UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 265/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23077.159914/2026-35

2. Descrição da necessidade

A Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) dispõe de 02 (dois) Restaurantes Universitários e 04 (quatro) refeitórios, distribuídos nos municípios de Natal/RN e Macaíba/RN, destinados ao atendimento da comunidade universitária. Essas unidades integram o Sistema de Restaurantes Universitários da Instituição e são responsáveis pela produção e distribuição de refeições diariamente à comunidade acadêmica. No RU central são servidas aproximadamente 5.000 refeições diariamente, constituindo importante instrumento de assistência estudantil e de apoio à permanência dos estudantes na educação superior.

A oferta de alimentação adequada e segura no ambiente universitário desempenha papel relevante na promoção da saúde, da segurança alimentar e nutricional e das condições necessárias à permanência e ao desempenho acadêmico dos estudantes. Nesse contexto, os Restaurantes Universitários possuem caráter estratégico para a política institucional de assistência estudantil, especialmente no atendimento aos discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Para assegurar a produção e a distribuição de refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas, é indispensável que as unidades disponham de infraestrutura compatível com o volume e a complexidade das atividades desenvolvidas, incluindo equipamentos e utensílios apropriados às etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, acondicionamento, distribuição e higienização, bem como ao gerenciamento dos resíduos gerados durante o processo produtivo.

A disponibilidade de equipamentos adequados, seguros e em boas condições de funcionamento constitui requisito essencial para a continuidade e eficiência das atividades, contribuindo para a padronização dos processos, otimização do fluxo produtivo, redução de perdas, melhoria das condições de trabalho, segurança dos trabalhadores e usuários, eficiência no uso dos recursos e manutenção da qualidade das refeições produzidas.

Considerando o elevado quantitativo de refeições produzidas diariamente, a utilização contínua e intensiva dos equipamentos ocasiona desgaste natural e progressiva depreciação dos bens atualmente existentes. Dessa forma, torna-se necessária a substituição de equipamentos que se encontram depreciados, obsoletos, com desempenho comprometido ou cuja manutenção tenha se tornado recorrente ou economicamente desvantajosa, bem como a aquisição de novos equipamentos destinados a suprir necessidades operacionais identificadas nas unidades.

Além das atividades diretamente relacionadas aos Restaurantes Universitários, a UFRN dispõe de outros ambientes institucionais destinados ao preparo e à manipulação de alimentos, incluindo cozinhas, padarias e laboratórios utilizados em atividades acadêmicas, de ensino, pesquisa e extensão. Esses espaços igualmente necessitam de equipamentos adequados e compatíveis com suas finalidades, de modo a proporcionar condições apropriadas ao desenvolvimento das atividades práticas e à formação dos discentes.

A aquisição pretendida também se mostra necessária para manutenção das condições higiênico-sanitárias e operacionais exigidas para os serviços de alimentação, em consonância com as Boas Práticas aplicáveis ao setor, especialmente as disposições estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, por meio da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e demais normas sanitárias pertinentes.

Diante do exposto, a aquisição de equipamentos para cozinha, padaria e demais ambientes de produção e manipulação de alimentos mostra-se necessária para promover a substituição gradual de bens depreciados ou obsoletos, ampliar e modernizar a infraestrutura existente e assegurar condições adequadas para a continuidade dos serviços prestados pela Universidade. A medida busca proporcionar maior eficiência operacional, segurança, qualidade e sustentabilidade aos processos de produção e distribuição

de refeições, contribuindo para o adequado funcionamento dos Restaurantes Universitários e dos demais ambientes institucionais contemplados pela contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PROAE - COORDENADORIA DO SISTEMA DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS	MICHELLE DE MEDEIROS MENDES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os equipamentos a serem adquiridos deverão ser novos, sem uso anterior, adequados ao uso industrial/institucional e atender integralmente às especificações técnicas que serão detalhadas no Termo de Referência, observando-se requisitos de desempenho, segurança, durabilidade, eficiência, facilidade de higienização e compatibilidade com a infraestrutura das unidades destinatárias.

As especificações deverão ser formuladas com base em requisitos necessários e suficientes ao atendimento da demanda, evitando-se exigências excessivas ou sem justificativa técnica que possam restringir indevidamente a competitividade.

Sustentabilidade:

Em observância ao art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010, que versa sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, faz-se necessário, sempre que possível, que:

os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

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;

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;

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), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados(PBDEs).

Para todos os itens o licitante deverá apresentar ou enviar juntamente com a proposta, sob pena de não aceitação, cópia do Selo do INMETRO.

Conformidade:

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens do objeto da licitação deverão seguir os seguintes critérios para entrega e aceitação:

O prazo de entrega dos bens é de 20 dias corridos, contados a partir do envio do empenho no e-mail cadastrado no SICAF, ou outro e-mail indicado pela empresa, em remessa única

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 90 (noventa) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5. Levantamento de 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. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Observa-se que existe um grande número de fabricantes, distribuidores e empresas no mercado nacional que comercializam Equipamentos de Restaurante e Padaria e devido ao fato dos bens a serem adquiridos serem classificados como bens comuns, nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021, uma vez que possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado, optou-se pela utilização do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços como forma de aquisição dos bens pretendidos.

6. Descrição da solução como um todo

A motivação pela escolha do Sistema de Registro de Preço (SRP) para este processo licitatório se dá pelas características do objeto - enquadram-se na classificação de bens comuns.

Será adotada a Lei 14.133/2021 para nortear todo o processo licitatório.

