



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP
www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

Registro de Preço para futura e eventual aquisição de materiais e equipamentos de cozinha e panificação, para uso nas unidades escolares, Padaria Municipal e Cozinha Piloto.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição de materiais e equipamentos de cozinha e panificação para as cozinhas das unidades escolares e para a cozinha piloto, responsável pela merenda, por ser essencial não apenas para garantir a qualidade nutricional das refeições, mas também para promover a economicidade na gestão dos recursos públicos. Com a modernização da infraestrutura, haverá uma redução significativa na necessidade de mão de obra, otimizando processos e aumentando a eficiência na preparação das refeições. Essa abordagem não só possibilitará a entrega de refeições saudáveis e balanceadas aos alunos, mas também resultará em uma melhor alocação dos recursos financeiros, contribuindo para a sustentabilidade do programa. Assim, a iniciativa reforça o compromisso da administração pública com a saúde das crianças e a responsabilidade fiscal na gestão dos serviços de alimentação escolar.

3. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Há necessidade da contratação, pois tratam-se de materiais e equipamentos essenciais para atendimento das necessidades das cozinhas das unidades e da Cozinha Piloto.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Além da documentação exigida no Edital, os interessados na presente contratação deverão ainda atender aos requisitos e apresentar a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação e contratação:

- a) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento de produto da mesma espécie do constante neste Edital.

Para a execução do objeto desta Contratação, a(s) Contratada(s) deverá (ão)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP

www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

observar as seguintes condições:

- b) Os bens, objeto desta aquisição, devem atender às especificações técnicas e os quantitativos constantes na tabela prevista no Termo de Referência;
- c) Os itens deverão ser entregues de forma parcelada, conforme necessidade da Contratante, seguindo as orientações contidas na Autorização de Fornecimento.
- d) Os prazos de garantia constam nas especificações técnicas dos itens. Em casos omissos, deverão ser considerados, no mínimo, os prazos previstos nos Código de Defesa do Consumidor.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO

A quantidade dos itens a serem adquiridos foi definida com base na necessidade apresentada pelas unidades escolares e pela Cozinha Piloto.

Item	Natureza	Unidade	Quant.
2	FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO; EM AÇO INOX; PORTAS COM VISOR E VIDRO TEMPERADO; DIMENSÕES (ALT. X LARG. X PROF.): 1960MM X 1030MM X 1090MM; TENSÃO: 220V TRIFÁSICO; CAPACIDADE: 20GN'S 1/1 – ESPAÇO ENTRE AS GUIASDE 70MM	UNIDADE	1
3	ARMÁRIO CRESCIMENTO DE PÃES COM 20 ESTEIRAS; TOTALMENTE EM CHAPA DE AÇO CARBONO; ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA; ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS NA MEDIDA 58 X 68 CM;TIRAS DE 7CM EM ALUMÍNIO E QUADRO FLANDRES; VISOR DE VIDRO NA PORTA; RODÍZIOS; MEDIDAS: 198CM (A) X 65CM(L) X 72CM (P)	UNIDADE	2
4	FREEZER COMERCIAL MODELO HORIZONTAL, CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA, VOLTAGEM 220W COM DUAS PORTAS, CAPACIDADE APROXIMADA DE 534 LITROS.	UNIDADE	16
5	RECHAUD TERMICO SELF SERVICE DE MESA COM 04 CUBAS; BUFFET TERMICO FIXO DE 04 CUBAS QUENTES; COR: INOX; POTENCIA MINIMA: 2000W/110V E 2500W/220V; TENSÃO: BIVOLT; CUBAS EM AÇO INOX 201; MEDIDAS APROXIMADAS DO RECHAUD (TOLERÂNCIA DE 5%): ALTURA: 22 CM, LARGURA: 60CM, COMPRIMENTO: 77 CM	UNIDADE	1
6	EXTRATOR ESPREMEDOR DE SUCO DE LARANJA INDUSTRIAL INOX 400W; ESPREMEDOR DE FRUTAS ELETRICO PARALARANJA E LIMAO; INDUSTRIAL; COPO EM POLIESTILENO DE ALTA DENSIDADE E PENEIRA; CORPO EM INOX; PÉ ANTIDERRAPANTE EM PVC FLEXIVEL; BICA EM ALUMINIO POLIDO; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO: BIVOLT	UNIDADE	1
7	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL COM DOIS PANELEIROS; PARA COZINHA; COM DIMENSÕES MINIMAS: 220 X 60 X 80 CM (C x L x A); COM DOIS PANELEIROS DE DIMENSÃO 214,5 CM X 52 CM (C x L); AMBAS CONFECCIONADAS EM AÇO INOX AISI 304; FIXA; GARANTIA DE NO MINIMO TRÊS MESES APÓS A ENTREGA	UNIDADE	1



