

## 1. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

**OBJETO:** Aquisição de Buffet Quente e Refrigerado para Restaurante Central UEPG

**DEMANDANTE:** PRECAM/DIAD /DIALIM

### 1.1 Descrição da necessidade da contratação **MOTIVAÇÃO DO ATO** | (art. 15, I, Dec. 10.086/22)

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar, que constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar o termo de referência ou o projeto básico, conforme previsto conforme inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021. De modo específico, o presente estudo técnico preliminar visa organizar as principais informações, bem como analisar qual escolha mais vantajosa para aquisição de balcão Buffet conjugado quente e refrigerado.

O RU Central destina-se a ofertar refeições para estudantes e funcionários, docentes e servidores técnico-administrativos da Universidade Estadual de Ponta Grossa, dessa oferta detalhamos 750 (setecentos e cinquenta) refeições dia, que visa proporcionar aos comensais refeições de qualidade, com baixo custo atendendo suas necessidades, assim, se faz necessário a compra para substituição do equipamento antigo que apresenta desgastes natural, estrutural e mecânicos decorrente do uso diário.

O equipamento aqui descrito irão estruturar a cozinha do RU Central UEPG.

### 1.2 Previsão da contratação no plano de contratações anual - PCA, sempre que elaborado | Alinhamento com o planejamento da Administração | (art. 15, II, Dec. 10.086/22)

A previsão desta compra não se encontra prevista no PCA 2023, devido a ajustes internos e adequações necessárias a nova lei de licitações.

### 1.3 Requisitos da contratação | (art. 15, III, Dec. 10.086/22)

#### 1.3.1 Requisitos básicos do bem/serviço

A Contratada deve cumprir todas as obrigações seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusividade sua, os riscos e as despesas decorrentes de boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

A entrega será de responsabilidade total da contratada sem qualquer custo a Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG, sendo o local definido para entrega o Restaurante Universitário Campus Central UEPG, localizado no endereço: Praça Santos Andrade, nº 01 - Centro, Ponta Grossa - PR, CEP - 84010-330; de segunda a sexta das 8:00h as 16:00h.

Responsável pelo recebimento do objeto: O servidor efetivo Fábio Lucas Simão de Pontes; Email: [restaurantecentral@uepg.br](mailto:restaurantecentral@uepg.br); Telefone: (42) 99971-9671

A montagem deverá ser feita nas dependências do Restaurante Universitário Campus Central, conforme endereço de entrega, por técnico especializado da empresa fornecedora, com garantia mínima de 12 meses após a instalação do equipamento. O mesmo deverá estar acondicionado de forma a evitar avarias por choque mecânico oriundo de manuseio e transporte.

O prazo de entrega do objeto será de no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura de contrato;

O equipamento será recebido provisoriamente com prazo de 10 (dez) dias a contar da data de entrega do objeto, para que seja realizada análise qualitativa e técnica do mesmo. Em caso de descumprimento das especificações contidas no termo de referência a contratada será notificada via email e o objeto deverá ser substituído adequadamente pela mesma, sem quaisquer custas a Universidade, no prazo máximo de 10 (dez dias).

O equipamento será recebido definitivamente após o prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento provisório, após análise qualitativa e técnica do mesmo.

O equipamento deverá apresentar 90 (noventa) dias de garantia contra vícios aparentes ou de fácil constatação por se tratar de bem durável, segundo o Código de Defesa do Consumidor (CDC). É importante salientar que, o CDC define que o prazo para reclamação só começa a partir do momento em que a falha é identificada.

O pagamento será realizado em parcela única, após a entrega do objeto. O responsável pelo recebimento irá atestar a nota fiscal pertinente ao empenho realizado, sendo que o pagamento será realizado por meio de depósito bancário em no máximo 30 dias após o atestado de recebimento.

### 1.3.2 Qualificação Técnica

Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto deste Edital. Será aceito o somatório de atestados para comprovação das capacitações exigidas.

O atestado de capacidade técnica apresentado deverá conter no mínimo o CNPJ e endereço da entidade emitente, data de emissão, descrição do serviço realizado, quantitativo do serviço prestado número e vigência do contrato, local onde os serviços foram prestados, o nome, função e telefone do responsável e a qualidade da solução fornecida.

Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente da proponente.

### 1.3.3 Requisitos de habilitação complementares

- Para os bens que necessitam de energia para seu funcionamento, serão exigidos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das suas respectivas Portarias INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória;
- Observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.
- Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

## 1.4 Estimativas das quantidades para a contratação | Memória de Cálculo (art. 15, IV, Dec. 10.086/22)

### 1.4.1 Quanto à forma de definição da quantidade a ser adquirida

O presente processo tem como finalidade a aquisição de 01 (um) equipamento (material permanente) com descritivo no item 1.4.2

<b>DESCRIÇÃO DO ITEM:</b>	Buffet, Tipo: conjugado, dois módulos. Material: aço inoxidável. Potência mínima: 5 KW. Voltagem: 220 V. Características adicionais: demais informações de acordo com termo de referência e/ou descritivo técnico do processo. Unidade de medida: unitário.
<b>CÓD GMS</b>	7301-81576

### 1.4.2 Quanto à Memória de Cálculo

Não se aplica.

## 1.5 Levantamento de mercado: análise das soluções existentes no mercado e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (art. 15, V, Dec. 10.086/22)

### 1.5.1 Soluções Existentes no mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 10.024, de 2019, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

1.5.1.1 Solução 1 - Pesquisa de mercado realizada em sítios eletrônicos dos principais comerciantes.

1.5.1.2 Solução 2 - Solicitação de orçamentos em lojas físicas especializadas;

1.5.1.3 Solução 3 - Revisão e manutenção equipamento.

### 1.5.2 Análise das soluções existentes

1.5.2.1 Solução 1 - A estimativa preliminar de preços dos itens solicitados baseou-se em modelos de equipamentos que atendem ao layout do restaurante;

1.5.2.2 Solução 2 - Somente 1 (um) participante;

1.5.2.3 Solução 3 - Inviável conforme ANEXO II - Fotos do equipamento;

### 1.5.3 Conclusão quanto à solução a ser adotada e os motivos da escolha

1.53.1 – Solução 1 – Viável para aquisição do objeto aqui solicitado, pela pesquisa de preço com orçamentos descritivo do material, onde será direcionado para o menor preço unitário e/ou global. Dispensa de Licitação por baixo valor previstos no art. 75, incisos I e II da Lei nº 14.133/2021.

Assim, identificada a necessidade de aquisição do objeto, foi realizada pesquisa de preços em sítios eletrônicos e empresas especializadas, visando estimar os valores de referência dos itens a serem adquiridos, sendo as cotações anexadas ao processo administrativo para referida contratação.

### 1.6 Estimativa do valor da contratação (art. 15, VI, Dec. 10.086/22)

#### 1.6.1 - Orçamentos: Solução 1

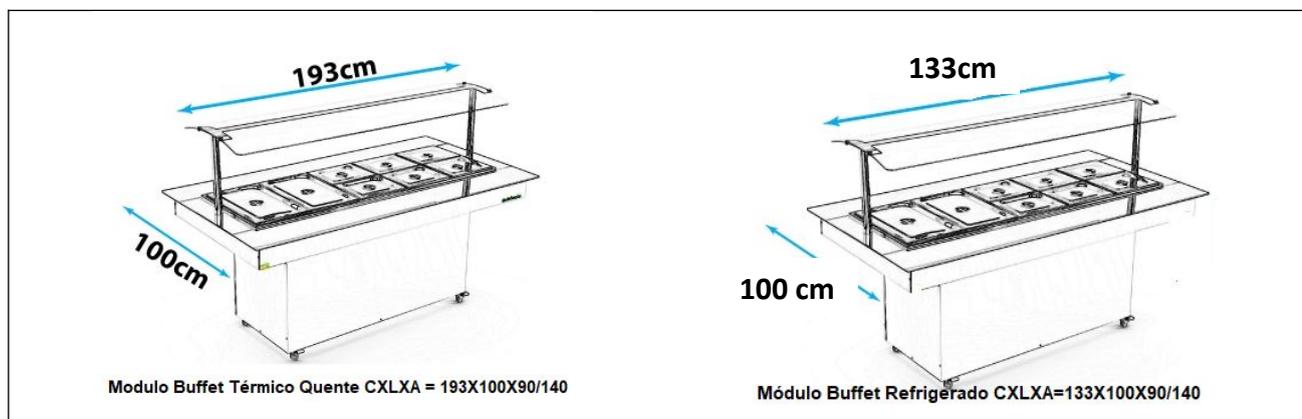
<sup>1</sup> são recipientes de dimensões mundialmente padronizadas pela norma europeia EN-631,

