

Estudo Técnico Preliminar 84/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23205.024954/2023-10

2. Descrição da necessidade

a. Descrição da necessidade administrativa: Trata-se de estudos preliminares referentes à aquisição de equipamentos e mobiliários para os Restaurantes Universitários da UFFS.

b. Referência legal dos normativos específicos que disciplinam o objeto a ser contratado, de acordo com a sua natureza: Lei 8666/93.

c. Análise da contratação anterior, se houver, para identificar as inconsistências ocorridas nas fases do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão do contrato, com a finalidade de prevenir tais ocorrências na contratação: a contratação anterior, pregão nº 33/2022, resultou positiva para compra de itens não demandados neste processo (cadeira para obesos, chapa para grelhados e gaveta de pinos e de talheres para máquina de lavar louça). Alguns itens que resultaram fracassados naquele processo (cadeira de alimentação infantil e gaveta lisa para máquina de lavar louças), estão sendo inseridos novamente nesta aquisição, bem como equipamentos e mobiliários necessários a complementação da estrutura física dos Rus (tabuleiro de panificação, forno combinado, monitor de óleos e gorduras, cadeira alta para atendimento, balcão de apoios para devolução de utensílios, refresqueira e liquidificador industrial, cubas Gns e conjunto de móveis para refeitório). Para que se evite nova frustração, os descritivos dos itens fracassados foram revistos e foram atualizados seus. Será atentado também para a prospecção de fornecedores a fim de quem haja um número maior de interessados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Alimentação e Saúde Mental	Bruna Roniza Mussio
Coordenação Administrativa Campus Realeza	Marcelo Meira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem os seguintes critérios:

a. Do prazo de entrega/execução:

a1: O prazo para **entrega do material** é de 45 (**quarenta e cinco**) dias corridos.

a2: O prazo para **início da execução do serviço** começa a contar da ciência do recebimento da nota de empenho por parte do fornecedor.

b. Qualificação técnica da Contratada: A contratada deverá comprovar a habilitação técnica através de:

Produto	Qualificação exigida
Tabuleiro de panificação Assadeira forma perfurada Cuba gastronorm 1/1 100mm	- Compatível com forno combinado linha selfcooking center – Rational;
Forno combinado	<ul style="list-style-type: none"> - Garantia mínima: 24 meses; - Acompanhar manual de instrução em português.; - Apresentar catálogo com especificações técnicas do produto ofertado; - Dispor de assistência técnica especializada para atendimento em qualquer localidade; - A empresa vencedora deverá fazer demonstração de todas as funções conforme especificado acima para as equipes dos restaurantes universitários de cada campus, que atestarão se o forno atende os padrões exigidos no edital; - A empresa vencedora deverá ministrar um curso (com profissional capacitado) sobre o funcionamento e utilização correta do equipamento em cada unidade de funcionamento do mesmo, com datas e horários a combinar em um mínimo de 16 horas totais (se necessário), sem gerar nenhum ônus a UFFS; - Deverá também disponibilizar treinamento técnico de manutenção;
Cadeira alta de alimentação infantil	<ul style="list-style-type: none"> - Aprovada e testada pelo INMETRO; - Acompanhar catálogo/manual de instruções em português, com especificações técnicas do produto ofertado; - Assistência técnica em território nacional;
Gavetas máquina de lavar louça	- Compatível com máquina de lavar louça Netter NT 810S;
Refresqueira industrial	<ul style="list-style-type: none"> - Garantia mínima 12 meses; - Acompanhar catálogo/manual de instruções em português, com especificações técnicas do produto ofertado;
Conjunto móveis para refeitório 8 lugares Conjunto móveis para refeitório 6 lugares	- Apresentar catálogo do item;

c. Garantia do produto/serviço: Para o item forno combinado a garantia demandada é de 24 meses.

d. Assistência Técnica do equipamento: conforme descrito na tabela acima.

e. Treinamento de uso do equipamento: conforme descrito na tabela acima.

f. Da necessidade de vistoria: não se aplica.

g. Formalização contratual: não se aplica.

h. Da natureza continuada ou não dos serviços: não se aplica.

i. Outros requisitos atinentes ao objeto da contratação:

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar nenhum ônus a UFFS.
- O forno combinado deverá ser entregue e instalado no RU do campus demandante.
- A responsabilidade (mão de obra, materiais necessários e todos os custos envolvidos) por estas instalações, ficam a cargo do fornecedor.

j. Da solicitação de amostra: não se aplica.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado permite afirmar que os equipamentos/materiais descritos encontram-se no mercado, com várias marcas e fornecedores, permitindo assim a concorrência e atendimento da licitação. A aquisição do item pode ser realizada via processo licitatório ou compra direta, envolvendo lojas físicas ou e-commerce.

a. Soluções disponíveis no mercado:

Descrição detalhada da solução		Valor estimado
Solução 1	Aquisição via processo licitatório	R\$ 312.000,00
Solução 2	Aquisição direta	R\$ 270.000,00
Solução 3		

Solução X**b. Da exclusividade de participação de fornecedores na condição de ME/EPP/COOP na licitação/dispensa:**

Em atenção ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015, após análise da solução no mercado, a Equipe de Planejamento entende que a aplicação de exclusividade a licitação/dispensa **não prejudica** a competitividade e eficiência do certame.

6. Descrição da solução como um todo

Da solução escolhida: Solução nº 1.

Considerando as opções disponíveis no mercado, a solução escolhida e a ser adotada pela UFFS para atendimento da presente necessidade institucional como um todo é a aquisição via licitação, pelo fato de a mesma representar a solução mais transparente a ser adotada, primando pelos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade e publicidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

a. Memória de Cálculo: Os quantitativos da demanda foram estimados considerando a estrutura física de cada RU e o número de cantinas, os respectivos históricos de produção e perspectiva de atendimento, bem como as demandas existentes em cada local e justificam-se em virtude de atendermos as necessidades encontradas, acima já referenciadas.

b. Da consulta ao almoxarifado: A Equipe de Planejamento realizou no dia 09/08/2023, consulta ao Almoxarifado da Instituição, **conforme documento comprobatório acostado ao processo**, para o qual foi informada de que **NÃO há saldo do material/equipamento pretendido no Almoxarifado da UFFS.**

c. Da verificação de saldo em Ata de Registro de Preços: A Equipe de Planejamento realizou no dia 09/08/2023, consulta das Atas de Registro de Preços vigentes na Instituição para o segmento e verificou que para atender o objeto deste estudo **não há Ata de Registro de Preços vigente capaz de viabilizar o atendimento da necessidade institucional.**

d. Do local de entrega: O objeto deverá ser entregue nos Restaurantes Universitários da UFFS, nos seguintes endereços:

Campus Cerro Largo: Rua Jacob Reinaldo Haupenthal, nº 1580, Bairro São Pedro, Cerro Largo/RS, CEP 97900-000;

Campus Chapecó: Rodovia SC 484 - Km 2, Bairro Fronteira Sul, Chapecó/SC, CEP 89815-899 (Próximo Randon Brantech).

Campus Erechim: Rodovia ERS 135, Km 72, nº 200. Erechim/RS, CEP: 99700-970.

Campus Laranjeiras do Sul: Rodovia BR 158 - Km 405 - Bairro: Zona Rural. Caixa Postal 106. CEP: 85.301-970 – Laranjeiras do Sul/PR.

Campus Realeza: Rodovia PR 182 - Km 466, Avenida Edmundo Gaievski, nº. 1000, CEP 85770-000, Realeza/PR.

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS							
	Item	Campus Cerro Largo /RS	Campus Chapecó/SC	Campus Erechim/RS	Campus Laranjeiras do Sul/PR	Campus Passo Fundo/RS	Campus Realeza/PR
	Tabuleiro de panificação	25	50	30	20	0	20
	Forno combinado	0	0	1	0	0	0
	Cadeira de alimentação infantil	3	1	3	1	0	2
	Monitor de óleos e gorduras	2	3	2	2	1	3
	Cadeira alta recepção	0	0	0	1	0	1
	Gaveta lisa	5	0	5	0	0	0
	Balcão de Devolução de Utensílios	1	0	0	0	0	0
	Liquidificador Industrial	1	0	0	0	0	0
	Assadeira Perfurada Forno Combinado	20	10	0	0	0	0
	Refresqueira Industrial, cap 100l	1	0	0	0	0	0
	Cuba gastronorm 1/1 100	0	10	0	0	0	0

