

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 198/2026

Informações Gerais

Órgão Requerente: Secretaria Municipal de Educação

Diretoria: Diretoria Administrativa

Objeto: AQUISIÇÃO DE COIFA INDUSTRIAL INOX INSTALADA PARA A EMEI SÃO FRANCISCO DE ASSIS

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente demanda tem por objetivo a aquisição de coifa industrial, incluindo o fornecimento de materiais, instalação completa e implantação de sistema de exaustão com tubulação adequada, para atender à cozinha da EMEI São Francisco de Assis.

Ressalta-se que a unidade escolar já se encontra em pleno funcionamento, realizando diariamente o preparo de refeições para atendimento das crianças matriculadas. No entanto, a cozinha atualmente não dispõe de sistema de exaustão adequado, o que evidencia a necessidade de adequação das condições ambientais durante o preparo dos alimentos.

A inexistência de coifa industrial e sistema de exaustão resulta em acúmulo de calor, vapores, gordura e odores no ambiente, impactando as condições de higiene e qualidade ambiental, o conforto térmico e o ambiente de trabalho dos servidores, além de poder gerar desconformidade com as normas da vigilância sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e oportuna, visando adequar a estrutura existente às exigências técnicas e sanitárias, garantindo condições adequadas de trabalho aos profissionais da cozinha, melhoria da ventilação e qualidade do ar no ambiente, conformidade com normas sanitárias vigentes e maior segurança nas atividades de preparo de alimentos.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual conforme item: 224 ELETRODOMÉSTICOS

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá contemplar o fornecimento e a instalação completa de coifa industrial, com todos os materiais, equipamentos e serviços necessários ao pleno funcionamento do sistema de exaustão da cozinha da EMEI São Francisco de Assis, em conformidade com as normas técnicas vigentes e boas práticas aplicáveis a cozinhas institucionais.

A coifa deverá ser confeccionada em aço inoxidável (AISI 304) ou superior, com acabamento adequado, estrutura reforçada e dimensões compatíveis com os equipamentos de cocção existentes, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de higienização, conforme usualmente exigido em contratações públicas similares.

O sistema deverá contemplar filtros metálicos removíveis e laváveis, bandeja coletora de gordura com dreno, bem como estrutura compatível com sistema de exaustão, assegurando eficiência na captação de vapores, gordura e odores provenientes do preparo dos alimentos.

As especificações mínimas estabelecidas não possuem caráter restritivo, sendo admitidas soluções equivalentes ou superiores que atendam ao desempenho esperado.

Deverão estar inclusos todos os componentes necessários ao funcionamento do sistema, tais como dutos/tubulação metálica rígida, conexões, curvas, suportes, exaustor, chapéu de proteção, fixadores e demais acessórios, sendo vedado o uso de materiais inadequados que comprometam a eficiência ou segurança do sistema.

A instalação deverá ser executada de forma completa, contemplando montagem, fixação, interligação dos sistemas, adequações necessárias no ambiente, vedação dos dutos e testes operacionais, com entrega do sistema em pleno funcionamento.

A execução deverá observar rigorosamente as normas técnicas da ABNT aplicáveis, especialmente as relacionadas a sistemas de ventilação e exaustão em cozinhas profissionais, bem como orientações da vigilância sanitária e do corpo de bombeiros.

Deverá ser realizado o correto dimensionamento do sistema de exaustão, considerando o volume do ambiente, os equipamentos de cocção existentes e a demanda de uso, garantindo eficiência na renovação do ar e no controle térmico do ambiente, conforme práticas técnicas adotadas para instalações desse tipo.

A visita técnica poderá ser realizada pelas licitantes, sendo recomendada para adequado conhecimento das condições do local, podendo ser substituída por declaração formal de pleno conhecimento das condições de execução, nos termos a serem definidos no Termo de Referência.

Os serviços deverão ser executados por profissionais qualificados, podendo ser exigida responsabilidade técnica por profissional habilitado, quando aplicável, especialmente em relação à instalação do sistema de exaustão.