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP

www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

8	CORTADOR DE FRIOS SEMIAUTOMATICO 250 MM; 240W; CORTADOR DE FRIOS MODELO SEMI-AUTOMATICO; COMCAPACIDADE DE CORTAR PEÇAS COM NO MINIMO 250 MM DE DIAMETRO; LAMINA EM AÇO; CARRO PORTA FRIOS EM ALUMINIO; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO: 110 V-220 V (CHAVE SELETORA) OU BIVOLT; COM REGULADOR DE CORTE; COM PÉS ANTIDERRAPANTES; POTÊNCIA: 240 WATTS; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA; TIPO BALCÃO	UNIDADE	1
9	PICADOR DE LEGUMES; CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX; GRANDE DE MESA; CORTADOR E PICADOR; PINTURA EPOXI; NAVALHAS DE AÇO INOXIDAVEL 10 MM; COM APROXIMADAMENTE 505 MM DE ALTURA, 246 MM DE LARGURA; MODELO GRANDE; CABO DE ALUMINIO FUNDIDO; COLUNAS AÇO TREFILADO MACIÇO; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES E GARANTIA DE NO MÍNIMO TRÊS MESES APÓS A ENTREGA.	UNIDADE	2
10	LIQUIDIFICADOR; TIPO DOMESTICO; COM CAPACIDADE MINIMA PARA 3,0 LITROS; POTENCIA 1400 W; COM COPO DE ACRILICO; BASE DE POLIPROPILENO; LAMINA EM INOX; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 127V; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	1
11	FORNO ELETRICO DE LASTRO COM PEDRA REFRATARIA; FORNO INDUSTRIAL; DE LASTRO; CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDAVEL; COM ISOLAMENTO TÉRMICO INTERNO EM LÃ DE ROCHA; PORTA TIPO GUILHOTINA COM VISOR DE VIDRO; ELÉTRICO; CONTROLE POR TERMOSTATO COM TRAVA DE SEGURANÇA; MEDINDO NO MINIMO 900 X 1025 X 640 MM (A X L X P); TENSÃO DE 220V; POTENCIA 5KW; TEMPERATURA MAXIMA DE 350 GRAUS; CONFIGURAÇÕES NO PAINEL FRONTAL; COM GRILL, RELOGIO, LUZ INTERNA, 01 GRELHA; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES	UNIDADE	1
12	FORNO ELETRICO DE BANCADA; TIPO DOMESTICO; 60 LITROS; 110 V; ELETRICO, COM POTENCIA DE 1750 W; COM CORPO EM AÇO INOX; DE EMBUTIR; DIMENSÕES EXTERNAS: 570 X 410 X 450 MM (AXLXP) APROXIMADAMENTE; COM CAPACIDADE PARA 60 LITROS; COM GRADE INTERNA CROMADA E BANDEJA ESMALTADA PARA RESIDUOS; COM PORTA DE VIDRO; COM 04 FUNÇÕES: GRIL, AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR CONVENCIONAL, AQUECIMENTO SUPERIOR DOURADOR; RESISTENCIA INFERIOR PROTEGIDA; COM 05 NIVEIS DE ALTURA PARA POSICIONAMENTO DA GRADE; COM LAMPADA INTERNA DE 25W; ACOMPANHA KIT DE FIXAÇÃO; COM CONTROLE MECANICO DE TEMPERATURA DE 50° A 300 ° C; COM TIMER DE ATE 120 MINUTOS COM AVISO SONORO E OPÇÃO LIGADO CONTINUO; VOLTAGEM: 220 V; COM GARANTIA MINIMA DE 1 ANO APOS A ENTREGA DO EQUIPAMENTO; COM MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUES; PESO LIQUIDO APROXIMADO: 27,30 KG; FABRICADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES OBRIGATORIAS INMETRO	UNIDADE	1
13	PROCESSADOR DE ALIMENTOS; MODELO DOMESTICO; TIPO MULTIPROCESSADOR; MINIMO: 1000W; COM JARRA COM CAPACIDADE PARA 2,1L, COPO PROCESSADOR 3,2L, E UTIL 1,7L; BASE DE POLIPROPILENO; LAMINA EM INOX; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA 110	UNIDADE	2