Cjt refeitório 8 lugares	0	0	0	0	0	3
Cjt refeitório 6 lugares	0	0	0	0	0	3

e. Do Sistema de Registro de Preços: A necessidade institucional, objeto do presente Estudo deverá ser processada pelo Sistema de Registro de Preços, de acordo com a hipótese II previstas no artigo 3º Decreto nº 7.892/2013, tendo em vista que a compra pode demandar entrega parcelada do item.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 312.000,00

O valor total estimado para a aquisição do objeto pretendido pela Unidade Requisitante é de **R\$ 312.000,00 (trezentos e doze mil reais)**, sendo R\$ 14.000,00 do centro de custos do campus Realeza e o restante da PROAE.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens deverão ser comprados de forma independente na medida em que a demanda ocorrer e de forma a atender mais de um campus da UFFS.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para instalação do item forno combinado é necessária a aquisição de pressurizador hidráulico, objeto de compras junto ao projeto nº 57/2022.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A **aquisição** pretendida está prevista no PAC-2023, cujos números de identificação dos itens constantes no Plano serão indicados nas Requisições de Compras a serem enviadas no SIPAC: Módulo Compras e está alinhada com o seguinte objetivo estratégico do Plano de Ação Institucional da UFFS:

PLANO DE AÇÃO DA UFFS	
Código do Plano de Ação	Objetivo da Ação Institucional

PROAE003

Alimentação ao estudante

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se, com a presente aquisição, complementar a estrutura física dos Rus da UFFS com vistas a melhorar e otimizar o serviço prestado nestes locais.

13. Providências a serem Adotadas

A contratação do objeto do presente estudo não prevê a necessidade de adequação no ambiente institucional onde serão alocados os objetos ou de rotinas administrativas da Unidade Requisitante, apenas a instalação do pressurizador hidráulico junto ao forno combinado, conforme mencionado no item 10 deste ETP.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em atendimento às diretrizes de sustentabilidade vigentes e de acordo com o Plano de Logística Sustentável da UFFS, a Equipe de Planejamento verificou os possíveis impactos ambientais que envolvem a presente aquisição, para as quais observou a viabilidade de prever as seguintes medidas mitigadoras e critérios de sustentabilidade no Termo de Referência: não foram verificados impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Existe no mercado equipamentos que atendem a demanda requerida. Há previsão orçamentária para a referida aquisição.

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](#).

BRUNA RONIZA MUSSIO

Agente de contratação

ELITANA ANTONIOLLI

Equipe de apoio

LUCIANA DE DAVID PARIZOTTO

Equipe de apoio

PATRÍCIA GRAZIELE DALLASTRA

Equipe de apoio

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

Equipe de apoio

NATERCIA FREITAS RIBEIRO

Equipe de apoio



Emitido em 17/08/2023

F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES Nº 2/2023 - DASM (10.47.02.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2023 15:43)

BRUNA RONIZA MUSSIO

CHEFE

DASM (10.47.02.04)

Matrícula: ###720#3

(Assinado digitalmente em 17/08/2023 18:53)

ELITANA ANTONIOLLI

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - ER (10.44.06.03)

Matrícula: ###241#4

(Assinado digitalmente em 17/08/2023 18:18)

FABIANO GEREMIA

PRO-REITOR

PROAE (10.47)

Matrícula: ###940#3

(Assinado digitalmente em 18/08/2023 10:03)

LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - RE (10.40.08.03)

Matrícula: ###421#2

(Assinado digitalmente em 18/08/2023 16:11)

LUCIANA DE DAVID PARIZOTTO

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: ###302#0

(Assinado digitalmente em 17/08/2023 16:00)

MARCELO KAROL GALVAO DE MEIRA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ASSGAS - RE (10.40.08.03)

Matrícula: ###316#6

(Assinado digitalmente em 18/08/2023 07:44)

NATERCIA FREITAS RIBEIRO

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - LS (10.42.10.03)

Matrícula: ###538#3

(Assinado digitalmente em 18/08/2023 08:51)

PATRICIA GRAZIELE DALLASTRA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - CL (10.38.05.03)

Matrícula: ###442#0

Visualize o documento original em <https://sipac.uffrs.edu.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **2**, ano: **2023**, tipo: **F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES**, data de emissão: **17/08/2023** e o código de verificação: **6df7fb1a9d**