

Estudo Técnico Preliminar 31/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 00059.000102/2022-73

2. Processos relacionados

00264.000119/2022-03 - Aquisição de Forno elétrico combinado

00059.000400/2022-63- Inclusão de item no PAC

3. Descrição da necessidade

Trata-se da aquisição de forno elétrico combinado.

A aquisição visa atender as necessidades diárias de preparação de alimentos, apresentadas pela Administração do Palácio da Alvorada.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Alvorada	Francisco de Assis Lima Castelo Branco

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto a ser adquirido deverá atender as especificações e características listadas abaixo:

FORNO ELÉTRICO COMBINADO

Especificações aproximadas:

- Forno elétrico do tipo combinado com aquecimento por convecção com calor seco e/ou calor úmido;
- Alimentação: Trifásica 380V;
- Potência de conexão: mín. 36 kW;
- Capacidade 20X1/1 GN's;

- Pannel de acionamento do tipo "touch screen";
- Possibilidade de gravação de receitas (mínimo de 1000) programadas no pannel de acionamento;
- Sistema de regulagem de temperatura de vapor;
- Sistema de regulagem de intensidade de vapor;
- Sistema que, após a seleção do alimento principal a ser preparado, indica quais os tipos de alimentos podem ser preparados simultaneamente;
- Funções específicas e/ou pré-programadas para panificação;
- Funções para preparo dos alimentos nos pontos cocção desejados;
- Sensores de temperatura interna para direcionamento de calor no interior do forno;
- Possibilidade de cocção utilizando-se sensor de temperatura do núcleo do alimento;
- Possibilidade de injeção intermitente de vapor através de comando no pannel de controle pelo usuário;
- Possibilidade de variação da velocidade do ventilador da turbina de recirculação de ar quente para alimentos mais delicados;
- Possibilidade de cocção com delta de temperatura constante entre o núcleo do alimento e o gabinete interno do forno;
- Função de douramento, considerando diferentes pontos de cocção para o interior dos alimentos;
- Função para criação de crostas nos alimentos;
- Função de resfriamento rápido após utilização em altas temperaturas;
- Função de autolimpeza rápida;
- Suporte móvel para o forno e para as GN's.

Referência: Rational, Modelo iCombi Pro 20-1/1, equivalente ou de qualidade superior.

6. Levantamento de Mercado

Realizou-se a pesquisa de mercado e a solução mais adequada para atender as demandas dos eventos de médio a grande porte é a aquisição do forno elétrico combinado.

7. Descrição da solução como um todo

A aquisição visa atender as demandas do eventos de médio a grande porte.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

--	--	--	--

Espaço	Descrição do Item	QTD	Unidade
Palácio da Alvorada	<p>FORNO ELÉTRICO COMBINADO</p> <p>Especificações aproximadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forno elétrico do tipo combinado com aquecimento por convecção com calor seco e /ou calor úmido; • Alimentação: Trifásica 380V; • Potência de conexão: mín. 36 kW; • Capacidade 20X1/1 GN's; • Pannel de acionamento do tipo "touch screen"; • Possibilidade de gravação de receitas (mínimo de 1000) programadas no pannel de acionamento; • Sistema de regulagem de temperatura de vapor; • Sistema de regulagem de intensidade de vapor ; • Sistema que, após a seleção do alimento principal a ser preparado, indica quais os tipos de alimentos podem ser preparados simultaneamente; • Funções específicas e/ou pré-programadas para panificação; • Funções para preparo dos alimentos nos pontos cocção desejados; • Sensores de temperatura interna para direcionamento de calor no interior do forno; • Possibilidade de cocção utilizando-se sensor de temperatura do núcleo do alimento; • Possibilidade de injeção intermitente de vapor através de comando no pannel de controle pelo usuário; • Possibilidade de variação da velocidade do ventilador da turbina de recirculação de ar quente para alimentos mais delicados; • Possibilidade de cocção com delta de temperatura constante entre o núcleo do alimento e o gabinete interno do forno; • Função de douramento, considerando diferentes pontos de cocção para o interior dos alimentos; • Função para criação de crostas nos alimentos; • Função de resfriamento rápido após utilização em altas temperaturas; 	1	UN

	<ul style="list-style-type: none">• Função de autolimpeza rápida;• Suporte móvel para o forno e para as GN's. <p>Referência: Rational, Modelo iCombi Pro 20-1 /1, equivalente ou de qualidade superior.</p>		
--	--	--	--

9. Estimativa do Valor da Contratação

A pesquisa de mercado foi realizada obedecendo a Instrução Normativa nº 73-ME, de 5 de agosto de 2020, no sítio governamental Painel de Preços, em outros sítios de outros entes públicos e consultas a empresas especializadas no fornecimento desse tipo de equipamento. Não foram localizadas licitações no painel de preços considerando as especificações do objeto em questão. Assim sendo, as pesquisas foram realizadas exclusivamente com fornecedores especializados. Foi utilizado o critério da mediana de preços para elaboração do preço de referência, uma vez que foi o que melhor refletiu o valor praticado pelo mercado atualmente.

O valor total da contratação está estimado em **R\$ 129.750,00 (cento e vinte nove mil, setecentos e cinquenta reais)**.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nesta contratação não há parcelamento de objeto, pois será adquirido de uma única vez, por ser um único forno.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O pedido de inclusão no PCA 2022 está sendo conduzido pelo processo relacionado 00059.000400/2022-63. A demanda foi registrada no PGC 2022, item 1487, sendo enviada ao perfil PAC-UNCOMP.

13. Resultados Pretendidos

O principal motivo da compra deste forno é atender melhor as demandas, as quais são muitas, com isso, haja excelência para um atendimento salutar.

14. Providências a serem Adotadas

Não há.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não há previsão de impactos ambientais.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos a contratação viável, com base nas especificações, necessidade e pesquisas de mercado realizadas.

17. Responsáveis

RENATA VALVERDE DE ARAUJO

Assistente

JULIO CESAR DE ARAUJO

Chefe de Divisão

FRANCISCO DE ASSIS LIMA CASTELO BRANCO

Administrador do Palácio do Alvorada