

INST.FED.DA PARAIBA/CAMPUS CAJAZEIRAS

Estudo Técnico Preliminar 6/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23324.000878.2026-35

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Equipamento - Liquidificador Industrial

A aquisição de **liquidificador industrial** para a cozinha institucional se justifica pela necessidade de otimizar o preparo de alimentos em grande volume no setor de alimentação. Atualmente, as atividades de produção de refeições demandam o processamento frequente de preparações líquidas e semilíquidas, como sucos naturais, vitaminas, molhos, sopas, caldos e bases alimentares utilizadas no cardápio diário.

Considerando o quantitativo de refeições produzidas e a rotina de funcionamento da cozinha, é necessário um equipamento com **alta capacidade, maior potência e resistência**, capaz de suportar uso contínuo e volumes elevados de processamento, características próprias de um liquidificador industrial. Equipamentos domésticos ou de menor porte não atendem adequadamente às demandas do serviço, podendo comprometer a eficiência da produção, aumentar o tempo de preparo e reduzir a durabilidade do equipamento.

Dessa forma, a disponibilização de um **liquidificador industrial com copo de grande capacidade e estrutura em materiais resistentes**, como aço inoxidável, permitirá maior agilidade na preparação dos alimentos, padronização das preparações e melhoria das condições de trabalho da equipe de cozinha, além de contribuir para a eficiência operacional do serviço de alimentação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Nutrição	Cleina Silva Macena Lima Cavalcanti

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para atendimento das necessidades da cozinha institucional, o equipamento a ser adquirido deverá atender a requisitos mínimos de desempenho, durabilidade, segurança e adequação ao uso em ambiente de produção de alimentos em larga escala.

O **liquidificador industrial** deverá possuir capacidade compatível com a demanda do serviço de alimentação, permitindo o processamento de grandes volumes de preparações líquidas e semilíquidas, como sucos, vitaminas, molhos, sopas e caldos. O equipamento deve ser projetado para uso contínuo em ambiente profissional, apresentando estrutura robusta e resistência ao desgaste decorrente da rotina de produção.

Deverá possuir **copo com capacidade aproximada de 25 litros**, confeccionado em **aço inoxidável**, material adequado para contato com alimentos, resistente à corrosão e de fácil higienização. A **base do equipamento** deverá apresentar estrutura resistente, preferencialmente em **aço carbono**, garantindo estabilidade durante o funcionamento. As **hélices ou lâminas** devem ser fabricadas em **aço inoxidável**, assegurando eficiência no processamento dos alimentos e maior durabilidade.

O equipamento deverá possuir **motor de alta potência**, compatível com a capacidade do copo e adequado para o processamento de grandes volumes, garantindo eficiência e rapidez no preparo das preparações. A **tampa** deverá proporcionar vedação adequada durante o uso, evitando vazamentos e contribuindo para a segurança do operador.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	631050	Liquidificador industrial com capacidade de 25 litros, indicado para processamento, trituração e homogeneização de alimentos em grande volume. Equipamento com base em aço carbono, copo e hélice em aço inoxidável e tampa em alumínio, garantindo resistência, durabilidade e facilidade de higienização. Deve possuir motor com potência aproximada de 1,5 CV e tensão nominal bivolt (127/220 V), adequado para uso contínuo em ambientes institucionais ou cozinhas industriais.	und	1	R\$ R\$ 2.493,64	R\$ R\$ 2.493,64
VALOR TOTAL						R\$ R\$ 2.493,64

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

No entanto, considerando a natureza do objeto, que consiste na **aquisição de um único equipamento (liquidificador industrial)**, verifica-se que **não há viabilidade técnica ou econômica para o parcelamento da contratação**, uma vez que o item constitui uma unidade indivisível e funcionalmente completa.

O parcelamento, nesse caso, não se aplica, pois não há divisão possível do objeto em partes independentes que possam ser contratadas separadamente sem comprometer a funcionalidade do equipamento. Dessa forma, conclui-se que **a contratação deverá ocorrer em item único**, não sendo aplicável o parcelamento da solução, por se tratar de objeto indivisível e cuja divisão não traria benefícios técnicos ou econômicos para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existe interdependência entre o produto solicitado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional e às necessidades operacionais do serviço de alimentação ofertado pela instituição, estando relacionada à manutenção e ao aprimoramento da infraestrutura necessária para a adequada execução das atividades de preparo de refeições.

A aquisição do **liquidificador industrial** contribui diretamente para o funcionamento eficiente da cozinha institucional, possibilitando melhores condições para o processamento de alimentos utilizados nas preparações que compõem o cardápio ofertado aos estudantes.

Além disso, a contratação está em consonância com as ações de **estruturação e melhoria dos serviços de assistência estudantil**, que visam garantir condições adequadas de permanência aos estudantes por meio da oferta regular de alimentação.

