ESP-UNESP-FACUL.CIENCIAS E LETRAS-C.ASSIS

Estudo Técnico Preliminar 38/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 795/2026

2. Descrição da necessidade

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo primordial demonstrar a viabilidade técnica e econômica e subsidiar o futuro procedimento licitatório, a ser processado na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, visando a **Aquisição de Equipamentos de Cozinha Industrial para o Restaurante Universitário e Eletrodomésticos para a Moradia Estud.** As necessidades do Restaurante Universitário e da Moradia Estudantil são distintas e, por isso, estão fundamentadas separadamente neste estudo, ainda que os itens possam integrar um mesmo procedimento de contratação, caso essa forma de processamento seja confirmada como adequada na instrução do processo.

2.1.1. Restaurante Universitário

O Restaurante Universitário da UNESP – Câmpus de Assis tem por finalidade preparar e fornecer refeições à comunidade universitária, atendendo atualmente cerca de 600 refeições diárias destinadas aos discentes. Considerando a possibilidade de ampliação do número de refeições para o ano de 2027, encontra-se em estudo o aumento da capacidade de atendimento da unidade, o que reforça a necessidade de disponibilização de equipamentos adequados ao desenvolvimento das atividades da cozinha industrial.

A aquisição contempla os seguintes equipamentos: processador de alimentos industrial, máquina seladora a vácuo, forno combinado elétrico, liquidificador industrial e carros auxiliares de serviço, destinados a diferentes etapas das rotinas de processamento, preparo, cocção, acondicionamento e movimentação de alimentos, utensílios e recipientes.

Os equipamentos pretendidos apresentam funções complementares: o processador de alimentos auxilia nas operações de processamento e corte; a máquina seladora a vácuo permite o acondicionamento dos alimentos; o forno combinado elétrico destina-se às operações de cocção; o liquidificador industrial atende às preparações que demandam trituração e mistura; e os carros auxiliares de serviço apoiam a movimentação de materiais e recipientes no ambiente de trabalho.

Dessa forma, a aquisição busca proporcionar condições operacionais adequadas ao desenvolvimento das atividades do Restaurante Universitário, contribuindo para a organização dos processos de trabalho, a eficiência das rotinas da cozinha industrial e a continuidade do serviço de fornecimento de refeições à comunidade atendida, inclusive diante de uma possível ampliação da demanda.

2.1.2. Moradia Estudantil

A Moradia Estudantil da UNESP — Câmpus de Assis encontra-se em processo de finalização de reforma, sendo necessária a recomposição dos eletrodomésticos essenciais para assegurar condições adequadas de utilização das instalações e atendimento às necessidades cotidianas dos estudantes.

Nesse contexto, os fogões e o refrigerador são equipamentos fundamentais para o preparo, o armazenamento e a conservação de alimentos, contribuindo para a funcionalidade dos ambientes e para o restabelecimento da estrutura necessária à rotina dos moradores.

Os dois itens foram os únicos que tiveram seus procedimentos licitatórios fracassados na tentativa anterior de contratação dos eletrodomésticos destinados à Moradia Estudantil. Diante disso, as especificações dos produtos foram revistas e adequadas para a reapresentação das demandas em conjunto com equipamentos para cozinha do Restaurante Universitário. A continuidade do procedimento busca viabilizar o fornecimento desses equipamentos indispensáveis à recomposição da infraestrutura do local, evitando que sua ausência comprometa a utilização adequada dos espaços após a conclusão da reforma.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIRETORIA TÉCNICA DE SERVIÇOS	CARLOS EDUARDO DA SILVA CÂNDIDO
SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO	RICARDO DE SOUZA ESPERANÇA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para garantir que a Administração Pública adquira equipamentos que atendam plenamente às necessidades do Restaurante Universitário e da Moradia Estudantil da Faculdade de Ciências e Letras de Assis (FCL), a contratação deverá observar os seguintes requisitos técnicos, comerciais e de sustentabilidade:

4.1. Requisitos Técnicos dos Equipamentos

4.1.1. A entrega deverá ocorrer nos locais e prazos definidos no Termo de Referência, acompanhada da nota fiscal, dos manuais de instrução e dos documentos técnicos aplicáveis.

