

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA

Estudo Técnico Preliminar 128/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de **seis cubas de aço inoxidável**, destinadas à complementação da infraestrutura das bancadas e pias do **Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos (ASA) do Curso de Engenharia de Alimentos**, no Campus Bagé.

As cubas deverão atender às dimensões especificadas nas fichas de orçamento apresentadas pelas empresas consultadas, sendo admitidas as seguintes configurações: **50 cm × 40 cm × 22 cm** ou **49 cm × 39 cm × 30 cm**, acompanhadas de **válvula americana de 3,5"**, **contendo peneira, parafuso e corpo**, conforme especificações técnicas definidas para o objeto.

A necessidade de aquisição decorre da insuficiência da infraestrutura atualmente disponível no laboratório. Na **sala de desenvolvimento**, que dispõe de duas bancadas, são necessárias quatro cubas para a adequada instalação e utilização das pias. Adicionalmente, a **sala de preparação** apresenta a necessidade de instalação de mais duas cubas de aço inoxidável, totalizando seis unidades.

A aquisição é necessária para a **complementação da infraestrutura prevista no projeto de construção do Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos**, uma vez que os itens não foram contemplados na execução da obra realizada no Campus Bagé. A instalação das cubas permitirá a conclusão da estrutura hidráulica e funcional das bancadas, proporcionando condições adequadas para a realização das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no laboratório.

Dessa forma, a contratação busca suprir uma necessidade de infraestrutura existente, possibilitando o pleno funcionamento dos ambientes laboratoriais e o adequado desenvolvimento das atividades acadêmicas vinculadas ao Curso de Engenharia de Alimentos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Curso de Engenharia de Alimentos	Estevan Martins de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos requisitos necessários para o fornecimento e a adequada utilização das cubas de aço inoxidável destinadas às bancadas e pias do Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Engenharia de Alimentos, no Campus Bagé. Deverão ser fornecidas 06 (seis) cubas de aço inoxidável, destinadas à instalação nas bancadas e pias do laboratório, com dimensões compatíveis com os espaços disponíveis, sendo admitidas as dimensões de 50 cm × 40 cm × 22 cm ou 49 cm × 39 cm × 30 cm.

As cubas deverão ser compatíveis com válvula americana de 3,5 polegadas, devendo ser fornecidas com peneira, parafuso e corpo da válvula. O material deverá ser constituído de aço inoxidável, adequado para utilização em ambiente laboratorial e para contato frequente com água e materiais utilizados nas atividades de preparação e análise de alimentos. Os produtos deverão ser novos, sem sinais de uso, defeitos, amassados, riscos, deformações ou quaisquer outras avarias que comprometam sua funcionalidade, resistência ou acabamento.

As cubas deverão apresentar acabamento adequado e superfície lisa, de modo a favorecer a higienização e a manutenção das condições sanitárias necessárias ao ambiente laboratorial. As dimensões e demais características dos produtos deverão ser compatíveis com as bancadas existentes no laboratório, possibilitando sua adequada instalação e utilização.

Os materiais deverão ser fornecidos devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte. A contratada deverá responsabilizar-se pela substituição de materiais que apresentem defeitos de fabricação, danos decorrentes do transporte ou desconformidade com as especificações estabelecidas. O fornecimento deverá observar, quando pertinente, as normas técnicas e de segurança aplicáveis ao produto.

O prazo de entrega do material é de, no máximo, 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

O material deverá ser entregue no seguinte endereço: Prédio da Unipampa, Campus Bagé, localizado na Avenida Maria Anunciação Gomes de Godoy, nº 1650, no Bairro Malafaia, na cidade de Bagé/RS, CEP: 96413-172.

5. Levantamento de Mercado

Para subsidiar a presente contratação, foi realizado levantamento de mercado por meio de pesquisa presencial em estabelecimentos comerciais da cidade de Bagé/RS, com o objetivo de verificar a disponibilidade e os preços praticados para cubas de aço inoxidável compatíveis com as características necessárias ao atendimento da demanda do Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Engenharia de Alimentos.

Foram realizadas consultas junto às empresas ALC Materiais de Construção, Ficapri Materiais de Construção e Fronteira Materiais de Construção. Na pesquisa realizada, foram obtidos os seguintes valores unitários: ALC Materiais de Construção, R\$ 224,26; Ficapri Materiais de Construção, R\$ 243,80, e Fronteira Materiais de Construção, R\$ 204,00.