O prazo para fornecimento e instalação deverá observar cronograma a ser definido no Termo de Referência, sendo que, em contratações similares, prazos de até 30 a 45 dias são usualmente adotados para entrega completa do sistema instalado e em funcionamento.

A Contratante será responsável pela realização das adequações prévias necessárias à instalação do sistema de exaustão, incluindo, mas não se limitando a:

Execução das adequações elétricas necessárias para alimentação do equipamento, conforme carga e especificações técnicas;

Verificação das condições estruturais do local, bem como eventual reforço para fixação da coifa e dos suportes;

Execução de aberturas, passagens e/ou perfurações em paredes, forros ou cobertura, necessárias à instalação dos dutos de exaustão;

Disponibilização de acesso adequado ao local para execução dos serviços;

As adequações mencionadas deverão ser acompanhadas e validadas pelo setor de engenharia da Secretaria Municipal de Educação, que será responsável pela verificação das condições técnicas necessárias à adequada instalação do sistema.

A execução do objeto pela Contratada ficará condicionada à prévia disponibilização, pela Contratante, das condições estruturais e elétricas adequadas.

Não será de responsabilidade da Contratada a execução de obras civis, adequações estruturais ou intervenções elétricas não previstas no escopo da contratação.

A contratada deverá garantir que a execução dos serviços não cause danos à estrutura existente, responsabilizando-se por eventuais reparos necessários.

Deverá ser assegurada garantia mínima de 12 meses para o equipamento e para os serviços de instalação, cobrindo defeitos de fabricação e falhas decorrentes da execução, conforme prática recorrente em contratações públicas dessa natureza.

Ao final, o sistema deverá ser entregue em pleno funcionamento, atendendo às exigências sanitárias e operacionais, contribuindo para a melhoria das condições ambientais da cozinha e para a adequada execução das atividades de preparo de alimentos.

As especificações técnicas mínimas estabelecidas neste estudo não possuem caráter restritivo, sendo admitidas soluções equivalentes ou superiores, desde que comprovadamente atendam ao desempenho esperado, às normas técnicas aplicáveis e às necessidades da Administração.

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E VALORES

A estimativa do valor da contratação é de R\$ 12.012,60.

A pesquisa de preços foi feita com base em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Para composição dos preços foi utilizada a média aritmética dos preços obtidos.

Justificativa da escolha de método de cálculo:

A presente contratação não será parcelada, tendo em vista que a solução a ser adquirida constitui um sistema único e integrado, composto por fornecimento de equipamento e execução de serviços de instalação que são tecnicamente interdependentes.

O parcelamento da contratação poderia comprometer a eficiência e o adequado funcionamento do sistema de exaustão, uma vez que a separação entre fornecimento e instalação poderia gerar incompatibilidades entre os componentes, além de dificultar a definição de responsabilidades em caso de falhas ou necessidade de ajustes.

A adoção de contratação em lote único, contemplando o fornecimento e a instalação completa, permite a centralização da responsabilidade na contratada, assegurando maior eficiência na execução, melhor controle dos resultados e redução de riscos à Administração.

Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente mais adequado ao atendimento da necessidade identificada, em conformidade com o interesse público.



