



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo Administrativo nº 174 /2024**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM COIFAS  
INDUSTRIAIS QUE FORNEÇA MATERIAIS E MÃO DE OBRA-  
PARA AS COZINHAS DAS UNIDADES ESCOLARES DE ENSINO DE  
TUIUTI.**

Tuiuti/SP, 14 de fevereiro de 2024



**HISTÓRICO DE REVISÕES**

<b>Data</b>	<b>Versão</b>	<b>Descrição</b>	<b>Autor</b>
06-02-2024	1.0	Finalização da primeira versão do documento	D.E.



**Estudo Técnico Preliminar nº 01/2024**

**1. Informações Básicas**

1.1. Processo Administração nº 174/2024.

**2. Descrição da necessidade**

2.1. Contratar empresa especializada em serviços de manutenção de cozinhas industriais para aquisições de coifas nas Unidades Escolares de Ensino.

2.2. Prefeitura Municipal de Tuiuti - SP, São Paulo, necessita adquirir o objeto deste ETP para atender o as necessidades do Departamento de Educação.

2.3. O Departamento de Educação necessita dos itens deste objeto a fim de suprir as necessidades das unidades escolares de ensino.

2.4. Considerando a importância da alimentação saudável e segura no ambiente escolar para o bem-estar e desenvolvimento dos alunos, torna-se essencial garantir condições adequadas para as merendeiras das cozinhas das unidades escolares. As coifas industriais desempenham um papel fundamental na ventilação e na eliminação de fumaça, vapores e odores decorrentes do processo de preparo de alimentos, proporcionando um ambiente mais higiênico, seguro e confortável para os colaboradores que atuam na manipulação dos alimentos e para toda a comunidade escolar.

2.5. A instalação de coifas industriais nas cozinhas das unidades escolares visa atender às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos reguladores, garantindo a qualidade e a integridade dos alimentos servidos aos alunos. A adequada ventilação e exaustão proporcionadas pelas coifas industriais contribuem significativamente para a redução do acúmulo de gordura, fumaça e odores no ambiente, minimizando os riscos de contaminação cruzada e melhorando as condições de trabalho dos funcionários.

2.6. Dessa forma, a abertura desta licitação se faz necessária para promover um ambiente escolar mais seguro, saudável e adequado às necessidades de preparo e manipulação de alimentos, proporcionando aos alunos e colaboradores condições ideais para uma experiência educacional mais positiva e produtiva. Diante do exposto faz se necessário a aquisição dos itens relacionados no Termo de Referência.

2.6.1. Neste contexto, se faz necessário a aquisição dos seguintes produtos e especificações:

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMA T	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDAD E	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1	CRECHÊ JÚLIA ABRAHÃO DE LIMA – COIFA E VENTILAÇÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL.  - Coifa industrial triangular	32779 3	UNIDAD E	1	R\$ 11.520,00	R\$ 11.520,0 0



	<p>1500x800 em aço inox AISI 304 escovado chapa 0,65mm vértices soldadas pelo processo spot tig welding (solda sem contaminação do ar atmosférico no metal e controle preciso do calor através da função "spot" permitindo a abertura e fechamento do arco elétrico em milésimos de segundos sem que haja dilatações excessivas do metal evitando distorções);</p> <p>- Filtros profissionais (inercias) em aço inox AISI304 0,60 que garanta a melhor sucção e controle de ruído, são instalados de forma inclinada, com áreas para encaixe interno soldados e encaixes precisos;</p> <p>- Motores axial de 400Ø com 4500m<sup>3</sup>/h de vazão cada motor;</p> <p>- Tubulação: Curva longa de 90° x 400 em inox 304, chanfro com tela chapa 26 galvanizada sem pintura,</p> <p>Suporte</p> <p>Ventilador axial com diâmetro para insuflação de ar vazão 2900 m/ h</p> <p>-Serviço de instalação elétrica</p> <p>- Serviço de instalação civil</p>					
--	---	--	--	--	--	--



		- Medições do Calor na cozinha após as instalações dos equipamentos					
	2	<p>ESCOLA ANGELO STEFANI – COIFA E VENTILAÇÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL</p> <p>-Coifa industrial triangular 3000 x 1000 em aço inox AISI 304 escovado chapa 0,65mm vértices soldadas pelo processo spot tig welding (solda sem contaminação do ar atmosférico no metal e controle preciso do calor através da função spot" permitindo a abertura e fechamento do arco elétrico em milésimos de segundos sem que haja dilatações excessivas do metal evitando distorções);</p> <p>- Filtros profissionais (inercias) em aço inox AISI304 0, que garanta a melhor sucção e controle de ruído, são instalados de forma inclinada, com áreas para encaixe interno soldados e encaixes precisos;</p> <p>- Motores axial de 500ØM6 com 6300m<sup>3</sup>/h de vazão motor 220v;</p> <p>- Tubulação: Curva longa de 90° x 50 em inox 304, curva de 45° x 50 em inox 304, 1 junção em inox 304, 3m de duto de 50 em inox 304, chanfro com tela chapa 26 galvanizada sem pintura, e suporte</p>	32779 3	UNIDAD E	1	R\$ 11.653,33	R\$ 11.653,33



