

Estudo Técnico Preliminar 161/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: ____2024 ____FCT

2. Descrição da necessidade

Objeto: Aquisição de equipamento para o Restaurante Universitário

O presente estudo técnico preliminar tem em vista a necessidade de aquisição de equipamentos para uso no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências e Tecnologia - Unesp Campus Presidente Prudente.

O RU tem por objetivo o preparo e fornecimento, durante o período letivo, de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, proporcionando segurança alimentar aos alunos, já que oferece através do acesso à alimentação de qualidade, o atendimento de uma necessidade básica para sobrevivência, contribuindo para o seu crescimento e desenvolvimento, bem estar, melhor desempenho acadêmico e diminuição da evasão escolar, propiciando condições de permanência e êxito na instituição.

A aquisição de novos equipamentos visa suprir demandas de melhorias na produção de refeições para os alunos e a reposição dos materiais que quebram ou sofrem avarias durante o uso, e é de suma importância para o funcionamento do RU, já que esses itens garantem eficiência e agilidade nos processos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO	Daniele Orlandelli - Nutricionista e Supervisora da Seção Técnica de Nutrição

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. ENTREGA

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

- * Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal e manual, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário;
- * No momento da entrega, os produtos devem estar em condições íntegras e qualidade apropriada ao tipo de material, com embalagem original do fabricante, desde que proteja a integridade do produto
- * Realizar a medição dos equipamentos que forem feitos sob medida, como no caso dos balcões térmicos e refrigerado, cujas medidas devem ser conferidas antes da produção dos mesmos
- * Fornecer garantia de 12 meses contra defeitos de fabricação
- * Nos casos em que o equipamento exigir instalação, a mesma deverá ser realizada pela empresa Contratada

IMPORTANTE:

Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações das apresentadas na proposta, no que tange às suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis.

Os itens deverão ser entregues no Restaurante Universitário, situados na Rua Roberto Simonsen, 305.

5. Levantamento de Mercado

A partir dos resultados da pesquisa de mercado e, dada a característica do objeto, conclui-se que os itens têm alta oferta no mercado, com muitos fornecedores, que tendem a ser potencialmente interessados na licitação e que podem atender às demandas da instituição de forma plena, tendo esta licitação, uma perspectiva grande de atingir a competitividade e sustentabilidade esperadas para um processo licitatório.

A aquisição é considerada como econômica e logisticamente mais vantajosa para a Administração, por se tratar de item que será de simples entrega sem a necessidade de obrigações acessórias por parte dos fornecedores.

Conclui-se, por tais razões esta aquisição se confirma como a mais eficiente até o momento, uma vez que a Universidade possui equipe especializada, e estrutura física para recebimento de equipamentos e instalações destinadas à produção de refeições.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição ocorrerá por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, e o critério de julgamento da proposta será o de menor preço por item.

Essa é a solução que melhor atende aos interesses da Administração, sendo uma maneira mais eficiente e vantajosa, por se tratar de item comum, com entrega única.

A aquisição se dará por meio da emissão nota de empenho.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Os equipamentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário, em até 05 (cinco) dias após a emissão da nota de empenho expedida pelo referido setor, no horário das 08:00 às 16:00hrs.

Os equipamentos deverão corresponder às especificações do Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas em período letivo normal: 400 almoços no Restaurante, e considera a perspectiva de aumento na oferta para até 500 refeições.

De acordo com as informações acima, foi feita uma estimativa para o novo processo de licitação, conforme quadro das quantidades a serem contratadas abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	MÉDIA VALOR	TOTAL
	Torneira Parede Misturador Parede Pré – Rinse Especificação Técnica: Torneira misturador parede pré-rinse, para uso profissional com ducha pré-lavagem, uso em cozinha industrial de alta demanda, com engate extensível com ducha profissional na ponta, trava para manutenção da torneira aberta. Desenvolvido especificamente uso profissional, para o trabalho pesado das cozinhas industriais Com flexibilidade para levar o esguicho em vários pontos da bancada de trabalho permitindo ao operador ter as mãos					

1	livres sem ter que fechar e abrir o registro a cada instante. Especificações Adicionais: Material Corpo: Metal Cromado Acabamento: Cromado; Duplo níquel Versão manual ¼ de volta. Diâmetro: 1/4 POL. Vazão: mínimo 6L/min. Conexão de 1/2" Operações: 5 à 40 m.c.a Temperatura da água de 1 a 90°C Medidas: 95cm comprimento Engate Extensível: 120cm de comprimento total. Distância entre comandos de 20cm. Com tubo cromado; Ducha aérea; Kit de fixação de parede; Base com misturador. Garantia mínima: 10 anos Aplicação: Parede Referência de modelo/marca ou equivalente, ou similar, ou de melhor qualidade que DRACO /Torneira Parede PRÉ - RINSE COM MISTURADOR, modelo Cromado - 56.103	600409	unidade	1	\$5.007,33	\$5.007,33
2	Liquidificador industrial, todo em inox (corpo e jarra) AISI 304, liga 18.8, copo monobloco, alta rotação Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 500 W Potência do motor: 0,5 HP-CV Consumo: 0,5 kW·h Dimensões aproximadas (AxLxP): 640,00x240,00x270,00 mm Peso líquido aproximado:/ bruto: 4,50 kg / 5,70 kg Rotação: 4.500 rpm Volume máximo do copo: 2 L	483293	unidade	1	\$1.265,67	\$1.265,67
3	FORNO MICROONDAS Com as seguintes características mínimas: Capacidade (L): 20 Litros ou Superior Tensão/Voltagem: 110V Garantia de 12 meses Potência (w): 1200 w Lâmpada interna. Cor externa branca. Eficiência Energética: A INMETRO Funções com Receitas pré-programadas Painel Manual com Display Digital Função Descongelar Prato giratório de vidro	463062	unidade	10	\$606,99	R\$ 6.069,90
					TOTAL	R\$ 12.342,90

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.342,90

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO N° 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1° do artigo 23 da Lei federal nº 14.133, de 1° de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento administrativo de definição do valor estimado para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública direta e autárquica.

O preço estimado da contratação é de R\$12.342,90 (doze mil e trezentos e quarenta e dois reais e noventa centavos) obtido por meio de pesquisa direta com fornecedor e pesquisas em sítios eletrônicos especializados, em que foi considerada a média de preços ofertado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme inciso V, letra "b", do art. 40 da Lei no 14.133/2021, o planejamento de compras deverá observar o parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Para a presente aquisição as entregas não serão parceladas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a presente demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da presente contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme Disposição Transitória, Artigo único do Decreto Estadual nº 67.689 de 03 de maio de 2023, no âmbito do Estado de São Paulo.

"Disposição Transitória do Decreto Estadual 67.689/2023.

Artigo único - A elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica será facultativa no ano de 2023, tornando-se obrigatória a partir do ano subsequente, nos termos deste decreto.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades do Restaurante Universitário, contribuindo para a melhoria do desempenho e produtividade dos servidores, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo.

Objetiva-se que esse seja um mecanismo ágil e seguro para a realização de futuras aquisições.

Podemos destacar como benefícios:

*Melhoria no âmbito de trabalho;

*Excelência no serviço prestado;

*Facilitar a confecção e distribuição dos alimentos

Pretende-se que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto em relação aos custos quanto em relação aos aspectos técnicos e de eficiência durante todo o processo.

13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbram providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

De acordo com o presente ETP.

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](#).

DANIELE ORLANDELLI

Nutricionista/Supervisora da Seção Técnica de Nutrição



Assinou eletronicamente em 06/11/2024 às 12:33:22.