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP

www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

	VOLTS; MINIMO: 1000W; CONTROLE COM 02 VELOCIDADES, MAIS 1 PULSAR; DEVERA CONTER: 01 COPO DE LIQUIDIFICADOR, 01 JARRA DE MULTIPROCESSADOR, 01 ESPREMEDOR DE FRUTAS, 01 ADAPTADOR DE LAMINAS DE FATIAR, DE RALAR, DE PROCESSAR; 01 BATEDOR E 01 EMULSIFICADOR; ACESSORIO FUNÇÕES: PROCESSA, MISTURA, FATIA, ESPREME, LIQUIDIFICA, EMULSINA MASSAS; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES; SISTEMA DE GARANTIA NO BALCÃO		
14	FORNO MICROONDAS; 32 LITROS; 110V; ELETRICO; COM POTENCIA MINIMA DE 1400W; EM AÇO INOX; DIGITAL; MEDINDO NO MINIMO 32 X 52 X 40 CM (AXLXP); COM CAPACIDADE MINIMA DE 32 LITROS; COM DISPLAY DIGITAL, RELOGIO, LUZ INTERNA, TECLAS PRE-PROGRAMADAS E TRAVA DE SEGURANCA; PRATO GIRATORIO; NA VOLTAGEM 127 V; ACONDICIONAMENTO APROPRIADO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO EQUIPAMENTO; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES	UNIDADE	1
15	FATIADOR DE FRIOS, LEGUMES E CARNES; COM CAPACIDADE PARA CORTE DE NO MÍNIMO 12 KG; COM DISCO DE CORTE DE GUME TEMPERADO POR INDUÇÃO E REMOVÍVEL; POTÊNCIA MÁXIMA: 120 W A 3600 RPM; ROTAÇÃO DO MOTOR EM VAZIO: MÍNIMO 5800 RPM; COROA DE 1:30; ROTAÇÃO DO DISCO EM VAZIO: MÍNIMO 190 RPM; TORQUE MÁXIMO DE SAÍDA: 24 NM A 90 RPM; TENSÃO MONOVOLT: 127 V OU 220 V; PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 10.750 KG; PESO LÍQUIDO: APROXIMADAMENTE 10.700 KG; ALTURA MÁXIMA DE CORTE: 130 MM; INCLINAÇÃO: 30 GRAUS; COM DISCO SERRILHADO DE 169 MM APROXIMADAMENTE	UNIDADE	1
16	REFRIGERADOR DOMESTICO; DUPLEX; FROST FREE; TECNOLOGIA INVERTER; CAPACIDADE MINIMA 400 LITROS; COM PRATELEIRAS E GAVETAS; ILUMINAÇÃO LED; MEDINDO APROXIMADAMENTE: 1854 X 695 X 785 MM; 127/220 V; PESO APROXIMADO: 71 KG; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES; DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES; COM SELO PROCEL CLASSIFICAÇÃO "A".	UNIDADE	12
17	FORNO INDUSTRIAL; A GÁS; REFRACTARIO; CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDAVEL; COM ISOLAMENTO TERMICO INTERNO EM LÃ DE ROCHA; PORTA TIPO GUILHOTINA COM VISOR DE VIDRO; CONTROLE POR TERMOSTATO COM TRAVA DE SEGURANÇA; MEDINDO 90 X 100 X 80 CM (A X L X P) NO MINIMO; COM TEMPERATURA MAXIMA DE 350 GRAUS; CONFIGURAÇÕES NO PAINEL FRONTAL; GRILL, RELOGIO E LUZ INTERNA; COM 01 GRELHA; COM GARANTIA MINIMA DE 12 MESES	UNIDADE	3
18	CAMARA FRIA DE CONGELAMENTO; TIPO MODULAR; MEDIDAS APROXIMADAS: 2,70 M X 2,05 M X 3,00 M (C X L X A); TEMPERATURA ENTRADA DE ALIMENTOS: - 10 ° C; COM ISOLAMENTO TERMICO NAS PAREDES, TETO E PISO EM NUCLEO ISOLANTE EM PIR (POLIISOCIANURATO); DEVERA POSSUIR: DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO E CONTROLE TERMICO, EVAPORADOR, SISTEMA AUTOMATICO DEGELO; CONDENSADORA; PORTA FRIGORÍFICA GIRATÓRIA MANUAL COM MEDIDAS APROXIMADAS DE: 1,80 X 0,80 MT; VOLTAGEM: TRIFÁSICA; COM MÃO DE OBRA DE INSTALAÇÃO INCLUSA.	UNIDADE	1