	<p>Ventilador axial com diâmetro para insuflação de ar vazão 2900 m/ h.</p> <p>-Serviço de instalação elétrica</p> <p>- Serviço de instalação civil</p> <p>- Medições do Calor na cozinha após as instalações dos equipamentos</p>					
3	<p>COIFA PARA COZINHA INDUSTRIAL – ESCOLA IRACEMA DA CUNHA LIMA</p> <p>-Coifa industrial triangular 2700 x 1200em aço inox AISI 304 escovado chapa 0,65mm vértices soldadas pelo processo spot tig welding (solda sem contaminação do ar atmosférico no metal e controle preciso do calor através da função spot" permitindo a abertura e fechamento do arco elétrico em milésimos de segundos sem que haja dilatações excessivas do metal evitando distorções);</p> <p>- Filtros profissionais (inercias) em aço inox AISI304 0, que garanta a melhor sucção e controle de ruído, são instalados de forma inclinada, com áreas para encaixe interno soldados e encaixes precisos;</p> <p>- Motores axial de 500ØM6 com 6300m³/h</p>	<b>32779</b> <b>3</b>	UNIDAD E	1	R\$ 11.720,00	R\$ 11.720,00



		<p>de vazão motor 220v;</p> <p>- Tubulação: Curva longa de 90° x 50 em inox 304, curva de 45° x 50 em inox 304, 1 junção em inox 304,</p> <p>-Ventilador axial com diâmetro para insuflação de ar vazão 2900 m/ h</p> <p>-Serviço de instalação elétrica</p> <p>- Serviço de instalação civil</p> <p>- Medições do Calor na cozinha após as instalações dos equipamentos</p>					
	4	<p>COIFA E VENTILAÇÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL – JOSÉ PIRES DE CAMARGO</p> <p>-Coifa industrial triangular 2000 x 1200em aço inox AISI 304 escovado chapa 0,65mm vértices soldadas pelo processo spot tig welding (solda sem contaminação do ar atmosférico no metal e controle preciso do calor através da função spot" permitindo a abertura e fechamento do arco elétrico em milésimos de segundos sem que haja dilatações excessivas do metal evitando distorções);</p> <p>- Filtros profissionais (inercias) em aço inox AISI304 0,60 , que garanta a melhor sucção e controle de ruído, são instalados de</p>	32779 3	UNIDAD E	1	R\$ 11.620,00	R\$ 11.620,00



	<p>forma inclinada, com áreas para encaixe interno soldados e encaixes precisos;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Motores axial WEG de 400ØM4 com 4500m<sup>3</sup>/h de vazão motor 220v;</li><li>- Tubulação: Curva longa de 90° x 400 em inox 340, 3m de duto de 50 em inox 304, chanfro com tela em chapa 26 galvanizada sem pintura, e suporte</li><li>- Ventilador axial com diâmetro para insuflação de ar vazão 2900 m/ h</li><li>-Serviço de instalação elétrica</li><li>- Serviço de instalação civil</li><li>- Medições do Calor na cozinha após as instalações dos equipamentos</li></ul>					
5	<p>COIFA E VENTILAÇÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL – OPHÉLIA GARCIA BERTHOLD</p> <p>-Coifa industrial triangular 1300 X 800 em aço inox AISI 304 escovado chapa 0,65mm vértices soldadas pelo processo spot tig welding (solda sem contaminação do ar atmosférico no metal e controle preciso do calor através da função spot" permitindo a abertura e fechamento do arco elétrico em milésimos de segundos sem que</p>	<p><b>32779</b> <b>3</b></p>	<p>UNIDAD E</p>	<p>1</p>	<p>R\$ 11.786,67</p>	<p>R\$ 11.786,67</p>



	<p>haja dilatações excessivas do metal evitando distorções);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filtros profissionais (inercias) em aço inox AISI304 0,60, que garanta a melhor sucção e controle de ruído, são instalados de forma inclinada, com áreas para encaixe interno soldados e encaixes precisos;</li><li>- Motores axial WEG de 400ØM6 com 3300m³/h de vazão motor 220v;</li><li>- Tubulação: Curva longa de 90° x 400 em inox 340, chanfro com tela chapa 26 galvanizada sem pintura, Suporte</li><li>- Ventilador axial com diâmetro para insuflação de ar vazão 2900 m/ h</li><li>- Serviço de instalação elétrica</li><li>- Serviço de instalação civil</li><li>- Medições do Calor na cozinha após as instalações dos equipamentos</li></ul>					
TOTAL						R\$ 58.299,67