4.1.2. Para o forno combinado elétrico destinado ao RU, o descritivo fornecido prevê instalação pela empresa vendedora e treinamento de uso com duração mínima de quatro horas.

4.2. Requisitos de Fornecimento e Entrega Técnica:

4.2.1. Prazo e Local: Os equipamentos deverão ser entregues nas dependências da FCL de Assis, no prazo máximo estipulado no Termo de Referência.

4.2.2. Entrega Técnica e Treinamento: A contratada deverá realizar a entrega técnica de forma presencial no campus, contemplando, para o item 5 a instalação pela empresa vendedora, bem como treinamento de uso do equipamento, com duração mínima de 4hrs.

4.3. Requisitos de Garantia e Assistência Técnica

4.3.1. Garantia: Exigência de garantia mínima (legal e contratual) contra defeitos de fabricação, sugerindo-se o prazo mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo.

4.3.2. Assistência Técnica: A fabricante ou a fornecedora deverá disponibilizar rede de assistência técnica, garantindo o fornecimento de peças de reposição originais e serviços de reparo.

4.4. Requisitos de Sustentabilidade:

4.4.1. Sempre que aplicável, deverão ser considerados eficiência energética, durabilidade, facilidade de higienização e manutenção, disponibilidade de peças e destinação ambientalmente adequada das embalagens, componentes e equipamentos ao final da vida útil.

4.5. Justificativa para a Não Exigência de Garantia Contratual (Art. 96 da Lei nº 14.133/2021)

4.5.1.Em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021, justifica-se a **não exigência da garantia de contratação** (prevista nos arts. 96 e seguintes) para o presente certame, baseando-se nos seguintes critérios técnicos e administrativos:

1. Natureza do Objeto e Baixo Risco Financeiro: A presente licitação tem como objeto a aquisição de bens comuns, com previsão de entrega em curto prazo e em cota única. O pagamento à empresa contratada será efetuado exclusivamente após a entrega, conferência, testes de funcionamento e o consequente **recebimento definitivo** dos equipamentos. Como não haverá qualquer tipo de antecipação de pagamento por parte da Administração Pública, o risco de dano ao erário decorrente de inexecução contratual é praticamente nulo.

2. Promoção da Competitividade e Economicidade: A exigência de garantia de execução contratual (como caução, seguro-garantia ou fiança bancária) para compras de pronta entrega gera custos administrativos e financeiros adicionais para os licitantes, valores estes que fatalmente seriam repassados ao preço final dos equipamentos. A dispensa dessa exigência fomenta a competitividade, atraindo um maior número de fornecedores (incluindo micro e pequenas empresas) e contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas e econômicas para a FCL/Assis.

3. Suficiência das Sanções Administrativas e Garantia Técnica: A ausência da garantia de execução contratual não deixa a Administração desprotegida. O Termo de Referência e o Edital já preveem a aplicação de rigorosas sanções administrativas (multas, advertências e impedimento de licitar e contratar) em caso de atraso injustificado ou inexecução do objeto, medidas que possuem forte caráter inibitório e punitivo. Além disso, a proteção contra eventuais vícios ou defeitos de fabricação pós-entrega está devidamente assegurada pela exigência da **garantia técnica** (mínimo de 12 meses) e pela rede de assistência técnica, não se confundindo com a garantia do contrato.

4.5.2. Desta forma, conclui-se que a não exigência da garantia contratual prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 é a medida mais razoável, econômica e proporcional à natureza e ao risco desta contratação.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Prospecção de Soluções Disponíveis

5.1.1. Visando à definição do tipo de solução mais adequada a ser contratada pela Administração Pública para garantir o atendimento da necessidade, foi realizado levantamento de mercado com base em consultas a contratações realizadas por outros órgãos e entidades públicas, bem como em práticas já consolidadas na administração pública. Até o presente momento, não foram identificadas inovações ou alternativas distintas das formas tradicionais de contratação, prevalecendo, portanto, **três soluções** principais no mercado ofertante, conforme detalhado a seguir:

5.1.2. Solução 1: **Adesão por meio de Pregão Eletrônico:** O Pregão Eletrônico é a solução que melhor atende aos princípios da economicidade, isonomia e competitividade, sendo o procedimento licitatório mais adequado para a aquisição de bens comuns, como é ocaso desses equipamentos. Essa modalidade permite maior participação de fornecedores, inclusive em âmbito nacional, o que amplia a concorrência e tende a reduzir os preços ofertados, mantendo os padrões de qualidade exigidos.