Item	Sites Eletrônicos				Loja Física	Preço Médio
	Magazine Luiza	Ultrafeu	Líder Equipamentos	Equipácil	Celso A. Da Silva e Cia	
Módulo Térmico Quente 5 GN <sup>1</sup>	R\$ 8.436,25	R\$ 6.999,99	R\$ 6.480,00	R\$ 5.891,16	X	R\$ 6.951,85
Módulo Térmico Refrigerado 3 GN <sup>1</sup>	R\$ 6.433,05	R\$ 7.840,21	R\$ 8.503,42	R\$ 7.083,45	R\$ 7.500,70	R\$ 7.472,04
					TOTAL 2 módulos/média	R\$ 14.423,89

### 1.7 Descrição da solução como um todo – Objeto Técnico (art. 15, VII, Dec. 10.086/22)

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é aderir ao processo dispensa de licitação em razão do valor conforme Art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021; visando a aquisição com instalação do equipamento para uso em cozinha industrial, nos termos e descrição presentes neste instrumento conforme abaixo:

<b>DESCRIÇÃO DO ITEM:</b>	Buffet, Tipo: conjugado, dois módulos. Material: aço inoxidável. Potência mínima: 5 KW. Voltagem: 220 V. Características adicionais: demais informações de acordo com termo de referência e/ou descritivo técnico do processo. Unidade de medida: unitário.
<b>CÓD GMS</b>	7301-81576
<b>MEDIDAS ESPECÍFICAS</b>	



**MÓDULO AQUECIDO** - Balcão Térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado ou polido. Versão 5 cubas GN 1/1 150mm. Sistema de aquecimento por banho-maria, controlado através de termostato de 20°C até 120°C e conta com dreno para água, corre Bandejas De Aço Inox 430 Vincado, fechamento superior em vidro temperado (protetor de saliva) com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas led para iluminação do balcão. Voltagem 220V. Equipado com rodízios giratório de 3" com trava ou sapatas plásticas com regulagem de altura para corrigir eventuais desníveis no piso para fácil locomoção do produto. Capacidade (GN's): 5 Gns 1/1 150mm

**MÓDULO REFRIGERADO** - Balcão térmico fabricado em Aço Inox 430 escovado ou polido, Pista refrigerada em alumínio com capacidade de 3 cubas GN 1/1 com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico PU expandido, termostato mecânico ou analógico; Temperatura : + 02 à + 10 com sistema de resfriamento através de compressor acoplado e serpentinas distribuídas no fundo da caixa térmica (Pista Fria); corre bandejas de Aço Inox 430 Vincado; fechamento superior em vidro temperado (protetor de saliva) com calha central em Aço Inox 430, lâmpadas led para iluminação do balcão. Voltagem 220V. Equipado com rodízios giratório de 3" com trava ou sapatas plásticas com regulagem de altura para corrigir eventuais desníveis no piso para fácil locomoção do produto. Capacidade (GN's): 3 Gns 1/1 65mm.

**Menção para Gestor:** Elias Pereira - Prefeito do Campus UEPG. E-mail: [elpereira@uepg.br](mailto:elpereira@uepg.br)

**Fiscal do contrato:** Marcio Ronaldo Champoski - Diretor Administrativo - Limpeza e Alimentação. E-mail: [mrc@uepg.br](mailto:mrc@uepg.br)

**Suplente:** Adriano Da Silva Rodrigues - Chefe de Divisão de Alimentação e Limpeza. E-mail: [asrodrigues@uepg.br](mailto:asrodrigues@uepg.br) - Telefone (42) 3220-3252.

### 1.8 Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 15, VIII, Dec. 10.086/22)

Não há necessidade para parcelamento do objeto pela quantidade a ser adquirida. Assim concentrando a compra em único fornecedor para caso ocorra defeito e vícios e a substituição da mesma.

