



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Estudo Técnico Preliminar para embasamento de Aquisição de equipamentos e utensílios destinados ao Município de Caxias do Sul para equipar um Laboratório de Processamento de Alimentos na Escola Família Agrícola da Serra Gaúcha. O presente Estudo Técnico Preliminar precedeu a abertura do processo no PROA.

2 - DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Portaria n.º 176335/2024.

3 - DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP:

Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Decreto Municipal nº 22.244, de 5 de outubro de 2022, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral no âmbito da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do município.

Instrução normativa nº 01/SMRHL, de 02 de maio de 2022, que estabelece orientações, critérios e procedimentos gerais a serem observados pelos órgãos da Administração Pública Direta, na instrução processual de processos administrativos de contratações direta, parcerias e outros ajustes similares.

Instrução normativa nº 02/SMRHL, de 06 de maio de 2022, que dispõe sobre a elaboração de estudos técnicos preliminares, para aquisição de bens e prestação de serviços no âmbito da Administração Pública Direta.

4 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Conforme estipulado no convênio FPE nº 2530/2023, o Município de Caxias do Sul mantém uma parceria com a Escola Família Agrícola da Serra Gaúcha – EFASERRA, através da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Essa colaboração tem como objetivo implementar a Pedagogia da Alternância, proporcionando uma educação contextualizada que valorize o conhecimento tradicional dos agricultores, com base nos princípios da Agroecologia e da produção de alimentos. O foco é oferecer oportunidades educacionais e profissionais para a juventude rural, tanto na formação quanto na criação de projetos que gerem renda e incentivem a permanência na agricultura familiar, considerada crucial para o desenvolvimento rural e regional.

A EFASERRA, uma instituição de caráter comunitário e privado, concentra-se na formação integral dos jovens e no desenvolvimento sustentável de suas comunidades. No âmbito do Curso Técnico, destaca-se a disciplina de Agroindústria, que visa transformar matérias-primas de origem animal e vegetal, prolongando sua disponibilidade e agregando valor aos produtos. Para viabilizar práticas pertinentes a essa disciplina, é essencial equipar o espaço disponível na escola.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





24805000067710

**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**

Embora a EFASERRA ainda não possua um laboratório de processamento de alimentos, existe um local adequado para sua implementação. Um Memorial Econômico Sanitário foi elaborado, descrevendo detalhadamente matérias-primas, insumos, ingredientes, produtos desejados, mercado consumidor, água de abastecimento, águas residuais, destino de resíduos, fluxogramas de produção, instalações, sanitários, refeitórios, controle de pragas, depósito de insumos, arredores e organização do laboratório. Nesse contexto, justifica-se a necessidade de aquisição de equipamentos e utensílios destinados a equipar esse laboratório.

Os beneficiários desse projeto incluem estudantes de ensino técnico, produtores rurais e professores da EFASERRA, com metas que envolvem impulsionar a agroindustrialização nas propriedades rurais, elevar a renda e a qualidade de vida no meio rural, e evitar o êxodo rural. A permanência no campo é diretriz básica do programa estadual de incentivo à permanência no campo, em que se insere o ensino dos jovens na industrialização de alimentos agrícolas, em consonância também com a segunda grande diretriz, que é a agricultura familiar.

A Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) está empenhada em implementar políticas públicas voltadas ao desenvolvimento sustentável do meio rural. O foco é melhorar a qualidade de vida dos produtores e de suas propriedades, promovendo a diversidade, volume e qualidade da produção. A SMAPA facilita o acesso à qualificação, permitindo que os produtores aprimorem seus conhecimentos em aspectos técnicos, tecnológicos e de gestão. Os programas e serviços visam incentivar a permanência no campo e a sucessão rural, oferecendo assistência técnica veterinária e agrônômica, além de ações específicas de apoio aos produtores. A SMAPA reconhece e valoriza o trabalho dos agricultores, contribuindo para manter Caxias do Sul como referência no cultivo de hortigranjeiros e como polo de abastecimento do Estado.

5 – ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

Os interessados devem possuir ramo de atividade compatível com o objeto desta contratação. Todos os objetos deverão ser novos, sem uso e em fase normal de fabricação. Não serão aceitos equipamentos que tenham as suas características de fabricação adulteradas.

As máquinas e equipamentos, inclusive balanças, deverão possuir, no mínimo, 12 (doze) meses de garantia, contados da data do termo de recebimento definitivo, e ser realizada a entrega técnica, com demonstração do funcionamento aos funcionários da Prefeitura de Caxias do Sul.