Item	Descrição	Qtd	Unidade	PM DE GARÇAS 26/06/2025	Prefeitura Municipal de Santana de Parnaíba 21/08/2025	MUNICÍPIO DE ITAPIRA 23/03/2026	MUNICÍPIO DE NOVA ROMA DO SUL 18/06/2025	MARINHA DO BRASIL 03/07/2025	Média Unit.	Média Total
1	Coifa industrial em aço inoxidável, medindo 1200 x 1700 mm, para fogão industrial de 06 bocas, incluindo 01 curva de 90°, duto com extensão entre 3,5 e 4 metros, exaustor de 300 mm, filtros inerciais (tipo colmeia) e calha coletora de gordura e demais acessórios necessários. O equipamento deverá ser fabricado em aço inox AISI 304 ou superior, adequado para região litorânea, com resistência à corrosão por maresia. Especificações mínimas: Vazão: 2.500 m³/h Potência do motor: 1/3 CV BIVOLT Inclui fornecimento, transporte, instalação completa e testes de funcionamento, e em conformidade com as normas ABNT NBR 14518 e NBR 5410. Garantia mínima de 12 meses, abrangendo material e instalação.	1,00	unidade	R\$ 12.800,00	R\$ 14.500,00	R\$ 8.660,00	R\$ 9.800,00	R\$ 14.303,00	R\$ 12.012,60	R\$ 12.012,60

Total Geral: R\$ 12.012,60

4.1. Memória de Cálculo das Quantidades e Justificativas

A quantidade prevista para a contratação corresponde a 01 (um) sistema de coifa industrial completa, incluindo fornecimento e instalação, destinado à cozinha da EMEI São Francisco de Assis.

A definição da quantidade baseia-se na necessidade específica da unidade escolar, que possui apenas uma cozinha em funcionamento, sendo suficiente a instalação de um único sistema de exaustão devidamente dimensionado para atender aos equipamentos de cocção existentes e à demanda de preparo de refeições.

O dimensionamento do sistema deverá ser realizado pela empresa contratada, por meio de visita técnica, considerando as características do ambiente, garantindo eficiência e adequação da solução às necessidades da unidade.

4.2. Memória de Cálculo dos Valores

O valor estimado da contratação foi apurado com base em pesquisa de mercado, considerando referências de preços obtidas em fontes distintas, tais como contratações públicas similares, fornecedores do ramo e/ou bancos de preços oficiais. Para definição do valor de referência, foi aplicada a média aritmética simples dos valores coletados, resultando em montante estimado compatível com os preços praticados no mercado para o objeto pretendido.

O valor final estimado contempla o fornecimento da coifa industrial, bem como todos os custos relacionados à instalação completa do sistema, incluindo materiais, mão de obra, transporte e demais despesas necessárias à execução integral do objeto.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas soluções disponíveis no mercado para sistemas de exaustão em cozinhas institucionais, considerando padrões adotados em contratações públicas similares, bem como práticas correntes na área de alimentação coletiva.

Dentre as alternativas avaliadas, destacam-se:

a) Aquisição de coifa industrial padrão (sem instalação):

Esta alternativa consiste apenas no fornecimento do equipamento, ficando a Administração responsável pela contratação posterior ou execução própria da instalação e demais adequações necessárias. Tal opção mostra-se menos vantajosa, uma vez que pode gerar incompatibilidades técnicas, dificuldades na responsabilização por eventuais falhas, além de possível aumento de custos decorrentes da necessidade de múltiplas contratações.

b) Aquisição de coifa industrial com instalação parcial:

Nesta hipótese, parte dos serviços ou materiais necessários à implantação do sistema ficaria sob responsabilidade da Administração, o que pode comprometer a eficiência do sistema e dificultar a definição de responsabilidades, além de aumentar o risco de execução inadequada ou incompleta.

c) Aquisição de coifa industrial sob medida, com instalação completa inclusa (solução integrada):

Esta alternativa contempla o fornecimento do equipamento dimensionado conforme as características do local, incluindo todos os materiais, acessórios e serviços necessários à implantação completa do sistema de exaustão, com entrega em pleno funcionamento.

Após análise comparativa, verifica-se que a solução integrada (coifa sob medida com instalação completa) é a que melhor atende ao interesse público, por apresentar as seguintes vantagens: garantia de compatibilidade entre todos os componentes do sistema; responsabilidade unificada da contratada pelo fornecimento e instalação; redução de riscos de falhas técnicas e retrabalho; maior eficiência operacional do sistema de exaustão; otimização do processo de contratação e execução; melhor relação custo-benefício a médio e longo prazo.