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP

www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

19	FOGÃO; TIPO INDUSTRIAL; COM QUATRO BOCAS, 40 X 40 P. 10, 2QS 2QD, COM FORNO; KIT DE GÁS INCLUSO (MANGUEIRA E REGISTRO); GARANTIA DE SEIS MESES.	UNIDADE	1
----	---	---------	---

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO, ANÁLISE E JUSTIFICATIVA TÉCNICA ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A intenção de registro de preço permite a realização de um único procedimento licitatório, reduzindo a necessidade de repetir o processo sempre que um órgão necessitar adquirir um bem ou serviço. Isso economiza tempo e recursos, tanto para a administração pública quanto para os fornecedores. Também proporciona agilidade nas contratações, uma vez que a ata de registro de preços é estabelecida, as contratações podem ser efetuadas de forma mais ágil. Não é necessário passar por todo o processo licitatório novamente, desde que as condições definidas na ata sejam respeitadas.

Isso permite obter melhores preços e condições, uma vez que os fornecedores têm interesse em participar de um acordo vantajoso em longo prazo.

Além disso, com preços registrados, a administração pública pode planejar seu orçamento de forma mais precisa, uma vez que sabe antecipadamente os valores que serão praticados nas contratações futuras.

A ata de registro de preços permite que o órgão público faça contratações de acordo com sua real demanda e no momento mais conveniente, dentro do período de vigência da ata.

Justificativa da Escolha: A aquisição por sistema de registro de preços é a solução mais viável, considerando que a demanda pode variar e a perda dos itens é onerosa, além de não temos espaço suficiente para armazenamento de todos os itens.

7. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para a aquisição dos equipamentos é de R\$ 150.318,00 (Cento e cinquenta mil, trezentos e dezoito reais).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

A solução proposta por registro de preço é a escolha mais vantajosa para o Município, objetivando futuras e eventuais, uma vez que neste estudo pretende evitar compras tempestivas e o desperdício de recursos humanos e financeiros.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP
www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

A estratégia de adquirir os itens em questão apenas nas quantidades necessárias e em parcelas mensais ou bimestrais tem por objetivo evitar seu armazenamento, o qual poderia se mostrar oneroso e antieconômico para a Administração, permitindo a ocupação de espaço para além do trânsito necessário e a depreciação do material parado. Além disso, a garantia dos equipamentos adquiridos deverá ser respeitada pelos fornecedores, assegurando que eventuais problemas de qualidade ou defeitos nos produtos sejam solucionados dentro do prazo estipulado, sem custos adicionais para a Administração.

Tendo em vista a impossibilidade em definir o quantitativo exato que será utilizado, a Administração considerou a opção do sistema de Registro de Preços como a mais viável para a aquisição dos itens de que tratam este ETP.

9. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser adquirido será parcelado em itens, não havendo a necessidade de agrupá-los. O objetivo do parcelamento é de propiciar a ampla participação de licitantes, bem como ampliar a competitividade e gerar uma economia para a Administração.

10. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição desses equipamentos permitirá que a garantir refeições nutritivas e de qualidade, promovendo a saúde dos alunos. Essa modernização permitirá uma redução na necessidade de mão de obra, otimizando processos e aumentando a eficiência na preparação das refeições. Além de assegurar a entrega de alimentos saudáveis e balanceados, a iniciativa melhora a alocação de recursos financeiros, reforçando o compromisso da administração pública com a qualidade da alimentação escolar e a responsabilidade fiscal nos serviços de merenda. tendo maior controle sobre a qualidade e o cronograma das atividades.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE AO CONTRATO

Não serão necessárias quaisquer adequações, quer sejam logísticas, infraestruturais, pessoais, procedimentais ou regimentais previamente ao contrato.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há a necessidade de realização de contratações correlatadas e/ou



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS

Av. Florêncio Terra, nº. 399 – Centro – CEP 14900-000 – Itápolis/SP

www.itapolis.sp.gov.br – Tel.: (16) 3263.8000

interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente aquisição não possui impactos ambientais relevantes, contudo, a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, de acordo com a legislação pertinente.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

Diante do exposto neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de materiais e equipamentos de Cozinha e Panificação para a Prefeitura de Itápolis se faz viável e atende à necessidade a que se destina.

Itápolis/SP, 07 de novembro de 2024.

ANDRÉ EMILIO ROZANI

Secretário Municipal da
Educação