Os aparelhos e termômetros devem estar de acordo com as normas aplicáveis do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO; deverão possuir, no mínimo, 3 (três) meses de garantia, contados da data do termo de recebimento definitivo.

As superfícies a entrarem em contato com alimentos das máquinas, equipamentos, aparelhos, termômetros, utensílios, materiais de copa e cozinha e mobiliário em geral deverão ser constituídas por material atóxico, próprio para uso com alimentos.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000



2



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

O prazo de entrega do objeto não poderá ser superior a 30 (vinte) dias consecutivos, contados após a data de recebimento da nota de empenho.

O licitante deverá apresentar catálogo do produto durante o certame, quando este venha a ser requisitado pelo(a) pregoeiro(a)/agente de contratação.

7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

A partir das alternativas de contratações para produtos dessa natureza, conclui-se que a aquisição de equipamentos e utensílios, destinados ao Município de Caxias do Sul, é a solução mais adequada e economicamente viável, tendo em vista os princípios da eficiência e economicidade, para atender a necessidade da administração pública municipal.

Os produtos recomendados atendem aos requisitos necessários para solucionar a necessidade mencionada no ponto 4 deste estudo. Foram considerados aspectos de viabilidade no mercado, eficiência econômica, eficácia, eficiência e conformidade. As pesquisas foram conduzidas de forma a não tendenciar soluções, evitando qualquer inclinação para soluções que pudessem resultar em aumentos excessivos de preços, mas garantindo a manutenção das características essenciais para a obtenção e execução adequada do serviço, em conformidade com os padrões existentes. As unidades de medida foram selecionadas com o objetivo de obter o melhor custo/benefício, minimizando o risco de perda de material entre os usos ou excesso não justificado.

Os equipamentos a serem adquiridos são comuns em atividades agroindustriais de processamento de alimentos, existindo diversas marcas disponíveis no mercado. A consulta de preços foi realizada em estabelecimentos localizados no Município de Caxias do Sul que comercializam estas máquinas e implementos, sites especializados, bem como nas plataformas Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), e LicitaCon do TCE-RS.

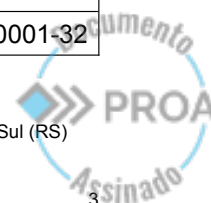
Em prospecção ao mercado identificamos diversos potenciais fornecedores, conforme relação abaixo:

Tabela 1 – Fornecedores obtidos a partir do levantamento de mercado.

Fornecedor	CNPJ
Citton Equipamentos para Gastronomia Eireli EPP	02.218.779/0001-41
APX Comércio de Equipamentos Gastronômicos Ltda	23.034.370/0001-45
Galiotto Equipamentos para Alimentação Ltda	92.096.635/0001-52
J H Equipamentos Ltda.	11.470.876/0001-18
Webcontinental LTDA	08.584.116/0001-27
M.S Dhein e R.K Seger Produtos Inoxidáveis Ltda	11.756.860/0001-76
Equipafácil Maquinas, Equipamentos e Embalagens Ltda	43.095.381/0001-42
Mezzalira Mix Ltda	14.427.137/0001-31
Floripa Tecnologia Industria e Comercio Ltda	01.151.131/0001-32

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução de aquisição apresentada neste estudo pretende evitar compras intempestivas e o desperdício de recursos humanos e financeiros. A opção pela modalidade de pregão eletrônico mostra-se uma alternativa viável, pois decorre da necessidade de aquisição de bens comuns em quantidades que podem ser estimadas e planejadas.

O material a ser adquirido enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 13º, Inciso XIII da Lei nº 14.133/21, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Eletrônico. Assim, a aquisição mostra-se viável na modalidade de licitação por Pregão Eletrônico e julgamento por Menor Preço por Item.

O gestor e o fiscal dos contratos deverão avaliar o tempo de resposta para a entrega dos produtos e a qualidade dos produtos fornecidos, o estado dos produtos no momento da entrega, e o desempenho a fim de cumprir os requisitos preestabelecidos.

A aquisição visa o atendimento do Convênio com o governo do estado e vai auxiliar a SMAPA na concretização da implementação do laboratório de processamento de alimentos da EFASERRA. Os equipamentos serão instalados na EFASERRA com orientação e auxílio da SMAPA.

9 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A estimativa das quantidades foi realizada com base no convênio FPE nº 2530/2023, conforme relação abaixo. Parâmetros e dimensões foram convertidos em intervalos quando entendido que a função técnica e o objetivo do item são mantidos, a fim de assegurar a competitividade do certame.

Tabela 2 – Estimativa das quantidades a serem contratadas.