Por meio da licitação em questão será viabilizada a ampla concorrência e fomentação da economia, contemplando os fornecedores cadastrados e habilitados nos sistemas do governo, os quais estarão idôneos e elegíveis. Logo, a Administração transfere à empresa especializada, vencedora da licitação, a atribuição de fornecer Equipamentos de Cozinha e Padaria;

A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do pregão eletrônico.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição dos quantitativos dos equipamentos a serem adquiridos foi realizada a partir da análise das necessidades operacionais das unidades demandantes, considerando, especialmente, o volume de refeições produzidas e distribuídas, as características do processo produtivo e a capacidade operacional necessária para atendimento da demanda institucional.

No âmbito dos Restaurantes Universitários, a estimativa considerou o quantitativo diário de refeições atendidas, a capacidade nominal e produtiva dos equipamentos, os tipos e volumes das preparações realizadas, bem como o tempo efetivamente disponível para execução das diferentes etapas do processo produtivo até o início da distribuição das refeições aos usuários.

A memória de cálculo adotada não se restringe, portanto, à simples substituição quantitativa dos equipamentos atualmente existentes. Foram consideradas a relação entre a demanda de produção, a capacidade de processamento de cada equipamento e a necessidade de execução das atividades dentro das janelas de tempo disponíveis, de modo a evitar a formação de gargalos no fluxo produtivo e assegurar que as preparações sejam concluídas tempestivamente e em condições adequadas para distribuição.

Para os equipamentos destinados ao processamento e à cocção dos alimentos, foram avaliadas, conforme aplicável a cada item, características como capacidade por ciclo ou operação, tempo médio de processamento, número de ciclos necessários para atendimento da produção prevista e período disponível para realização da respectiva etapa antes da abertura da unidade para atendimento aos usuários.

Também foram consideradas as necessidades de substituição de equipamentos depreciados, obsoletos ou com capacidade insuficiente, assim como situações em que se identificou a necessidade de ampliação ou adequação da capacidade instalada, tendo em vista o volume atualmente produzido e as condições operacionais das unidades.

Dessa forma, os quantitativos estimados buscam assegurar capacidade produtiva compatível com a demanda institucional, continuidade do serviço, eficiência operacional e adequado dimensionamento dos equipamentos, evitando tanto aquisições insuficientes, que possam comprometer o atendimento, quanto quantitativos superiores às necessidades efetivamente identificadas.

As quantidades correspondentes a cada equipamento encontram-se discriminadas na relação de itens da contratação e foram estabelecidas a partir das necessidades apresentadas pelas unidades demandantes e das respectivas condições de utilização.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 749.043,81

O valor estimado da contratação é de R$ 749.043,81 (SETECENTOS E QUARENTA E NOVE MIL, QUARENTA E TRÊS REAIS E OITENTA E UM CENTAVOS).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliara competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente demanda está inserida no Plano de Contratações Anual 2026 desta IFES.

12. Renovação da Ata de Registro de Preço

Considerando que a renovação da ata de registro de preços é um mecanismo que possibilita a redução dos custos e eficiência no processo, dada a dispensa de realização de um novo procedimento licitatório e posterior contratação dos interessados, a Ata de Registro de Preços da presente contratação possibilitará a renovação, inclusive dos quantitativos licitados, a critério e conveniência da Administração e mediante a comprovação da vantajosidade, conforme disposto em Termo de Referência.

13. Da não divulgação da IRP

Não será realizada a divulgação da intenção de registro de preços em decorrência da configuração de contratação para órgão único, conforme prevê o parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei n° 14.133/2021, in verbis:

> Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.
>
> § 1o O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

Tal decisão imprime maior celeridade na fase interna de compras e possibilita aos fornecedores um maior grau de certeza quanto aos itens e quantitativos que serão adquiridos, dada a desnecessidade de considerar potenciais órgãos participantes com seus diferentes custos logísticos, evitando que fatores alheios à ata de registro de preços que se assinará no futuro possa passar por pleitos de dispensa de cumprimento ou pedidos de reequilíbrio em decorrência da frustração da expectativa de eventuais adesões por parte dos licitantes.

14. Da não permissibilidade para Adesão

Tendo em vista a opção pelo o órgão gerenciador de não realização de procedimento público de Intenção de Registro de Preço, conforme justificativa constante no item 5 deste estudo, não haver permissão de adesão “carona” à futura ata de registro de preço.

15. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de novos equipamentos possibilitará a otimização do tempo despendido para a produção de refeições, melhoria na qualidade do trabalho dos colaboradores, atendimento das exigências dos órgãos fiscalizadores - ANVISA, melhoria na prestação de serviços para o público alvo, economia no consumo de água e energia elétrica, contribuindo assim para um serviço de qualidade, seguro, eficaz e sustentável.

16. Providências a serem Adotadas

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Autoridade Competente da UFRN será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitado

17. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deverá Adotar para execução dos serviços, as práticas ambientalmente sustentáveis, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 1, de 19/01/2010, nos termos do guia nacional de contratações sustentáveis publicado pela Advocacia Geral da União (AGU) e Decreto 7.746/2012, e demais legislações vigentes nas esferas municipal, estadual e federal.

18. Declaração de Viabilidade

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

18.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento declara a presente contratação viável e razoável com base nos termos deste Estudo Técnico.

19. 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.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DIGITAL (ETP DIGITAL) Nº 84/2026 - DFI/COMPRAS (11.02.09.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 06/11/2026 12:18)
DANIEL GALVAO SOUSA
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
COMPRAS/PROAD (11.02.09)
Matrícula: ###957#5

*Visualize o documento original em https://sipac.ufrn.br/documentos/ informando seu número: **84**, ano: **2026**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DIGITAL (ETP DIGITAL)**, data de emissão: **06/11/2026** e o código de verificação: **1f4373c0c2***