Dessa forma, a contratação mostra-se compatível com o planejamento administrativo e com as demandas operacionais da unidade, contribuindo para a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação disponibilizado pela instituição.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição do **liquidificador industrial**, espera-se aprimorar as condições operacionais da cozinha institucional, proporcionando maior eficiência no processamento de alimentos utilizados na preparação das refeições ofertadas aos estudantes.

Entre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- **Maior agilidade no preparo das refeições**, especialmente no processamento de preparações líquidas e semilíquidas, como sucos, vitaminas, molhos, sopas e caldos;
- **Melhoria na padronização das preparações**, garantindo maior uniformidade na textura e consistência dos alimentos produzidos;
- **Aumento da eficiência operacional da cozinha**, reduzindo o tempo de preparo e otimizando o fluxo de trabalho da equipe responsável pela produção das refeições;
- **Maior durabilidade e confiabilidade do equipamento**, considerando que equipamentos industriais são projetados para uso contínuo e para processamento de grandes volumes;
- **Melhoria das condições de trabalho da equipe**, por meio da utilização de equipamento adequado às demandas do serviço de alimentação coletiva.

Dessa forma, a contratação contribui para a manutenção da qualidade e da regularidade do serviço de alimentação ofertado no âmbito institucional.

13. Providências a serem Adotadas

Inicialmente, será necessária a **formalização do processo de contratação**, com a elaboração dos documentos pertinentes, tais como o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência e a realização da pesquisa de preços, observando-se as normas e procedimentos aplicáveis às contratações públicas.

Após a conclusão dessas etapas, deverá ser realizado o **procedimento de aquisição**, conforme modalidade definida pela área responsável pelas contratações da instituição.

No que se refere à operacionalização do equipamento, a cozinha institucional já dispõe de **infraestrutura física adequada**, incluindo espaço apropriado para instalação e utilização do liquidificador industrial, bem como ponto de energia elétrica compatível com o funcionamento do equipamento.

Adicionalmente, a equipe responsável pela produção de refeições possui **experiência no manuseio de equipamentos similares**, não sendo necessária a realização de treinamento específico para sua utilização.

Por fim, após a aquisição, o equipamento deverá ser **incorporado ao patrimônio da instituição**, seguindo os procedimentos administrativos internos, e disponibilizado para uso na cozinha institucional, contribuindo para a melhoria das atividades de preparo das refeições.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição e utilização de equipamentos eletrodomésticos industriais podem gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao **consumo de energia elétrica e à destinação final do equipamento ao término de sua vida útil**.

Nesse sentido, como medidas mitigadoras, serão observadas as seguintes práticas:

- Priorizar a aquisição de equipamento fabricado com **materiais resistentes e duráveis**, o que contribui para maior vida útil do produto e redução da necessidade de substituições frequentes;
- Garantir o **uso adequado e racional do equipamento**, evitando desperdício de energia elétrica durante sua operação;
- Realizar **manutenção preventiva periódica**, visando prolongar a vida útil do equipamento e manter seu funcionamento eficiente;
- Quando do descarte do equipamento ao final de sua vida útil, realizar a **destinação ambientalmente adequada**, observando as normas vigentes relativas ao descarte de resíduos e equipamentos eletroeletrônicos.

Dessa forma, busca-se minimizar possíveis impactos ambientais associados à utilização do equipamento, alinhando a contratação às boas práticas de sustentabilidade na Administração Pública.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se **tecnicamente e administrativamente viável**, uma vez que a aquisição de liquidificador industrial atende de forma direta às necessidades operacionais da cozinha institucional responsável pela produção de refeições.

Do ponto de vista técnico, o equipamento apresenta características adequadas para o processamento de alimentos em grande volume, sendo amplamente utilizado em cozinhas profissionais e serviços de alimentação coletiva. Sua utilização possibilita maior eficiência no preparo de preparações líquidas e semilíquidas, contribuindo para a agilidade e organização das atividades de produção de refeições.

Sob o aspecto operacional, a solução proposta é simples de implementar, não exigindo adaptações estruturais na cozinha nem treinamento especializado para a equipe, visto que se trata de equipamento de uso comum em ambientes de preparo de alimentos.

Além disso, o mercado dispõe de diversos fornecedores que comercializam equipamentos com especificações compatíveis com a necessidade identificada, o que garante **ampla competitividade no processo de contratação** e favorece a obtenção de propostas vantajosas para a Administração.

Dessa forma, considerando a necessidade identificada, a disponibilidade do equipamento no mercado e a adequação da solução às atividades desenvolvidas pela cozinha institucional, conclui-se pela **viabilidade da contratação**, por se tratar de solução tecnicamente adequada, operacionalmente simples e compatível com as demandas do serviço.

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](#).

CLEINA SILVA MACENA LIMA CAVALCANTI

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 17/03/2026 às 12:01:00.

VIVIANNE RIBEIRO DUARTE

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 18/03/2026 às 09:51:41.