Qtd	Descrição
1	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS: a) produto com funções e discos para cubo; b) 7 discos remodelados para ralar, desfilar e fatiar; c) estrutura em aço inox e alumínio fundido; d) bocal de alimentação largo; e) tampa removível por completo, para higienização; f) sistema de troca de disco; g) processa vários tipos de alimentos com precisão e padronização de corte; h) atende as normativas do Inmetro; i) pés emborrachados; j) inox e alumínio fundido; k) potência: entre 500 a 700 W; l) velocidade: 350 a 450 RPM; m) produção aprox: 200 a 250 kg/h; n) voltagem: chave seletora 220v; o) dimensões aproximadas (AxLxP): altura de 45 a 65 cm, x largura de 35 a 45 cm x profundidade de 45 a 55 cm.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

2	MESA DE TRABALHO DESMONTÁVEL a) tampo em aço inox escovado 430 de 1 mm de espessura; b) cantos arredondados; c) estrutura em aço inox; d) sistema prático de montagem; e) capacidade de 50 a 70 KG distribuídos tampo parte superior; d) capacidade de 30 a 40 KG distribuídos tampo parte inferior; f) dimensões (AxLxC): altura de 80 a 90 cm x largura 65 a 75 cm x comprimento de 180 a 190 cm.
1	PIA INOX COM 2 CUBAS E PRATELEIRA GRADEADA a) espessura da chapa: 1,2 mm; b) material: aço inox 304; c) prateleira gradeada em aço inox 304, desmontável; d) prateleira com altura regulável; e) comprimento: 130 a 140cm, largura: 55 a 65cm, altura: 75 a 85 cm; f) espelho frontal: 5 a 10cm; g) cuba - comprimento: 45 a 55cm , largura: 40 a 45 cm, profundidade: 25 a 35 cm; h) prateleira - comprimento: 130 a 140 cm, largura: 45 a 52cm.FOGÃO 6 QUEIMADORES COM FORNO a) modelo industrial, para uso profissional;b) gás GLP baixa pressão;c) acabamento cromado, possuindo um tampão e entrada de gás reversível;d) corpo e mesa em aço carbono super resistente com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada;e) grelhas reforçadas de comprimento 30 a 50 cm e largura 30 a 50 cm em ferro fundido;f) queimadores duplos em ferro fundido; g) voltagem: chave seletora 220v;h) características forno: porta em inox, isolamento térmico em lã de rocha, acabamento interno esmaltado a fogo; i) três níveis de graduação de altura para grelha; j) consumo de gás de 0,200 a 0,450 kg/h; k) largura de 1400 a 1600 mm; altura de 700 a 1000 mm; profundidade de 900 a 1100 mm.
1	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM FORNO a) modelo industrial, para uso profissional; b) gás GLP baixa pressão; c) acabamento cromado, possuindo um tampão e entrada de gás reversível; d) corpo e mesa em aço carbono super resistente com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; e) grelhas reforçadas de comprimento 30 a 50 cm e largura 30 a 50 cm em ferro fundido; f) queimadores duplos em ferro fundido; g) voltagem: chave seletora 220v; h) características forno: porta em inox, isolamento térmico em lã de rocha, acabamento interno esmaltado a fogo; i) três níveis de graduação de altura para grelha; j) consumo de gás de 0,200 a 0,450 kg/h; k) largura de 1400 a 1600 mm; altura de 700 a 1000 mm; profundidade de 900 a 1100 mm.
1	MOEDOR DE CARNE a) bocal em aço inox; b) estrutura e bandeja em inox escovado; c) caixa de engrenagem imersa em óleo; d) socador de polipropileno; e) transmissão por caixa de redução; f) capacidade: até 150 a 200kg por hora; g) motor monofásico bivolt 220V; h) medidas externas: altura 45 a 55 cm - profundidade 50 a 60 cm - largura 200 a 300 cm.
1	ENSACADEIRA VERTICAL: a) para embutir massas diversas para salsicharia e embutidora de linguiças; b) altura: 80 a 90 cm; c) comprimento: 30 a 40 cm; d) largura: 35 a 45 cm; e) capacidade: 6 kg; f) alimentação: manual.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000