Os valores levantados demonstram a existência de oferta do produto no comércio local por diferentes fornecedores, possibilitando a comparação de preços e contribuindo para a definição de uma referência de mercado para a contratação.

Considerando a necessidade de aquisição de 06 (seis) unidades, a estimativa obtida e a modalidade de aquisição é aquisição direta, o menor valor unitário é R\$ 204,00, totalizando R\$ 1.224,00. Esse valor poderá ser utilizado como referência para a contratação direta, observadas as especificações técnicas estabelecidas e os procedimentos aplicáveis à pesquisa de preços da Administração.

Análise das Alternativas Possíveis

Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas alternativas disponíveis no mercado para a complementação da infraestrutura das bancadas e pias do Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Engenharia de Alimentos.

A primeira alternativa consiste na aquisição de cubas de aço inoxidável prontas, disponíveis no comércio local, com dimensões e características compatíveis com as bancadas existentes. Essa solução apresenta como principais vantagens a disponibilidade do produto no mercado, a possibilidade de comparação entre diferentes fornecedores, a padronização das peças, a facilidade de aquisição e a redução do tempo necessário para a complementação da infraestrutura. A pesquisa realizada junto a estabelecimentos comerciais de Bagé/RS demonstrou a existência de diferentes fornecedores e opções de preços para o produto pretendido.

A segunda alternativa considerada é a fabricação de cubas sob medida, mediante contratação de empresa especializada em serviços de fabricação de equipamentos ou peças em aço inoxidável. Embora essa solução possibilite adequar precisamente as dimensões das cubas aos espaços disponíveis, poderá resultar em maior custo, prazo de fabricação e necessidade de elaboração de especificações e medidas detalhadas para a execução do serviço. Considerando que existem produtos padronizados disponíveis no mercado com dimensões compatíveis com a infraestrutura existente, não se mostra necessária, neste momento, a fabricação sob medida.

Também foi considerada a possibilidade de substituição ou alteração das bancadas existentes para adequação a outros modelos de cubas. Essa alternativa implicaria intervenção na infraestrutura já instalada, podendo gerar custos adicionais com aquisição de novos materiais, mão de obra e eventuais adequações hidráulicas, além de não se mostrar necessária para solucionar a demanda identificada.

Diante das alternativas analisadas, a aquisição de cubas de aço inoxidável disponíveis no mercado, observadas as especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, apresenta-se como solução compatível com a necessidade identificada, por permitir a complementação da infraestrutura existente de forma objetiva, com produtos disponíveis comercialmente e sem necessidade de intervenções estruturais significativas nas bancadas do laboratório.

6. Descrição da solução como um todo

Após análise de mercado e planejamento da demanda levando em consideração os itens usualmente utilizados nas infraestruturas de laboratórios do curso, entende-se como a melhor solução a utilização de Contratação Direta, tendo em vista que o valor da contratação é considerado pequeno, tornando o processo licitatório mais oneroso que a própria aquisição, conforme previsto no decreto nº11.462 /2023. Os materiais classificam-se como de consumo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para a presente contratação é de **06 (seis) cubas de aço inoxidável**, conforme a necessidade de complementação da infraestrutura existente no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Engenharia de Alimentos, no Campus Bagé.

A definição da quantidade decorre da verificação dos espaços e das necessidades de utilização das bancadas existentes no laboratório, com a instalação de **06 (seis) cubas de aço inoxidável**.

A quantidade estabelecida considera exclusivamente a necessidade atual de complementação da infraestrutura prevista para o laboratório, não contemplando unidades adicionais para estoque ou reserva, evitando-se a aquisição de quantitativo superior ao necessário.