5.1.3. Solução 2: **Adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos:** Uma alternativa considerada é a adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) já vigentes, oriundas de licitações promovidas por outros entes da Administração Pública. Contudo, em geral, as atas são específicas às demandas do órgão gerenciador, apresentando catálogos de itens que não necessariamente atendem deforma integral às necessidades do requisitante.

5.1.4. Solução 3: **Aquisição por meio de Dispensa de Licitação:** Nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, é permitida a contratação direta, por dispensa de licitação, quando o valor da aquisição não ultrapassar R$ 65.492,11 para compras em geral. Entretanto, conforme estimativas preliminares de valores, haverá mais contratações ao longo do ano da mesma classe de materiais, ultrapassando o referido limite legal, o que inviabiliza a adoção dessa forma de contratação.

5.2. Conclusão do Levantamento de Mercado

5.2.1. Portanto, conclui-se que a aquisição dos referidos itens, por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, é a solução mais adequada, eficiente e econômica para tal aquisição, atendendo plenamente aos requisitos da FCL/Assis e aos princípios que regem a Administração Pública.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução a ser contratada consiste na aquisição de equipamentos destinados à recomposição da infraestrutura da Moradia Estudantil e ao atendimento das necessidades operacionais da cozinha industrial do Restaurante Universitário da UNESP – Câmpus de Assis. O fornecimento deverá observar as especificações técnicas e as condições estabelecidas no Termo de Referência, contemplando equipamentos novos, acompanhados dos acessórios indispensáveis ao funcionamento e dos respectivos manuais de instrução.

6.2. A solução integral compreende os seguintes equipamentos e condições de fornecimento:

- **Moradia Estudantil:** fornecimento de 07 (sete) fogões de piso a gás, com 06 (seis) queimadores e forno com capacidade mínima de 96 litros, e 01 (um) refrigerador doméstico Frost Free, tipo Inverse, com capacidade mínima de 500 litros, conforme os descritivos técnicos. Esses equipamentos destinam-se à recomposição dos eletrodomésticos essenciais após a reforma da Moradia Estudantil, proporcionando condições adequadas para o preparo e a conservação de alimentos pelos estudantes.
- **Restaurante Universitário:** fornecimento de 01 (um) processador de alimentos industrial, 01 (uma) máquina seladora a vácuo, 01 (um) forno combinado elétrico, 01 (um) liquidificador industrial de 6 litros e 05 (cinco) carros auxiliares de serviço, destinados ao apoio às atividades de processamento, preparo, cocção e movimentação de alimentos, utensílios e recipientes na cozinha industrial.

- **Instalação e capacitação:** especificamente para o forno combinado elétrico do Restaurante Universitário, a empresa fornecedora deverá realizar a instalação do equipamento e treinamento de uso com duração mínima de 04 (quatro) horas, conforme previsto no respectivo descritivo. Para os demais itens, deverão ser observadas as condições de entrega e os serviços acessórios definidos no Termo de Referência.

- **Garantia e assistência técnica:** os equipamentos deverão contar com as condições de garantia e assistência técnica estabelecidas no Termo de Referência, de modo a assegurar suporte em caso de falhas ou defeitos durante o período de cobertura.

6.3. Durante o ciclo de vida dos bens, deverão ser observadas as orientações dos fabricantes quanto à instalação, operação, higienização, conservação e manutenção preventiva, conforme as características de cada equipamento, visando preservar seu funcionamento, segurança e durabilidade. Ao final de sua vida útil, os equipamentos, componentes e embalagens deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as normas aplicáveis e priorizadas, quando cabíveis, a reutilização, a reciclagem e outras formas de destinação apropriada.

6.4.Justificativa para Enquadramento como Bem Comum

6.4.1 Os equipamentos objeto da contratação possuem características e padrões de desempenho e qualidade que podem ser definidos objetivamente no Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado, permitindo a comparação objetiva entre as propostas e a verificação de conformidade dos bens fornecidos.