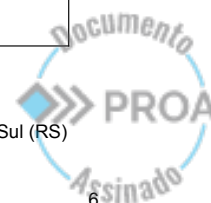


MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

1	FORNO TURBO À GÁS: a) iluminação interna resistente a altas temperaturas e choques térmicos; b) isolamento térmico com lã basáltica e rodízios que facilitam o deslocamento; c) turbina que liga e desliga automaticamente ao abrir e fechar a porta; d) controlador digital para programar tempo de cozimento, temperatura e vapor; e) tensão: bivolt 220 V; f) nº de esteiras: 07 a 09; g) capacidade da fornada 150 a 200 unidades; h) medidas aproximadas – altura 170 a 183 cm x largura 90 a 100 cm x profundidade 125 a 132 cm.
1	BALANÇA ELETRÔNICA COM BATERIA: a) capacidade x divisão: 30 a 45 kg x 2 a 5 g – tríplex escala; b) material da plataforma: aço inox; c) pés reguláveis; d) com bateria interna; e) conexão para impressora via cabo e/ou com computador: via cabo serial ou módulo adaptador; f) dimensões do equipamento (LAP): largura 25 a 30 cm x altura 10 a 15 cm x profundidade 30 a 50 cm.
2	FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL a) capacidade: 450 a 600 litros; b) cor: Branca; c) voltagem: 220 v; d) faixa de temperatura (°C): -22°C a 8°C; e) altura: 130 a 150 cm; f) largura: 50 a 60 cm; g) largura: 65 a 75 cm.
2	FREEZER VERTICAL a) cor: branca; b) voltagem: 220 v; c) faixa de temperatura (°C): -22°C a 8°C; d) capacidade (l): 200 a 250 litros; e) tecnologia: não precisa descongelar; f) altura: 155 a 170 cm; g) largura: 55 a 65 cm; h) profundidade: 60 a 70 cm.
1	MISTURADOR INDUSTRIAL PARA LINGUIÇA: a) estrutura construída em aço inox 430; b) caçamba, eixos, pás, tampa e protetores construídos em chapa de aço inox; c) polias, mancais e engrenagens em ferro fundido estanhado ou pintado; d) caçamba: fabricada inteiramente em aço inox 304 arredondado, evita o acúmulo de massas; e) dotada de sistema basculante, que permite esvaziar a caçamba. equipada com tampa protetora na caçamba; f) voltagem: monofásica 220 ou trifásica 220; g) capacidade da caçamba: 40 a 50 kg / 45 a 60 lts; h) comprimento: 110 a 120 cm; i) largura: 30 a 40 cm; j) altura: 75 a 85 cm.
1	DESPOLPADEIRA: a) estrutura em aço inox; b) acompanha peneira em aço inox; c) produção: de 50 a 60 kg/h; d) voltagem: 220v; e) dimensões (AxLxP): Altura 60 a 70 cm x largura 20 a 25 cm x 75 a 85 cm.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

1	DESIDRATADOR DE FRUTAS INDUSTRIAL: a) estrutura em aço inox; b) acompanha peneira em aço inox; c) produção de 50 a 60 kg/h; d) voltagem: 220v; e) dimensões (AxLxP): Altura 60 a 70 cm x largura 20 a 25 cm x 75 a 85 cm; f) pelo menos 06 bandejas de aço inoxidável; g) temperatura de pelo menos 30°C a 90°C; h) potência de 400 a 600W; i) área útil de pelo menos 0,5m².
1	ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO - PADEIRO NOTURNO: a) armário para retardamento (frio) e aceleração (quente) do crescimento da massa; b) isolamento em poliuretano injetado; c) equipado com sistema de ar forçado, localizado na parte traseira interna da câmara; d) padrão em aço carbono com pintura a pó eletrostática externo e revestimento interno em alumínio; e) controlador digital equipado com bateria; f) capacidade de 400 a 500 pães; g) sistema de vapor automático; h) suporte para esteiras de 50 a 60cm x 60 a 70cm confeccionado em aço inoxidável; i) esteira de 5 tiras para pão salgado, com acabamento em aço inoxidável, na medida de 50 a 60cm x 60 a 70cm; j) bandeja para pão doce, na medida de 50 a 60cm x 60 a 70cm; k) utiliza gás; l) voltagem: 220v.
1	SELADORA A VÁCUO COMERCIAL AUTOMÁTICA COM RESERVATÓRIO: a) utilizada para selar insumos que contêm componentes líquidos, como massas com molhos, legumes, entre outros; b) tensão 220V; c) pressão de vácuo 0,08 MPa; d) potência 220 W; e) embalagem compatível lisas; f) tempo de selagem 1 a 30 segundos; g) tempo de vácuo contínuo 60 a 80 segundos.
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL: a) baixa rotação; b) copo monobloco sem soldas, que evita acúmulo de resíduos em frestas no interior do copo; c) gabinete e copo em aço inox; d) capacidade do copo: 6 a 8 litros; e) potência: 600 a 700 W; f) rotação: 2500 a 3500 RPM; g) voltagem: 220v; h) dimensões (AxLxP): altura de 65 a 75 cm x largura de 30 a 40 cm x profundidade de 30 a 40 cm.
1	MISTURADOR TACHO DE COZIMENTO: a) com motor para a mistura do produto por pás, com estrutura automática tubular em pintura epóxi; b) tacho basculante em alumínio fundido; c) pás removíveis e eixo das pás com baixa rotação e alta pressão; d) motor monofásico; e) voltagem: 220v; f) frequência 50 ou 60 Hz; g) potência de 500 a 600 W; h) medidas totais (AxLxP) altura de 100 a 120 cm x largura de 70 a 80 cm x profundidade de 60 a 70 cm.

