



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Restaurante Universitário/*Campus* Arapiraca

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Aquisição de equipamentos industriais RU - *campus* Arapiraca

1. Descrição da necessidade da contratação

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar condições adequadas à execução das atividades de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação, transporte e distribuição de alimentos no Restaurante Universitário do Campus Arapiraca, que desempenha papel essencial ao atendimento das necessidades da comunidade acadêmica, especialmente aos estudantes que dependem do fornecimento regular de refeições durante sua permanência na Universidade.

2. Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução

A solução a ser contratada deverá contemplar equipamentos industriais adequados às atividades desenvolvidas no restaurante, considerando as etapas de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação, transporte e distribuição de alimentos. Destaca-se também que os equipamentos deverão apresentar características compatíveis com o uso profissional e com a intensidade das atividades realizadas, de modo a proporcionar eficiência operacional, segurança e durabilidade.

Os equipamentos deverão ser fabricados com materiais resistentes, de fácil higienização e adequados ao uso em ambientes destinados à produção e manipulação de alimentos, quando aplicável. Deverão possuir dimensões e capacidade compatíveis com os espaços físicos disponíveis e com o volume de alimentos processados pelo RU, possibilitando sua adequada utilização sem comprometer o fluxo das atividades.

A solução deverá ainda priorizar equipamentos que apresentem robustez, segurança operacional, facilidade de manutenção e disponibilidade de assistência técnica e peças de reposição, quando aplicável, devendo também atender às normas técnicas e sanitárias

pertinentes, bem como às exigências de segurança aplicáveis à sua utilização.

Ademais, deverá ser considerada, a relação entre qualidade, desempenho, durabilidade e custo, de forma a assegurar a seleção de equipamentos que atendam efetivamente às necessidades do Restaurante Universitário, evitando a aquisição de itens subdimensionados ou com características excessivas e desnecessárias. A especificação deverá contemplar os requisitos indispensáveis ao adequado funcionamento dos equipamentos, permitindo a competitividade entre potenciais fornecedores e a obtenção da solução mais vantajosa para a Administração.

3. Levantamento de mercado

Considerando as características do RU, o volume de alimentos movimentados e a necessidade de garantir condições adequadas de higiene, segurança e continuidade do abastecimento, as alternativas razoáveis para solucionar o problema são:

1. Contratação de empresa para execução das atividades de preparo e/ou processamento

Transferir as atividades operacionais para empresa especializada, mediante contratação de serviço terceirizado. Embora possível, essa alternativa implicaria alteração significativa do modelo de funcionamento do RU e exigiria avaliação quanto à viabilidade econômica, operacional e administrativa.

2. Locação de equipamentos industriais

Utilizar equipamentos mediante contratação de locação, evitando a aquisição definitiva. Essa alternativa poderia reduzir o investimento inicial, porém envolveria custos recorrentes e necessidade de gestão contratual durante todo o período de utilização.

3. Aquisição de equipamentos industriais novos

Adquirir equipamentos próprios para uso em cozinhas institucionais considerando as etapas de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação, transporte e distribuição.

4. Descrição da solução como um todo

A contratação de empresa terceirizada para execução das atividades de preparo, processamento ou movimentação de alimentos representaria uma alteração significativa na forma de funcionamento do Restaurante, podendo aumentar a complexidade da gestão, gerar dependência de serviços continuados e reduzir a autonomia da Universidade sobre atividades diretamente relacionadas à operação do RU. Além disso, a terceirização não solucionaria necessariamente a necessidade de estruturação permanente dos espaços e dos processos internos de recebimento, armazenamento e movimentação dos insumos.

Quanto à locação de equipamentos, embora permita o acesso aos bens sem aquisição definitiva, essa alternativa implicaria despesas recorrentes durante todo o período de utilização, além de possível dependência contratual para manutenção, substituição e disponibilidade dos equipamentos.

Nesse sentido, a aquisição de equipamentos novos permite à Universidade estruturar de forma permanente o RU, adequando os equipamentos ao volume de alimentos processados e às características específicas de suas atividades. Ademais, a solução proporciona maior autonomia operacional, possibilidade de utilização dos bens durante sua vida útil, melhor planejamento da manutenção e redução da dependência de terceiros para a disponibilidade dos equipamentos.