6.4.2 Dessa forma, os objetos enquadram-se como bens comuns, nos termos do artigo 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que suas características técnicas, capacidades, materiais, dimensões e condições de funcionamento podem ser descritos de maneira objetiva, sem necessidade de avaliação subjetiva ou de soluções técnicas singulares.

6.4.3 Considerando esse enquadramento, a contratação poderá ser processada por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, adotando-se o critério de julgamento de menor preço, observadas as condições de adjudicação definidas na instrução do processo, em conformidade com a legislação aplicável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas está estruturada na tabela a seguir.

Item	Descrição	Código	Unidade	Quantidade
	FOGÃO DE PISO A GÁS, 6 QUEIMADORES, COM FORNO DE 96 LITROS Especificações técnicas: • Tipo: fogão de piso, de uso doméstico, com forno integrado. • Quantidade de queimadores: 6. • Configuração dos queimadores: 2 queimadores rápidos, com potência nominal de 2.500 W cada, e 4 queimadores semirrápidos, com potência nominal de 1.800 W cada. • Alimentação: gás liquefeito de petróleo (GLP), com possibilidade de conversão para gás natural (GN), conforme especificações do fabricante e normas aplicáveis. • Acendimento: automático, com acionamento elétrico dos queimadores. • Alimentação elétrica: bivolt automático ou 220v, frequência de 60 Hz. • Potência elétrica nominal: aproximadamente 25 W. • Mesa de cocção: em aço inoxidável, com compartimentos ou conformação que facilitem a limpeza e dificultem o espalhamento de líquidos derramados. • Grades de apoio: metálicas, em configuração dupla ou equivalente, resistentes ao calor e ao uso frequente, proporcionando estabilidade às panelas. • Botões de controle: individuais, com identificação das posições de funcionamento, removíveis para facilitar a higienização. • Proteção dos comandos: estrutura que dificulte a entrada de líquidos e resíduos na região dos botões. • Forno: integrado, com capacidade nominal mínima de 96 litros, alimentado a gás. • Revestimento interno do forno: superfície resistente a altas temperaturas, de fácil limpeza e adequada à utilização frequente. •			

1	Prateleiras internas: mínimo de 2, removíveis e ajustáveis em diferentes níveis, preferencialmente com sistema deslizante. • Porta do forno: com vidro resistente a altas temperaturas e possibilidade de visualização dos alimentos durante o preparo. • Vidro interno da porta: removível ou dotado de mecanismo que permita sua retirada para higienização, com manuseio seguro. • Iluminação interna: presente, com acionamento elétrico. • Temperatura do forno: faixa de regulagem que contemple, aproximadamente, de 160 ° C a 280 °C. • Segurança: dispositivo de interrupção do fornecimento de gás em caso de apagamento involuntário da chama, conforme os sistemas de segurança aplicáveis ao equipamento. • Puxador do forno: resistente ao calor, com fixação firme e formato que permita abertura segura. • Estrutura e acabamento: materiais resistentes ao uso cotidiano, ao calor e aos procedimentos regulares de limpeza. • Pés de apoio: firmes e estáveis, proporcionando nivelamento adequado do equipamento. • Eficiência energética: classificação A, conforme a etiquetagem aplicável ao equipamento e ao respectivo padrão vigente. • Plugue e tomada: compatíveis com a instalação elétrica especificada pelo fabricante, com corrente nominal de 10 A ou conforme exigência técnica do equipamento. • Instalação: compatibilidade com a infraestrutura de gás disponível, observadas as normas de segurança e as orientações técnicas do fabricante. • Dimensões aproximadas de referência: 97,6 cm de altura, 77,8 cm de largura e 68,1 cm de profundidade. • Peso aproximado: 39 kg. • Acessórios: acompanhado dos componentes necessários ao funcionamento, manual de instruções e orientações para instalação e utilização segura.	607774	unidade	7
	REFRIGERADOR DOMÉSTICO FROST FREE, TIPO INVERSE, COM COMPRESSOR INVERTER E CAPACIDADE MÍNIMA DE 500 LITROS Especificações técnicas: • Tipo: refrigerador doméstico duplex, com duas portas e configuração Inverse, apresentando o compartimento refrigerador na parte superior e o freezer na parte inferior. • Capacidade total: mínima de 500 litros, com referência de 511 litros. • Capacidade do refrigerador: aproximadamente 345 litros. • Capacidade do freezer: aproximadamente 166 litros. • Sistema de refrigeração: Frost Free, com degelo automático. • Compressor: tecnologia inverter ou equivalente, com ajuste de funcionamento conforme a demanda de refrigeração. • Tensão elétrica: Bivolt automático ou 220 V, em versão compatível com a rede elétrica disponível, frequência de 60 Hz. • Consumo aproximado de energia: 29,8 kWh/mês, conforme a etiqueta energética de referência. • Eficiência energética: classificação A, conforme a regulamentação e a etiquetagem vigentes aplicáveis à categoria. • Potência nominal de operação: aproximadamente 115 W. • Potência do sistema de degelo: aproximadamente 180 W, conforme especificação técnica do equipamento de referência. • Controle de temperatura: eletrônico, com painel de controle externo para regulagem dos compartimentos e possibilidade de ajuste independente, conforme a configuração do equipamento. • Funções de funcionamento: modos de operação predefinidos para diferentes condições de uso, como períodos de ausência, utilização intensiva e reposição de			