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

1	AMASSADEIRA a) nova, com as seguintes especificações: Preparar massas diversas e delicadas. b) Capacidades de 20 a 30 quilos. Cuba em aço inox. Alavanca para bascular a cuba. c) Engrenagens em ferro fundido. Sistema com duas pás misturadoras helicoidais. d) Carenagem em chapa de aço carbono.
1	CARRINHO PARA CAIXAS PLÁSTICAS: a) em aço carbono; b) com 2 rodas fixas e 2 rodas giratórios com freios; c) capacidade de 150 a 180 Kg; d) comprimento externo: 55 a 60 cm - interno: 55 a 60 cm; e) largura externo: 35 a 40 cm - interno: 35 a 40 cm.
4	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA: a) produto fabricado em plástico 100% virgem de ótima qualidade, durabilidade e resistência; b) altura externa: 30 a 40 cm; c) comprimento externo: 50 cm a 70 cm; d) largura externa: 30 a 40 cm; e) material termoplástico de alta resistência.
5	BANDEJA PLÁSTICA: a) em polipropileno sem tampa; b) capacidade de 10 a 15 litros; c) altura: 7 a 10 cm; d) largura: 20 a 40 cm; e) comprimento: 35 a 40 cm; f) cor: branca.
3	BACIA EM INOX GRANDE: a) em aço inox; b) redonda ou com cantos arredondados; c) sem solda; d) capacidade: 10 a 15 litros; e) dimensões: largura de 30 a 55cm x comprimento de 30 a 55cm.
1	ESTANTE DE AÇO: a) em aço inoxidável, com 6 a 7 prateleiras; b) capacidade de peso total – 450 a 500 kg; c) capacidade de peso por prateleira até 80 kg; d) tipo de aço - AISI 201; e) comprimento 1,2 a 1,5 m; f) largura 45 a 50 cm; g) altura 1,8 a 2 m; h) espessura das chapas de aço – 0,4 a 0,6 mm.
1	LAVADOR DE BOTAS E MÃOS ACOPLADO MANUAL COM ESCOVA MANUAL: a) lava-botas com lavatório para assepsia das mãos integrado; b) acionamento da torneira por pedal; c) lavagem da bota com acionamento da água por registro; d) fabricado em aço inox, com cuba e torneira inclusos; e) Medidas da Cuba: comprimento 400 a 600 mm; largura 200 a 400 mm; altura 300 a 500 mm; Medidas totais: comprimento 500 a 700 mm; largura 400 a 600 mm; altura 1200 a 1500 mm.
1	TANQUE AÇO INOX COM CUBA: a) material aço inox; b) comprimento 120 a 150 cm; c) largura 50 a 60 cm; d) altura 80 a 90 cm (com espelho de 10 cm); e) dimensões da cuba comprimento entre 110 a 145; f) largura entre 45 a 55 cm; g) profundidade entre 60 a 70 cm; h) espessura das chapas de aço 1 mm;