Dessa forma, considerando a utilização contínua dos equipamentos, o elevado volume de alimentos manipulados, a necessidade de assegurar condições adequadas de higiene e segurança e a importância da continuidade do serviço, a aquisição de equipamentos novos apresenta-se como a alternativa mais adequada sob os aspectos operacional, econômico e de interesse público, contribuindo para a melhoria da eficiência das atividades e para a adequada prestação do serviço à comunidade acadêmica.

5. Estimativa das quantidades

As quantidades estimadas para a contratação foram definidas considerando, principalmente, a necessidade de substituição dos equipamentos atualmente existentes no Restaurante, em razão do desgaste decorrente do uso contínuo e das condições próprias das atividades desenvolvidas no setor.

6. Estimativa do valor da contratação

Para a estimativa do valor da contratação, foi realizada pesquisa de preços por meio da plataforma [Banco de Preços](#), ferramenta que reúne referências de preços praticados em contratações públicas, possibilitando a obtenção de parâmetros para a estimativa dos valores dos itens pretendidos.

Vale ressaltar que os preços identificados na pesquisa foram analisados considerando a compatibilidade das especificações dos equipamentos com a solução escolhida, buscando obter valores de referência compatíveis com as condições de mercado, ficando o valor da contratação estimado em R\$ 29.808,15 (vinte e nove mil, oitocentos e oito reais e quinze centavos).

7. Justificativa para o (não) parcelamento

A Lei nº 14.133/2021 prevê o parcelamento do objeto como regra geral, desde que demonstrada a sua viabilidade técnica e econômica (art. 40, V, "b" e art. 47, II). Todavia, o § 3º do art. 40 autoriza o não parcelamento quando a economia de escala, o custo de gestão contratual ou a eficiência administrativa recomendarem a preservação da integralidade do fornecimento.

Nesse sentido, a aglutinação dos equipamentos em lote único maximiza a eficiência no valor global da licitação, ampliando o interesse de distribuidores de grande porte pois a adjudicação global viabiliza economia de escala, resultando em menor preço médio unitário quando comparado à compra fracionada de itens isolados. Adicionalmente, a entrega unificada racionaliza os custos operacionais de transporte, evitando a incidência de fretes fracionados.

Diante da avaliação técnica e econômica realizada no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pelo não parcelamento do objeto, por ser a medida que melhor atende aos princípios da eficiência, economicidade e racionalidade administrativa previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

8. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não se identifica, no momento, contratação correlata ou interdependente cuja ausência impeça ou comprometa diretamente a utilização dos equipamentos objeto deste ETP. As eventuais necessidades posteriores poderão ser tratadas pela Administração de acordo com a demanda efetivamente verificada, evitando-se a realização de contratações antecipadas ou desnecessárias.

9. Previsão no Plano Anual de Contratações

Certificamos que a maioria dos itens constam no PCA 2026. A exceção aplica-se ao carro plataforma, cuja inclusão posterior justifica-se por uma demanda recente do almoxarifado para a movimentação interna de insumos de limpeza e materiais diversos, visando reduzir o transporte manual, aumentando a segurança dos colaboradores. Ademais, o RU dispõe atualmente de apenas um carrinho de uso exclusivo para gêneros alimentícios, o qual apresentou desgaste acentuado, também

10. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Entre os benefícios da presente aquisição, podemos citar:

1. **Maior eficiência operacional**, reduzindo o tempo necessário para o preparo, processamento e movimentação dos alimentos.
2. **Redução do esforço físico dos colaboradores**, especialmente nas atividades de transporte de cargas e movimentação de alimentos entre o recebimento, almoxarifado e áreas de produção.
3. **Aumento da capacidade de processamento de alimentos**, adequados ao grande volume de alimentos processados diariamente.
4. **Melhoria das condições de higiene e segurança dos alimentos**, mediante utilização de equipamentos apropriados para ambientes de manipulação de alimentos, com superfícies resistentes, lisas e de fácil higienização.
5. **Melhor organização e aproveitamento dos espaços de armazenamento**, possibilitando melhor disposição dos insumos e facilitando a identificação e o controle dos estoques.

