidas todas as obrigações relativas ao serviço, a serem objeto de atenção quando da elaboração do Termo de Referência.

O orçamento previamente estimado para a presente contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da disputa de lances, divulgando-se apenas o detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

As vantagens do orçamento sigiloso são inúmeras, dentre elas pontuamos as seguintes: (i) busca diminuir a assimetria de informações entre a administração e o licitante e, dentre podemos citar: (ii) estimula os licitantes a apresentarem propostas reais de preços, de acordo com os seus custos efetivos; (iii) dificulta a participação de empresas sem expertise, com menor capacidade de planejamento ou responsabilidade técnica na confecção das propostas; busca fazer com que os licitantes apresentem suas melhores propostas; (iv) fomenta a negociação; (v) busca evitar o conluio nas licitações, ou seja, tem por escopo principal selecionar a proposta mais vantajosa para a administração.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sem parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que a Universidade não adotou o PCA para o ano de 2024, não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição do equipamento e das mesas auxiliares permitira o melhor desempenho da lavagem e higienização de bandejas e talheres do RU do IBILCE, não requerendo outro tipo de contratação. Esta aquisição será viabilizada pela Emenda Parlamentar nº 2024.014.57261 - Deputada Beth Sáhão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição da lavadora com duas mesas de apoio trará os seguintes benefícios para a UNESP/IBILCE e seu público:

- melhoria da eficiência operacional do quadro de servidores do RU do Ibilce, pois vai diminuir o tempo e o esforço físico necessário para a lavagem e higienização dos utensílios relacionado à distribuição das refeições, possibilitando reorganizar as atividades realizadas pela equipe no horário em que o RU está atendendo aos usuários;
- redução das possíveis lesões causadas por atividades de esforço físico repetitivo;
- diminuição do consumo de água;
- possível redução do consumo de energia, uma vez que este equipamento realiza a lavagem e a higienização de mais ciclos por hora;
- diminuição da exposição dos servidores ao vapor exalado pela lavadora atual, pois é necessário abrir a porta da mesma para a colocação e a retirada das gavetas dentro da lavadora, momento no qual o vapor contido dentro do equipamento é liberado no ambiente e sobre os servidores. A nova lavadora trabalha num fluxo contínuo e horizontal das gavetas, não sendo necessária a abertura do equipamento para a colocação/retirada.

13. Providências a serem Adotadas

Providenciar a desinstalação da máquina lava louças atual, para a instalação da máquina adquirida e das mesas auxiliares.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Economia de água e energia elétrica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição deste equipamento é viável e necessária, visto a ampliação da quantidade de refeições produzidas.

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](#).

THAYANE CARLA RODRIGUES COSTA CAOBIANCO

Equipe de apoio