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

	i) com pés.
2	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL: a) bancada de apoio; b) aço inoxidável; c) desmontável; d) duas prateleiras reforçadas; e) pés ajustáveis; f) tamanho: 40 a 60 cm largura/comprimento;g) altura: 80 a 90 cm.
1	PIA PEQUENA: a) utilizada na assepsia para mãos; b) tamanho: altura 30 a 40 cm x comprimento de 30 a 40 cm x profundidade 20 a 30 cm; c) chapa 0,8 a 1 mm; d) aço inox; e) torneira simples.
2	TABUA DE CARNE CORTE POLIETILENO: a) chapas feitas em polietileno; b) chapa 0,8 a 1 mm; c) dimensões: largura 55 a 60 cm x comprimento 35 a 45 cm; d) cor: branco.
3	TERMÔMETRO DIGITAL: a) tipo espeto, à prova d'água, uso culinário; b) material aço inox e plástico ABS, aprovado pelo InMetro; c) temperatura máxima 300°C; d) altura x largura: 20 a 30 cm x 1 a 5 cm.
2	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO: a) utilizado em alimentos; b) possui mira laser, faixa de medição de -50 a 380°C com resolução de 0.1°C; c) distância focal de 8:1; d) registros de máxima de mínima e visor;e) aprovado pelo InMetro.
4	RECIPIENTE TRANSPORTÁVEL PARA GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) - P45: a) recipiente vazio; b) capacidade para 45 kg de GLP; c) fabricado com chapas de aço soldadas por fusão; d) não pode apresentar danos causados por ação do fogo, acentuada corrosão, deformações graves, amassamentos; e) não pode apresentar anel de vedação (o'ring) danificado; f) as alças do recipiente devem oferecer proteção às válvulas e aos dispositivos de segurança e permitir condições de manuseio seguro; g) as bases devem proporcionar proteção ao fundo do recipiente e equilíbrio estável ao recipiente, em relação ao solo ou no caso de empilhamento; h) deve estar dentro do seu prazo inicial de utilização (15 anos contados a partir da data de sua fabricação) ou dentro da validade de sua última requalificação; i) estar de acordo com a ABNT NBR 8.460 e INMETRO.
1	CESTO DE LIXO - CAPACIDADE MÉDIA 50 LITROS - COR BRANCA: a) lixeira retangular de alta resistência, injetada em polipropileno com pedal e tampa; b) acionamento de tampa através de arame de aço com diâmetro aproximado de 3/16" ou haste plástica de material firme com, no mínimo, 5,5cm de largura; c) com aro superior basculante para fixação de saco de lixo; d) dimensões aproximadas: d.1) externas: 71 x 44,5 x 37 cm (A x L x P); d.2) internas: 60 x 39 x 24 cm (A x L x P) ; e) peso aproximado 3,5 kg; f) carga máxima estática 50 kg; g) espessura da parede 0,4 cm;

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

	h) montado e embalado individualmente em plástico resistente ou caixa de papelão.
1	APARELHO DE AR CONDICIONADO INVERTER TIPO SPLIT 18.000 BTUs: a) tecnologia "inverter"; b) aparelho novo, sem uso; c) ciclo quente/frio; d) funções: refrigeração, aquecimento, desumidificação e ventilação; e) tensão: 220 V ou bivolt; f) carga completa de fluido refrigerante: R-22 ou R-410A; g) função swing (ajuste na direção do fluxo de ar), função sleep, função oscilar para direcionador de ar e timer; h) controle remoto: LCD sem fio; i) display digital na unidade evaporadora (interna); j) filtro antibactérias; k) resfriamento rápido; l) direcionadores de ar horizontal e vertical; m) temperatura de 18 a 32°C; n) alimentação de tensão pela unidade interna com disjuntor conforme indicação do aparelho; o) interligação das unidades evaporadoras (internas) e condensadoras (externas) com linhas frigorígenas em tubulações revestidas com tubos thermo-flex ou similar; p) teste de estanqueidade; q) fornecimento de suportes metálicos, com pintura epóxi, para sustentação das unidades condensadoras (externas); r) ponto de força elétrica, comandos e dreno junto as unidades evaporadoras/condensadoras; s) o equipamento deverá possuir registro no INMETRO.
53	

10 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor total para a aquisição dos equipamentos previstos no convênio FPE nº 2530/2023 é de R\$138.054,32. Este valor foi baseado nos orçamentos coletados na época. Como a coleta de orçamentos não atendeu aos requisitos do Decreto Municipal n.º 22.244/2022, foi realizada nova pesquisa de preços.

A pesquisa de preço foi realizada em conformidade com consulta a contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços. As bases de dados consultadas foram: Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) (<https://www.gov.br/pncp/pt-br>), e LicitaCon do TCE-RS (<https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:19:::NO:::>).