2	alimentos. • Função de resfriamento ou congelamento rápido: presente, permitindo reduzir temporariamente a temperatura para atender a necessidades específicas de conservação. • Compartimento refrigerador: equipado com prateleiras ajustáveis, permitindo acomodar alimentos, recipientes e garrafas de diferentes dimensões. • Prateleiras internas: preferencialmente em vidro temperado ou material equivalente, resistente ao peso dos alimentos e de fácil higienização, com possibilidade de ajuste de altura. • Prateleira retrátil: presente ou solução equivalente que permita otimizar o espaço interno para recipientes de maior altura. • Compartimentos nas portas: destinados ao armazenamento organizado de garrafas, latas, embalagens e recipientes. • Gavetas do refrigerador: compartimentos destinados à conservação e organização de frutas, verduras, legumes e outros alimentos refrigerados. • Compartimento de conservação especial: presente, com possibilidade de seleção de diferentes níveis de temperatura, adequado ao armazenamento temporário de alimentos que exijam condições específicas de conservação. • Freezer: localizado na parte inferior, com gavetas ou compartimentos que facilitem a organização e a retirada dos alimentos congelados. • Produção de gelo: acompanhado de bandeja, recipiente ou acessório equivalente destinado à produção e ao armazenamento de gelo. • Iluminação interna: em LED ou tecnologia equivalente, proporcionando boa visibilidade dos compartimentos. • Alarme de porta aberta: presente, com sinalização sonora ou equivalente para alertar sobre o fechamento inadequado das portas. • Trava do painel: recurso para bloquear os comandos eletrônicos e evitar alterações acidentais dos ajustes. • Controle de odores: sistema de filtragem, desodorização ou tecnologia equivalente, destinado a reduzir odores indesejáveis no interior do refrigerador. • Conservação de alimentos: recursos de controle de temperatura e umidade destinados a favorecer a preservação das características dos alimentos armazenados. • Porta-ovos: incluso. • Organização interna: compartimentos e acessórios que favoreçam o armazenamento ordenado e o acesso aos alimentos. • Portas: com sistema de vedação eficiente, puxadores de fácil manuseio e abertura adequada ao ambiente de instalação. • Estrutura externa: materiais resistentes à utilização cotidiana, com superfícies de fácil limpeza. • Pés de apoio: estáveis, com possibilidade de nivelamento para instalação adequada. • Dimensões aproximadas de referência: 195 cm de altura, 69,5 cm de largura e 75,8 cm de profundidade. • Peso aproximado: 80 kg. • Acessórios: acompanhado dos componentes necessários ao funcionamento, porta-ovos, manual de instruções e orientações de instalação e utilização segura.	262266	unidade	1
	Processador de alimentos industrial Especificação técnica: Processador de alimentos; Equipamento indicado para cozinhas industriais; Base e bloco do motor construído em duralumínio fundido e usinado, montado sobre estrutura tubular de aço inoxidável AISI – 304 18/8, contraventada no mesmo material, tendo 02 (dois) pés com sapatas e 02 (dois) pés com rodízios de 3” de diâmetro com freios; Acionado por motor elétrico de 750 Watts			