Assim, estima-se a contratação de **06 (seis) unidades de cubas de aço inoxidável**, com as dimensões e características técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

Item	Descrição	Código	Preço (Menor Preço)	Quantidade	Unidade	Valor total
01	Cuba em aço inox medindo 50cm x 40 cm x 22 cm ou 49 cm x 39 c x 30 cm, com válvula americana 3,5" contendo peneira, parafuso e corpo	627971	R\$204,00	6	Unidade	R\$1.224,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.224,00

Valor (R\$): 1.224,00

Baseando-se no preço praticado com outros órgãos públicos, estima-se que o material tenha um preço de aquisição próximo de R\$ 1.224,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Por se tratar de uma demanda que será realizada para dotar a infraestrutura do laboratório de A.S.A., entende-se que a aquisição por contratação direta é a melhor opção visando à economicidade para o órgão e um melhor planejamento para a concretização da infraestrutura do laboratório de ASA/EA, não sendo desnecessário o parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes para os itens em questão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada aos planos de governança instituídos pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) vigente da UNIPAMPA, assim como solicitação está de acordo com o planejamento de compras para o ano de 2026 do campus Bagé, conforme o planejamento anual de contratações (PGC) e inserido através do DFD . Segue abaixo

ID PCA no PNCP	DATA DE PUBLICAÇÃO NO PNCP	ID DOS ITENS NO PCA	CLASSE/GRUPO	IDENTIFICADOR DA FUTURA CONTRATAÇÃO
09341233000122-0-000001/2026	16/01/2025	5279	4510	154359-245/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A instalação de **cubas de aço inoxidável no laboratório do curso de Engenharia de Alimentos da UNIPAMPA – Campus Bagé** poderá proporcionar benefícios relacionados à infraestrutura, à segurança, à higiene e à qualidade das atividades acadêmicas. Entre os principais resultados esperados estão:

- **Melhoria das condições de higiene e sanitização:** o aço inoxidável apresenta superfície lisa, resistente à corrosão e de fácil limpeza, contribuindo para a manutenção de condições higiênico-sanitárias adequadas no ambiente laboratorial.
- **Maior segurança nas atividades práticas:** as cubas permitirão a realização de procedimentos que envolvam lavagem, higienização e manipulação de materiais e equipamentos de maneira mais adequada, reduzindo riscos de contaminação e acidentes decorrentes de estruturas inadequadas.
- **Adequação da infraestrutura laboratorial:** a instalação contribuirá para a melhoria das condições físicas do laboratório, tornando-o mais apropriado para as atividades práticas desenvolvidas no curso de Engenharia de Alimentos.
- **Apoio às aulas práticas e atividades de pesquisa e extensão:** as cubas poderão ser utilizadas em diferentes procedimentos relacionados ao processamento, manipulação, higienização e preparo de alimentos, ampliando as possibilidades de utilização do laboratório por estudantes e docentes.

- **Facilidade de limpeza e manutenção:** por ser um material durável e resistente à umidade e à corrosão, o inox facilita os procedimentos de limpeza e conservação, contribuindo para a maior vida útil da infraestrutura instalada.
- **Melhoria das condições de trabalho para estudantes e servidores:** uma infraestrutura mais adequada proporciona melhores condições para a execução das atividades acadêmicas, favorecendo a organização e a funcionalidade do espaço.
- **Contribuição para a formação profissional:** a utilização de uma estrutura compatível com as exigências de ambientes de processamento de alimentos permite aos estudantes vivenciar práticas relacionadas às condições de higiene, organização e segurança presentes em ambientes profissionais.
- **Fortalecimento das atividades do curso:** a melhoria da infraestrutura poderá contribuir para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, fortalecendo a utilização do laboratório como espaço de formação acadêmica e profissional.

13. Providências a serem Adotadas

Não serão necessárias providências prévias ao recebimento destes materiais. Os servidores responsáveis pelos materiais possuem capacitação necessária para a correta utilização e conservação dos mesmos, assim como o local de armazenamento e utilização estarem adequados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Todos os resíduos produzidos são devidamente descartados. A Universidade possui contrato de Coleta, Transporte e Destinação Final de Resíduos, com empresa especializada, cumprindo assim a obrigação de dar o tratamento e a destinação correta dos resíduos gerados em suas atividades. Desta forma, os possíveis impactos ambientais negativos são elididos ou minimizados a níveis aceitos pela legislação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A execução deste processo está dentro do planejamento e orçamento do campus, visando o atendimento da real demanda dos servidores e usuários desta unidade administrativa e acadêmica.

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](#).

ESTEVAN MARTINS DE OLIVEIRA

Professor do Curso de Engenharia de Alimentos



Documento assinado digitalmente

ESTEVAN MARTINS DE OLIVEIRA

Data: 20/10/2026 09:26:15-0300

Verifique em <https://validar.itl.gov.br>



SORAYA MACHADO REIS DA CONCEICAO

Administrador