**3. Requisitantes**

3.1. Departamento de Educação.

3.2. Assessoria de Apoio: Marisa Abrahão de Oliveira;

3.2.1. Responsável pelo Departamento: Kelly Meire Jadach Jardim.



#### **4. Descrição dos requisitos da aquisição/contratação**

- 4.1. As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO e etc.; atentando-se, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

#### **5. Pesquisa de preços**

- 5.1. Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do Comprasnet, Bec, Licitações-e, Caixa Econômica Federal e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizada junto à fornecedores do ramo, constatamos os preços de mercado são aqueles inseridos no item 01 deste ETP.

#### **6. Julgamento por item**

- 6.1. A jurisprudência vigente é que o critério de julgamento das licitações deve ser o de menor preço por item, podendo, com a devida motivação e justificativas técnicas necessárias, ser utilizado o critério de menor preço por lote/grupo ou até mesmo o maior desconto incidente sobre tabela referencial oficial.
- 6.2. Neste contexto, entendemos que o julgamento deve ser processado pelo critério de menor preço por item, eis que esse critério propicia maior competitividade e preserva a igualdade entre os licitantes.

#### **7. Estimativa global da contratação**

- 7.1. Conforme consta no item 1, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 58.299,67 (cinquenta e oito mil e duzentos e noventa e nove reais e sessenta e sete centavos).

#### **8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução**

- 8.1. Conforme acima aduzido, o parcelamento, ou seja, a entrega de um mesmo produto por vários fornecedores, não se mostra viável, em função da logística de distribuição e controle, que a Administração deve adotar.
- 8.2. Desta forma, os itens serão julgados por item, sendo vencedor responsável pela entrega da totalidade do quantitativo licitado, durante o prazo contratual, podendo ser a entrega única ou fracionada, desde com as necessidades da Prefeitura.

#### **9. Resultados pretendidos**

- 9.1. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de materiais escolares e escritório;
- 9.2. Em relação à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;
- 9.3. Com a aquisição de materiais de expedientes buscam-se também, atender o princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício.



**10. Fiscalização**

- 10.1. A Administração designará fiscal para acompanhar a execução contratual, devendo o fornecedor atender suas solicitações.
- 10.2. A gestão do contrato ou da ata de registro de preços será também confiada à servidor formalmente designado.

**11. Mapeamento de riscos**

- 11.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrências de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.
- 11.2. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

<b>Risco</b>	<b>Probabilidade /impacto</b>	<b>Dano</b>	<b>Ação</b>
<b>Questionamentos excessivos no pregão</b>	<b>baixo</b>	<b>Legitimidade do edital</b>	<b>Atender a lei e dispor de regras claras, transparentes e atendam os princípios básicos</b>
<b>Licitação deserta</b>	<b>baixo</b>	<b>Licitação fracassada</b>	<b>Ampliar prazo legal de apresentação de proposta e não constar especificações desarrasadas dos itens</b>
<b>Adjudicatário (vencedor) se recusa a firmar a ata ou contrato</b>	<b>Baixa/alto</b>	<b>Erro na proposta ou preço inexecutável</b>	<b>Proceder avaliação dos preços ofertados, promovendo-se a desclassificação, após diligências, do fornecedor com preços nestas condições.</b>
<b>Incapacidade de a empresa vencedora executar o contrato</b>	<b>Baixo/alto</b>	<b>Erro na proposta, preço inexecutável ou aumento de preços de mercados.</b>	<b>Idem anterior; facultar no edital a possibilidade de empresa contratada pleitear a recomposição, mediante apresentação de</b>



			<b>documentos comprobatórios das ocorrências.</b>
<b>Falência da empresa</b>	<b>Baixa/alto</b>	<b>Empresarial/Atraso no fornecimento do item.</b>	<b>Exigir garantias contratuais</b>
<b>Falta de produtos ou atraso entregas</b>	<b>Baixa/alto</b>	<b>Atraso no fornecimento do item.</b>	<b>Exigir garantias e verificar margem de segurança da quantidade em estoque do produto</b>

**12. Declaração de Viabilidade**

12.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

**13. Justificativa da viabilidade**

13.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição/contratação do objeto com base neste ETP, consoante disposições legais vigentes.

**14. Responsáveis**

14.1. Requisitante: Kelly Meire Jadach Jardim.

14.2. Departamento: Departamento de Educação.