Além disso, considerando que a unidade escolar já se encontra em funcionamento, a adoção de solução completa contribui para maior celeridade na adequação do ambiente, evitando interrupções prolongadas nas atividades da cozinha.

Dessa forma, justifica-se a adoção da contratação de coifa industrial sob medida, com instalação completa e fornecimento de todos os materiais necessários, por se tratar da alternativa mais eficiente, segura e economicamente vantajosa para a Administração Pública.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento e instalação completa de sistema de exaustão para a cozinha da EMEI São Francisco de Assis, compreendendo coifa industrial confeccionada em aço inoxidável, dimensionada conforme as características do ambiente e dos equipamentos de cocção existentes.

A solução abrange, de forma integrada, o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e acessórios necessários ao pleno funcionamento do sistema, incluindo coifa, filtros, exaustor, dutos/tubulação, conexões, suportes, terminal externo e

demais componentes indispensáveis, bem como a execução de todos os serviços de montagem, instalação, fixação, interligação e adequações necessárias no local.

Inclui, ainda, a realização de visita técnica prévia para levantamento das condições do ambiente, o correto dimensionamento do sistema de exaustão, a execução por profissionais qualificados, a realização de testes operacionais, ajustes finais e a entrega do sistema em pleno funcionamento.

A solução contempla também a responsabilidade integral da contratada quanto ao fornecimento e à instalação, garantindo a compatibilidade entre os componentes e a adequada operação do sistema, bem como a observância das normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

Ao final da execução, o sistema deverá estar completamente instalado e em funcionamento, atendendo às necessidades da unidade escolar, contribuindo para a melhoria das condições ambientais da cozinha e assegurando o adequado desenvolvimento das atividades de preparo de alimentos.

7. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Não haverá o parcelamento da contratação, nos termos da justificativa apresentada abaixo.

Justificativa para o não parcelamento

Nos termos da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União e da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento do objeto.

Verificou-se que, embora o parcelamento possa ampliar a competitividade, no presente caso não se mostra técnica nem economicamente viável a separação entre o fornecimento da coifa e sua instalação.

Do ponto de vista técnico, a divisão do objeto implicaria riscos à execução, tais como incompatibilidade entre equipamentos e instalação, ausência de responsabilidade única pela entrega do sistema em pleno funcionamento e maior dificuldade na apuração de responsabilidades por eventuais falhas.

Sob o aspecto econômico, levantamento simplificado indicou que a contratação separada demandaria custos adicionais com mobilização de diferentes fornecedores, possível duplicidade de encargos operacionais e aumento do risco de retrabalho, o que poderia elevar o custo global da contratação.

Em contrapartida, a contratação conjunta possibilita ganho de escala, melhor integração entre fornecimento e instalação e redução de riscos, resultando em maior eficiência e economicidade.

Dessa forma, opta-se pelo não parcelamento do objeto, com contratação em lote único, por se mostrar a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, espera-se promover a adequação da cozinha da EMEI São Francisco de Assis por meio da implantação de sistema de exaustão eficiente e compatível com as atividades desenvolvidas, contribuindo para a melhoria das condições ambientais no local de preparo de alimentos.

Busca-se proporcionar ambiente mais adequado ao desempenho das atividades dos profissionais da cozinha, com melhor controle de calor, vapores, gordura e odores, favorecendo o conforto térmico, a higiene e a qualidade do espaço de trabalho.

A contratação também tem como objetivo assegurar maior conformidade com as normas sanitárias e boas práticas de manipulação de alimentos, reduzindo riscos de inconformidades em eventuais fiscalizações e garantindo melhores condições para a produção das refeições ofertadas aos alunos.

Espera-se, ainda, que a solução adotada proporcione maior eficiência operacional, durabilidade dos equipamentos e redução de necessidades futuras de intervenções corretivas, em razão da instalação adequada e do correto dimensionamento do sistema.