### 1.9 Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 15, IX, Dec. 10.086/22)

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais do ser humano. Para se ter uma alimentação saudável e um ambiente de qualidade, além da segurança alimentar, existe a necessidade de que as máquinas e equipamentos estejam conservados e com as devidas manutenções, de forma a manter um padrão adequado no preparo das refeições, garantindo assim a alimentação de qualidade e o bom funcionamento do ambiente de trabalho.

Em relação aos benefícios diretos da futura aquisição, pretende-se dar continuidade às ações estratégicas da Administração no sentido de adequar os espaços físicos dos restaurantes, melhorando a qualidade do ambiente de trabalho, baseando-se nos princípios de bem-estar, durabilidade, respeito ao

meio ambiente, dando suporte ao desempenho das funções com meios adequados à execução das tarefas de encargo do referido setor.

**1.10 Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (art. 15, X, Dec. 10.086/22)**

Não se aplica, pois não há necessidade de capacitação de colaboradores ou providencias prévias para a contratação pretendida.

**1.11 Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 15, XI, Dec. 10.086/22)**

Identificou-se contratação correlata para futura aquisição das cubas padrão GN ou Gastronorm devido:

Obs.: Orçamentos realizados em sites para os itens (módulo); cubas não inclusas.  
Restaurante possui cubas GN em bom estado de conservação.

**1.12 Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (art. 15, XII, Dec. 10.086/22)**

Para aquisição de Bens:

Art. 362. No caso de aquisição de bens a Administração deverá prever que o contratado adotará as seguintes práticas de sustentabilidade, quando couber:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

§ 2º O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada.

§ 3º O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

**1.13 Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina**(art. 15, XIII, Dec. 10.086/22)

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos valores estimados de mercado. Esta compra ou aquisição se enquadra na forma de dispensa de licitação por baixo valor, considerando que esta aquisição é essencial ao apoio e continuidade da prestação de serviço no Restaurante Universitário Campus Central - UEPG. Considero “Viável” a realização desta que se encontra fundamentada no Art. 75, Inciso II, § 3º Da Lei Federal Nº 14.133/2021 Dispensa de Licitação.

**ANEXO 1**  
**MAPA DE RISCO**  
(adaptado de anexo IV da IN nº 05/2017/SEGES/MPGD)

Risco	Causa	Dano/ Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
1.Indisponibilidade do bem licitado	Não se aplica	Falta do bem licitado	1	5	Médio	Não previsível	Não se aplica	Pesquisa nova Ata/ SRP ou Aquisição Pregão eletrônico	Responsável pelo ETP e Setor requisitante
2. Fornecimento de baixa qualidade	Divergência de informações técnicas entre produto e serviço realizado	Resultado baixa qualidade	1	5	Médio	Melhorar requisitos técnicos e habilitação	Responsável pelo ETP e Setor requisitante	Pesquisa nova Ata/ SRP ou Aquisição pregão eletrônico	
3.Contratação com preço acima da média do mercado	Não se aplica	Falta do produto	1	5	Médio	Não se aplica	Não se aplica	Pesquisa nova Ata/ SRP ou Aquisição Pregão eletrônico	
4. Licitação deserta ou com lote deserto.	Variação de preço.	Falta do material.	3	5	Alto	Não se aplica.	Não se aplica.	Reapresentar pedido	

### MATRIZ DE RISCO

IMPACTO	Muito Alto 5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto 4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Médio 3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
	Baixo 2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
	Muito Baixo 1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		1	2	3	4	5
		Raro	Pouco Provável	Provável	Muito Provável	Praticamente certo
<b>PROBABILIDADE</b>						

**Responsável pela Elaboração:** Marcelo Hartmann - Agente Administrativo

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MARCELO HARTMANN  
Data: 23/08/2023 14:42:56-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Responsável pela Elaboração:** Marcio Ronaldo Champoski - Diretor Administrativo – Limpeza e Alimentação

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MARCIO RONALDO CHAMPOSKI  
Data: 23/08/2023 14:30:33-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Revisão:** Elias Pereira - Prefeito do Campus

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ELIAS PEREIRA  
Data: 24/08/2023 16:40:30-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Data da Elaboração:** 22/08/2023