3	monofásico 60hz com 1 velocidade de 375RPM, com botões Liga/Desliga e sistema de segurança conforme as normas européias, dotada de 2 (dois) sensores eletromagnéticos que desligam e freia o motor não permitindo o acesso as lâminas de corte quando em funcionamento; O alimentador de alavanca, acoplado a base terá boca cilíndrica de 175 mm de diâmetro, com boca de tubo acoplado de 58mm de diâmetro também construída em Duralumínio fundido com articuladores em aço inoxidável AISI – 304 18/8; Boca Extra Larga; capacidade de volume aproximada de 14 tomates ou 1 repolho inteiro na boca simultâneo; Alavanca com movimento assistido; Reinício da máquina pelo empurrador; Bloco motor em aço inox; Eixo do motor em aço inox; Base móvel de inox, equipada com 2 rodas e uso de GN 1/1; Boca com alavanca lua cheia 4,4 L, Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, com empurrador Exactitube; discos com diâmetro de 190 mm; Capacidade de produção de 1.200 refeições; Rendimento efetivo 700 (kg/h); Tampa e cuba metálicos; Dimensões aproximadas em mm (L x P x H) 700 x 359 x 1 100; Peso líquido total 43,6kg; Base móvel acoplada para recepção de processados constituída de: Chassi construído com estrutura tubular e contraventamento quadrado de 40 x 40 mm em aço inoxidável AISI – 304 18/8 com soldas em atmosfera de argônio; Dimensões aproximandas em mm (L x P x H) 720 x 390 x 400; Voltagem 220 V. O chassi será dotado de 04 (quatro) pés com rodízios de 3” de diâmetro, sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freios. Acessórios: Conjunto básico de discos para corte de legumes Discos incluídos: LAMINA FATIAR 5 MM LAMINA RALAR 1,5 MM LAMINA RALAR 2,0 MM LAMINA RALAR 7,0 MM 6 Unidades de faca arredondada com 3 parafusos que se encaixe nos discos de fatiar.	615816	unidade	1
4	**Máquina Seladora á Vácuo** Especificação Técnica: Seladora a vácuo de bancada; com barras de selagem de aproximadamente 400mm, área útil aproximada de 300 x 400mm, distância aproximada entre barras de 30 cm,confeccionada em aço inox AISI 304, dimensões aproximadas (mm) 500 x 500 x 500 (alt x larg x compr), com cantos internos arredondados, painel digital, ciclos de funcionamento de 0 a 60 segundos, tampa de acrílico transparente, bomba de vácuo entre 25 e 40 m3/h, 220V, ideal para embalagem de alimentos.	258361	unidade	1
	Forno combinado elétrico modelo com 20 GNS 1/1 x 65mm Indicado para restaurantes, cozinhas industriais, e locais com alta demanda de refeições.			

5	Funções: vapor combinado; ar quente, cozinhar no vapor; regenerar; vapor manual; extrator de vapor; cocção por sonda/tempo; esfriar; minhas receitas e higienização; Higienização automática: com 3 níveis de limpeza e 1 de descalcificação, com indicador de pastilha para cada opção; Geração de vapor com sistema Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da geração de vapor com baixo gasto energético; Armazena até 500 receitas de 4 passos cada uma; Sensor de núcleo com 4 pontos de medição para controle de temperatura interna do alimento; Controle de temperatura de 30 a 260ºC; Controle de valor ajustável de 0 a 100%; Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação; Sensor de temperatura para monitoramento da câmara; Porta USB para importação e exportação de receitas, atualização de software e novas funções do forno; Isolamento de alta performance; Uso eficiente de energia; Construído todo em aço inoxidável; Especificações elétricas: Tensão (V): 220/380 Fase: 3 Frequência (Hz):50/60 Potência (kw): 29,7 Disjuntor (A): 100/70 Cabo (mm): 4X25/5X16 Tomada: 125A (3P+ T) / 63 A (4 P + T) Dimensões do produto: 1960 x 1030 x 1090mm (Alt x Larg x Prof) Peso: 180kg Dimensões do produto embalado: 2200 x 1100x 1140 Peso: 245kg Capacidade 1/1 x 65mm: 20 GNS Acessório de série:	258389	unidade	1