Por fim, pretende-se assegurar que a unidade escolar disponha de infraestrutura compatível com suas atividades, contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços prestados à comunidade escolar.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

A Administração deverá adotar providências prévias.

Detalhamento das providências

Para viabilizar a execução do objeto, a Administração adotará previamente as seguintes providências, sob responsabilidade e validação do engenheiro responsável:

I - Verificação das condições elétricas do local, com realização de eventuais adequações necessárias;

II - Avaliação das condições estruturais para instalação da coifa e da tubulação de exaustão;

III - Preparação e liberação do espaço físico para execução dos serviços;

IV - Execução, pela Administração, de eventuais adequações civis, elétricas ou estruturais identificadas.

A conclusão dessas providências será formalmente atestada pelo engenheiro responsável, certificando que o local está apto para o início da execução contratual.

O início dos serviços ficará condicionado a essa certificação.

O prazo estimado para a realização das providências é de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

O eventual atraso ou não cumprimento dessas medidas poderá impactar o cronograma contratual, estando esse risco previsto na matriz de riscos.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Existem contratações correlatas/interdependentes.

Detalhamento das contratações correlatas/interdependentes

Para a adequada execução do objeto, foi realizada análise quanto à existência de contratações correlatas e/ou interdependentes.

Verificou-se que a instalação da coifa industrial poderá demandar adequações prévias de natureza elétrica e/ou estrutural, as quais são de responsabilidade da Administração e estão devidamente previstas no item de providências prévias deste Estudo Técnico Preliminar.

No momento, não há necessidade de contratação específica adicional, sendo suficientes as medidas administrativas e técnicas já planejadas.

Destaca-se que, caso no decorrer das avaliações técnicas seja identificada a necessidade de contratação complementar, esta deverá ser previamente planejada e executada, de modo a não comprometer o cronograma nem a funcionalidade do objeto principal.

Dessa forma, conclui-se que não há contratações correlatas ou interdependentes imediatas que impactem diretamente a presente contratação, permanecendo a Administração responsável pelo adequado preparo do local.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Haverá impactos ambientais

Nº	Descrição do Impacto Ambiental	Medida Mitigadora
1	Consumo de energia elétrica Emissão de ruído Geração de resíduos oleosos	Descarte de gordura conforme normas ambientais; Uso de equipamentos eficientes energeticamente Atendimento às normas ambientais e sanitárias

12. ANÁLISE DE RISCOS

A presente contratação envolve riscos que podem impactar o cumprimento do cronograma e a adequada execução do objeto, especialmente no que se refere às providências prévias de responsabilidade da Administração.

Dentre os principais riscos identificados, destacam-se:

1. Não realização ou atraso nas providências prévias pela Administração

Causa: atraso na verificação técnica ou execução de adequações necessárias

Consequência: impossibilidade de início da execução contratual e atraso no cronograma

Mitigação: realização prévia das adequações e certificação formal, por engenheiro responsável, da aptidão do local antes da emissão da ordem de início.

2. Inadequação das condições elétricas ou estruturais do local

Causa: diagnóstico técnico incompleto ou necessidade de intervenções adicionais

Consequência: paralisações, necessidade de ajustes durante a execução e possível aumento de prazo

Mitigação: avaliação técnica prévia detalhada e execução das adequações antes do início dos serviços

3. Atraso na execução contratual



Causa: descumprimento das etapas preparatórias ou intercorrências técnicas
Consequência: comprometimento do atendimento da necessidade administrativa
Mitigação: acompanhamento técnico e controle do cronograma pela Administração

Dessa forma, os riscos identificados são considerados gerenciáveis, desde que observadas as medidas preventivas estabelecidas, especialmente quanto ao cumprimento integral das providências prévias pela Administração.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Declaro que existe viabilidade técnica e operacional para a contratação da solução pretendida, assim como o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é o mais adequado à necessidade identificada para essa demanda.

Rosa Maria Lummertz
Gestor Responsável

Lilian Selau Santos Martins
Servidor Responsável