Para os seguintes itens, constatou-se impossibilidade de coleta de três orçamentos nas bases de dados supracitadas, pois não foram encontrados itens suficientes dentro da especificação prevista no convênio, tendo sido portanto realizada pesquisa complementar em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso:

- MESA DE TRABALHO DESMONTÁVEL
- PIA INOX COM 2 CUBAS E PRATELEIRA GRADEADA
- FOGÃO 6 QUEIMADORES COM FORNO
- MOEDOR DE CARNE
- ENSACADEIRA VERTICAL
- FORNO TURBO À GÁS
- BALANÇA ELETRÔNICA COM BATERIA

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

- FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL
- FREEZER VERTICAL
- MISTURADOR INDUSTRIAL PARA LINGUIÇA
- DESPOLPADEIRA
- DESIDRATADOR DE FRUTAS INDUSTRIAL
- ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO - PADEIRO NOTURNO
- SELADORA A VÁCUO COMERCIAL AUTOMÁTICA COM RESERVATÓRIO
- LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
- MISTURADOR TACHO DE COZIMENTO
- AMASSADEIRA
- CARRINHO PARA CAIXAS PLÁSTICAS
- CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA
- BANDEJA PLÁSTICA
- BACIA EM INOX GRANDE
- ESTANTE DE AÇO
- LAVADOR DE BOTAS E MÃOS ACOPLADO MANUAL COM ESCOVA MANUAL
- TANQUE AÇO INOX COM CUBA
- MESA AÇO INOX INDUSTRIAL
- PIA PEQUENA

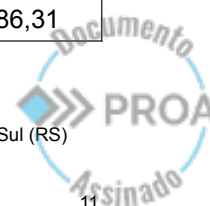
Os valores de referência unitários foram estimados pela média ponderada dos valores unitários em planilha de análise crítica, apresentados individualmente na planilha orçamentária, a ser juntada aos autos do processo licitatório.

Tabela 3 – Valor médio dos implementos obtidos através de orçamentos

ord	nº	Descrição Resumida	Qtd	Valor Un. Méd.
1	67710	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS	1	R\$ 4.385,30
2	67711	MESA DE TRABALHO DESMONTÁVEL	2	R\$ 1.907,40
3	67712	PIA INOX COM 2 CUBAS E PRATELEIRA GRADEADA	1	R\$ 3.275,07
4	67713	FOGÃO 6 QUEIMADORES COM FORNO	1	R\$ 3.456,67
5	67714	MOEDOR DE CARNE	1	R\$ 3.455,10
6	67715	ENSACADEIRA VERTICAL	1	R\$ 1.393,33
7	67716	FORNO TURBO À GÁS	1	R\$ 8.596,00
8	67717	BALANÇA ELETRÔNICA COM BATERIA	1	R\$ 813,33
9	67718	FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL	2	R\$ 5.727,62
10	67719	FREEZER VERTICAL	2	R\$ 2.779,89
11	67720	MISTURADOR INDUSTRIAL PARA LINGUIÇA	1	R\$ 12.225,84
12	67721	DESPOLPADEIRA	1	R\$ 4.186,31

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000





MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

13	67722	DESIDRATADOR DE FRUTAS INDUSTRIAL	1	R\$ 2.762,55
14	67723	ARMÁRIO DE CONTROLE DE FERMENTAÇÃO - PADEIRO NOTURNO	1	R\$ 8.889,69
15	67724	SELADORA A VÁCUO COMERCIAL AUTOMÁTICA COM RESERVATÓRIO	1	R\$ 2.591,85
16	67725	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	1	R\$ 1.422,92
17	67726	MISTURADOR TACHO DE COZIMENTO	1	R\$ 5.363,41
18	67727	AMASSADEIRA	1	R\$ 5.905,64
19	67730	CARRINHO PARA CAIXAS PLÁSTICAS	1	R\$ 488,46
20	67732	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA	4	R\$ 52,83
21	67733	BANDEJA PLÁSTICA	5	R\$ 42,30
22	67734	BACIA EM INOX GRANDE	3	R\$ 170,97
23	67735	ESTANTE DE AÇO	1	R\$ 2.602,15
24	67740	LAVADOR DE BOTAS E MÃOS ACOPLADO MANUAL COM ESCOVA MANUAL	1	R\$ 3.038,89
25	67741	TANQUE AÇO INOX COM CUBA	1	R\$ 3.020,33
26	67742	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL	2	R\$ 495,43
27	67743	PIA PEQUENA	1	R\$ 1.719,21
28	67744	TABUA DE CARNE CORTE POLIETILENO	2	R\$ 114,80
29	67745	TERMÔMETRO DIGITAL	3	R\$ 46,99
30	67746	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO	2	R\$ 94,12
31	53206	RECEPIENTE P45	4	R\$ 700,00
32	60900	CESTO DE LIXO	1	R\$ 54,50
33	59088	APARELHO DE AR 18.000 BTUS	1	R\$ 3.231,70
VALOR TOTAL				R\$ 108.993,46

11 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

O objeto pretendido possui natureza divisível e por isso se submete ao regime de parcelamento estabelecido pelo art. no 47 da lei 123/06. A presente contratação será dividida em itens unitários por ser esta opção considerada a mais técnica e economicamente viável, o que favorece a ampla concorrência. Assim, objetiva-se uma maior disputa de lances com potencial de impacto na redução do preço final de cada item.