	01 carro gaiola em aço inox (rack) para 20 GNs para forno combinado Acessórios que deverão acompanhar o forno: *01 conjunto de filtro água * 06 balde de 6kg de pastilha desengordurante *30 GN 1/1 x 65mm em inox lisa *30 unidades de grelhas inox 1 /1 *30 GNS 1/1 x 45mm em inox, tela expandida para batatas *01 kit esguicho Painel composto pelos seguintes comandos: * visor de temperatura * reguladores de temperatura * visor de tempo e sonda * reguladores de tempo e sonda * ar quente * cozinha no vapor * vapor manual * cocção por sonda/tempo *minhas receitas * liga/desliga * led de temperatura * led tempo e sonda * níveis de vapor combinado * vapor combinado * regenerar * extrator de vapor *esfriar *play/pause * higienização. **A instalação deverá ser feita pela empresa vendedora, bem como treinamento de uso do equipamento, com duração mínima de 4hrs."**			
6	**LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 LITROS:** Especificação: liquidificador industrial em aço inoxidável. Potência: 382,85w, capacidade de 6 litros. Lâmina removível para facilitar a limpeza e higienização. Tampa doseadora para adição	272867	unidade	1

	controlada de ingredientes durante o uso. Copo monobloco em aço inox sem soldas, evita acúmulo de resíduos. Dimensões: (AxLxP): 720 x 310 x 300mm			
7	**CARRO AUXILIAR DE SERVIÇO** Carro auxiliar de serviço, de acionamento manual, destinado ao transporte e apoio às atividades de produção e distribuição de alimentos, confeccionado integralmente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, superfície lisa, sem rebarbas, frestas ou cantos vivos que possam comprometer a segurança ou dificultar os procedimentos de higienização. O equipamento deverá possuir 2 (dois) níveis, constituídos por 2 (duas) prateleiras, com bordas dobradas, proporcionando maior segurança durante o transporte de utensílios, recipientes e alimentos. Distância de 1 prateleira a outra de 60cm e distando 1 prateleira do nível do chão: 20cm Deverá possuir puxador duplo em cantoneira, integrado à estrutura do equipamento. Dimensões aproximadas: Altura: 84 cm; Largura: 62 cm; Comprimento: 91 cm. Rodízios: Quantidade de: 4 (quatro) rodízios giratórios, sendo todos com sistema de freio; Material: nylon, na cor branca; Diâmetro: 8” (aproximadamente 200 mm); Largura: 50 mm; Altura: 240 mm; Fixação: placa giratória em aço inoxidável AISI 304. Capacidade de carga: mínimo de 400 kg, distribuídos de forma uniforme entre os níveis/prateleiras. O carro deverá apresentar estrutura resistente, estabilidade e facilidade de movimentação, sendo adequado para utilização em ambiente de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com materiais compatíveis com as exigências de higiene e segurança aplicáveis ao serviço de alimentação	620947	unidade	5

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 214.074,00

8.1. O custo estimado total para a aquisição da solução é de R$ 214.074,00 (duzentos e quatorze mil e setenta e quatro reais). Este valor referencial deriva de pesquisa de preços realizada, executada em estrita observância às diretrizes e aos parâmetros metodológicos estabelecidos pelo Decreto Estadual (SP) nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em observância às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, em especial ao princípio do parcelamento do objeto (art. 40, inciso V, e art. 47, inciso II) e à busca pela máxima competitividade, a presente contratação **será parcelada por itens**.

9.2. A adoção da adjudicação por item (e não por lote global único) justifica-se pelos seguintes fatores técnicos e de mercado:

- **Independência Comercial e Técnica:** Os equipamentos que compõem a solução possuem características de fabricação e cadeias de suprimento que podem ser distintas. Existem no mercado empresas especializadas que comercializam apenas um dos implementos ou marcas específicas que possuem maior vantagem competitiva em apenas uma dessas categorias.
- **Ampliação da Concorrência:** O parcelamento permite que um número maior de fornecedores (inclusive microempresas e empresas de pequeno porte locais ou regionais) participe do certame ofertando lances para o item em que são mais competitivos, evitando a restrição imposta por uma eventual exigência de fornecimento conjunto.