6. **Redução do risco de desabastecimento**, uma vez que a melhoria da organização e da capacidade de armazenamento favorece o controle dos estoques e a manutenção de quantidade adequada
7. **Melhoria das condições de trabalho dos colaboradores**, proporcionando equipamentos mais adequados às características e ao volume das atividades desenvolvidas.
8. **Maior continuidade do serviço de alimentação**, reduzindo riscos de paralisações ou limitações na produção e distribuição de refeições devido a falhas nos equipamentos obsoletos.
9. **Melhoria da qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica**, contribuindo para que o RU mantenha capacidade adequada de produzir e distribuir refeições de forma regular, segura e eficiente.

11. Providências a serem adotadas

Previamente à celebração e à execução do contrato, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

- a) verificar as condições físicas dos ambientes destinados à instalação e utilização dos equipamentos, especialmente quanto às dimensões, acessos, áreas de circulação e espaço disponível no Restaurante Universitário;
- b) verificar a compatibilidade da infraestrutura existente com os equipamentos que demandem alimentação elétrica;
- c) definir previamente os locais de instalação, posicionamento e utilização dos equipamentos, de modo a preservar o fluxo adequado das atividades de recebimento, armazenamento, preparo, manipulação e distribuição de alimentos;
- d) realizar a conferência e o levantamento dos equipamentos atualmente existentes, bem como adotar as providências patrimoniais necessárias quanto àqueles que forem retirados de serviço;
- e) organizar o recebimento dos equipamentos, assegurando a conferência quantitativa e qualitativa dos bens antes do respectivo aceite;

h) orientar os colaboradores que utilizarão os equipamentos quanto às condições adequadas de operação, higienização, conservação e segurança, observando os manuais e as instruções fornecidas pelos fabricantes.

Vale ressaltar que as providências supracitadas possuem caráter administrativo e poderão ser executadas pela própria Universidade, não sendo identificada, neste momento, a necessidade de contratação adicional ou interdependente para viabilizar a aquisição.

12. Impactos Ambientais

A contratação de equipamentos industriais para o Restaurante Universitário apresenta impactos socioambientais relacionados principalmente ao consumo de energia elétrica e água, à geração de resíduos e à destinação dos equipamentos atualmente existentes que serão substituídos. Considerando a utilização intensiva dos bens.

Nesse sentido, deverão ser priorizados equipamentos e materiais que apresentem durabilidade, resistência, facilidade de higienização e manutenção, evitando substituições prematuras e reduzindo a geração de resíduos ao longo do ciclo de vida dos bens. As mesas em inox e demais estruturas deverão possuir materiais adequados ao ambiente de manipulação de alimentos, resistentes à corrosão e compatíveis com os procedimentos de limpeza e higienização adotados pelo restaurante. Importante destacar também que sempre que tecnicamente aplicável, deverão ser considerados equipamentos e componentes que permitam manutenção, reparo e substituição de peças, prolongando sua vida útil.

A contratação poderá ainda gerar impactos relacionados ao consumo de água utilizado na limpeza e higienização dos equipamentos. Como medida mitigadora, deverão ser priorizados equipamentos e superfícies que permitam higienização eficiente, sem comprometer os requisitos sanitários, favorecendo a racionalização do uso de água nas atividades rotineiras do RU.

13. Declaração de Viabilidade

Após a análise dos elementos constantes neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação para aquisição de equipamentos industriais novos destinados ao Restaurante Universitário do Campus Arapiraca. A solução escolhida mostra-se adequada

e suficiente para atender às necessidades identificadas, considerando o desgaste dos equipamentos atualmente utilizados, o elevado volume de alimentos processados e a necessidade de assegurar eficiência, segurança, higiene, continuidade e qualidade na prestação do serviço. Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, operacionais, econômicos e de sustentabilidade analisados, manifesta-se posicionamento favorável à realização da licitação, por representar solução compatível com o interesse público e com as necessidades institucionais da Universidade Federal de Alagoas.

Equipe de Planejamento

Igor Calazans Duarte de Menezes
SIAPE: 1970137

Janielma Barbosa dos Santos
SIAPE: 1014244

Maria José dos Santos
SIAPE: 3161020



Emitido em 23/09/2026

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES - ETP N° 48/2026 - GA (11.00.43.63.38)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 23/09/2026 12:50)

LILIANE NUNES DA SILVA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ARAPIRACA (11.00.43.63)

Matrícula: ###022#1

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.sig.ufal.br/documentos/> informando seu número: **48**, ano: **2026**, tipo: **ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES - ETP**, data de emissão: **23/09/2026** e o código de verificação: **826c19b1ab**