12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000



12



24805000067710



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

A contratação pretendida não possui inter-relação com outras contratações correlatas e/ou interdependentes, anteriores ou futuras, que guardem relação, afinidade e/ou dependência, pois o seu objeto não necessita de outras contratações para gerar os benefícios esperados com essa contratação.

13 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O presente objeto está alinhado às seguintes diretrizes do Plano Municipal de Desenvolvimento Rural (PMDR):

- Capacitação e difusão de conhecimentos;
- Melhoria da qualidade de vida da população rural;
- Promoção de parcerias entre órgãos e entidades públicas e privadas.

14 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

O objetivo fundamental é o atendimento à necessidade descrita no item 4 deste estudo. Será atendido o convênio firmado com o governo do estado, concretizando-se a implementação do laboratório de processamento de alimentos da EFASERRA.

O objetivo fim desta licitação é abastecer os setores do Poder Executivo Municipal de itens necessários à realização de suas atividades com eficiência. A contratação também visa estabelecer, de forma responsável, o fomento das empresas no simples nacional que atuem na área objeto desta contratação.

15 - IMPACTOS AMBIENTAIS:

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verificam impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental estabelecida.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A equipe de planejamento declara viável a contratação com base no Estudo Técnico Preliminar supracitado, afinal o estudo mostra que a aquisição dos itens está em plena concordância com os princípios da Administração Pública e atendem ao propósito proposto. Da mesma forma, os requisitos apresentaram-se viáveis economicamente, além da contratação alinhar-se às finalidades do Órgão.

Caxias do Sul, 23 de fevereiro de 2024.

Gustavo Gregory / Matrícula 35504
Engenheiro de Alimentos / CREA RS244178

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000



13



24805000067710

Nome do documento: ETP.pdf

Documento assinado por

Órgão/Grupo/Matrícula

Data

GUSTAVO GREGORY

PMCXSUL / MAPA-DACFA / 35504

04/03/2024 10:09:38

ANDREIA FIORESE DE ANDRADE

PMCXSUL / MAPA-DACFA / 32350

04/03/2024 13:45:34





ETP – ANEXO I

JUSTIFICATIVA PARA A INADMISSÃO DE CONSÓRCIOS



24805000067710



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE RECURSO HUMANOS E LOGÍSTICA
DIRETORIA FINANCEIRA, DE COMPRAS E DE LICITAÇÕES

JUSTIFICATIVA PARA A INADMISSÃO DE CONSÓRCIOS

A Lei nº 14.133/2021 tem como regra a permissão à participação de consórcios, inclusive quando o instrumento for omissivo sobre o tema. A Administração Pública, quando não permitir a participação de licitantes em consórcios, deve motivar essa decisão, justificando as razões para tanto.

O ato convocatório poderá admitir ou não a participação de consórcio, sendo essa escolha um ato discricionário da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas. Por este motivo, a Autoridade Licitante, dentro do poder discricionário de melhor conveniência e oportunidade decidirá pela vedação ou não à participação de empresas em regime de consórcio.

A admissão de participação de consórcio faz-se necessária quando em razão das circunstâncias do mercado e/ou a complexidade do objeto tornam problemática a competição, ou seja, quando parcela significativa de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação. Dessa forma, a participação de empresas reunidas em consórcio ampliará o universo de licitantes, pois possibilitará a junção de 2 ou mais empresas para realização de determinado objeto. (Marçal Justen Filho, Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas, 2021).

A jurisprudência do TCU traz entendimento que a formação de consórcio tanto pode fomentar a concorrência, como cerceá-la. Ou seja, a vedação ou a admissão de consórcio em licitação dever ter em vista possibilitar maior concorrência, que conforme o caso concreto pode ocorrer em uma ou outra situação (...) (Acórdão TCU 2.813/2004 e 1.782/2009).

Com relação a presente contratação, a vedação à participação de interessadas, que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, se justifica na medida em que nas contratações de bens e serviços comuns, tendo em vista a proporção da demanda do Município, é perfeitamente pertinente e compatível com empresas que atuam em todo território nacional, empresas essas que possuem condições suficientes para a execução de objetos dessa natureza, o que não tornará restrito o certame a um pequeno número de empresas.

Assim sendo, avaliando a realidade do mercado para este objeto, **não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.**