- **Economicidade:** A divisão por itens isolados tende a maximizar a redução de preços na fase de lances do Pregão Eletrônico, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública em cada equipamento específico, sem que haja perda de economia de escala, visto que a entrega e o faturamento serão processados de forma individualizada.

9.3. Portanto, o parcelamento do objeto apresenta-se técnica e economicamente viável, preservando a integridade da solução pretendida e respeitando as normas vigentes de compras públicas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Para o pleno funcionamento da solução pretendida e a correta operação dos equipamentos adquiridos, não se vislumbra a necessidade de contratações **interdependentes** prévias ou simultâneas que inviabilizem a presente aquisição.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação atende às demandas operacionais da Faculdade de Ciências e Letras de Assis (FCL) e possui aderência ao planejamento orçamentário e estratégico da instituição em relação ao Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação pretendida trará impactos positivos imediatos e a longo prazo para a Faculdade de Ciências e Letras de Assis (FCL), proporcionando os seguintes benefícios diretos à Administração Pública:

12.1.1. Restaurante Universitário

- Apoiar as rotinas de processamento, preparo, cocção e conservação de alimentos e o transporte interno de utensílios e recipientes.
- Contribuir para a eficiência operacional da cozinha industrial e para a adequada utilização dos espaços de produção.
- Favorecer as condições de higienização, organização e segurança das atividades, conforme a finalidade de cada equipamento.

12.1.2. Moradia Estudantil

- Restabelecer a disponibilidade de eletrodomésticos essenciais após a reforma da Moradia Estudantil.
- Oferecer condições para o preparo, armazenamento e conservação de alimentos pelos moradores.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para a concretização da presente contratação e o pleno funcionamento da solução pretendida pela Faculdade de Ciências e Letras de Assis (FCL), deverão ser adotadas as seguintes providências administrativas e operacionais:

- **Elaboração do Termo de Referência (TR):** Redação do TR com a especificação pormenorizada dos equipamentos, os critérios de aceitação, as obrigações da contratada e o modelo de execução do objeto.
- **Reserva Orçamentária:** Encaminhamento do processo ao setor financeiro para a formalização da reserva de recursos e emissão da Nota de Empenho, utilizando o saldo decorrente da economia de despesas e da arrecadação excedente no presente exercício financeiro.
- **Elaboração de Edital:** Confeção do instrumento convocatório (Edital do Pregão Eletrônico).
- **Organização da Agenda de Treinamento:** Planeamento prévio da escala de trabalho dos servidores da equipe do Restaurante Universitário para garantir a disponibilidade de todos ao treinamento para uso do equipamento Forno combinado elétrico modelo com 20 GNS 1/1 x 65mm.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os impactos potenciais relacionam-se principalmente ao consumo de energia elétrica ou gás durante a utilização, à geração de embalagens e à destinação de equipamentos, peças e componentes ao final de sua vida útil.

Como medidas de mitigação, deverão ser consideradas, quando aplicáveis:

- priorizar equipamentos com eficiência energética adequada e desempenho compatível com a necessidade identificada;
- observar as recomendações dos fabricantes para uso, higienização e manutenção preventiva, visando prolongar a vida útil;
- destinar embalagens recicláveis aos fluxos adequados de coleta seletiva;
- encaminhar equipamentos e componentes sem possibilidade de reaproveitamento para destinação ambientalmente adequada, conforme as regras institucionais e a legislação aplicável.

14.2. A área requisitante deverá observar os requisitos de segurança e as orientações dos fabricantes, especialmente quanto à instalação e ao uso de equipamentos a gás e elétricos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas necessidades descritas, a aquisição dos equipamentos apresenta potencial para atender às demandas operacionais do Restaurante Universitário e à recomposição dos eletrodomésticos essenciais da Moradia Estudantil

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.

JOAO VITOR RODRIGUES SANTORO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 11/11/2026 às 14:40:51.

CARLOS EDUARDO DA SILVA CANDIDO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 11/11/2026 às 14:41:51.

RICARDO DE SOUZA ESPERANCA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 11/11/2026 às 14:27:47.