

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Estudo Técnico Preliminar 9/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23065.007579/2026-20

2. Descrição da necessidade

A aquisição de materiais de limpeza, higienização e copa e cozinha

A contratação de material de limpeza faz-se necessária para garantia da segurança e qualidade higiênico-sanitária dos ambientes, estruturas, equipamentos, materiais e dos alimentos pertencentes à Universidade Federal de Alagoas, resultando benefícios como adequada produção das refeições pelos Restaurantes Universitário, prolongação da vida útil de equipamentos, dentre outros. Ainda, a referida aquisição é necessária para a higienização pessoal da comunidade acadêmica.

Os materiais também são utilizados como matéria-prima necessária ao desenvolvimento de aulas práticas e experimentos nas atividades de ensino, pesquisa e extensão pelas unidades requisitantes, mantendo a precisão, segurança, eficiência, qualidade e confiabilidade no alcance dos resultados.

Ademais, identifica-se a necessidade do correto acondicionamento de resíduos gerados pelas unidades, conforme preceitos da legislação pertinente. Dessa forma, serão asseguradas condições de salubridade para toda a comunidade.

Aquisição de itens do grupo de copa e cozinha, para auxiliar na produção e distribuição de refeições nos restaurantes universitários da Universidade Federal de Alagoas, atendendo ao decreto n. 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, para que seus objetivos sejam alcançados, no desenvolvimento da ação de assistência estudantil na área de alimentação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
MUSEU DE HISTORIA NATURAL (11.00.43.14)	JORGE LUIZ LOPES DA SILVA
PRO-REITORIA ESTUDANTIL (11.00.43.04)	ALEXANDRE LIMA MARQUES DA SILVA
INSTITUTO DE GEOGRAFIA, DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE (11.00.43.58)	NIVANEIDE ALVES DE MELO FALCÃO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO/CAMPUS ARAPIRACA	Arnaldo Tenório Da Cunha Junior
GERÊNCIA DE ALMOXARIFADO E PATRIMÔNIO/CASS/PROGINST	JOSÉ EDSON FERREIRA LIMA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os itens devem estar de acordo com as especificações listadas em sua descrição e devem atender as necessidades propostas. A contratação também requer que a empresa fornecedora exerça práticas de sustentabilidade previstas no Termo de Referência, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União de 2024, disponível no endereço <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-nacional-de-contratacoes-sustentaveis-2024.pdf>

A solução identificada para atender à necessidade institucional consiste na aquisição de itens do grupo de Limpeza e Higienização e Copa e Cozinha, por meio de Registro de Preços. Esta estratégia justifica-se pelo fato de os restaurantes serem administrados sob gestão própria, com a contratação continuada de mão de obra terceirizada para a produção das refeições e a aquisição direta de todos os insumos necessários à execução do serviço.

A aquisição dos materiais solicitados viabilizará a continuidade da aplicação dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) na produção de refeições

destinadas à comunidade acadêmica. Além disso, garante o cumprimento das normativas da Anvisa para a higiene no setor de alimentos, especificamente:

- RDC nº 216/2004: que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC nº 275/2002: que estabelece os procedimentos de verificação das boas práticas. A ausência desses itens inviabilizaria o cumprimento das normativas citadas, sujeitando a instituição a autuações, multas e interdição. Tais sanções comprometeriam diretamente o alcance dos objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que poderia sofrer solução de continuidade devido ao término da validade das Atas de Registro de Preços vigentes ou ao esgotamento dos saldos empenhados.

5. Levantamento de Mercado

A aquisição dos itens é a única solução possível já que se faz necessária a presença desse tipo de material para permitir a manutenção diária de serviços de limpeza, higienização e conservação, sendo grande parte dos itens descartáveis e de reposição contínua; para os itens de copa e cozinha, por ser um serviço de gestão própria, não há outra solução que garanta que o objetivo seja atingido. Para aquisição dos mesmos, foram realizadas buscas em sites governamentais e cotação de preços.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para atender as demandas das unidades requisitantes foi a aquisição dos materiais de limpeza e higienização através de processo licitatório no sistema de registro de preços - SRP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos definidos levam em consideração o atendimento das necessidades dos requisitantes dentro do período de 12 (doze) meses. A estimativa dos materiais a serem adquiridos e sua provável utilização foi baseada no consumo do ano anterior, consulta ao corpo técnico responsável e no aumento da demanda das unidades através da implantação de novos setores e/ou atividades acadêmicas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 306.579,86

O valor estimado da contratação é de R\$ 2.619.237,93 (dois milhões seiscentos e dezenove mil duzentos e trinta e sete reais e noventa e três centavos) e seus descritivos e quantidades estão detalhados no Termo de Referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Por não se tratar de itens de natureza perecível e por garantia de disponibilidade de espaço físico para armazenamento, não será admitido o parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratação de serviço ou aquisição de materiais em complementação indispensável à solução encontrada.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações - PAC da UFAL do ano em curso.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação possibilitará a execução das atividades rotineiras envolvendo os materiais básicos de limpeza e higienização e copa e cozinha na rotina acadêmica da UFAL, proporcionando o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa, extensão e assistência estudantil de forma salubre e segura para toda a comunidade acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade da Administração adotar providências acerca da contratação por se tratar de um procedimento comum o qual os servidores já estão aptos à sua consecução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O descarte de todos os materiais contratados, quando da sua necessidade, bem como os resíduos gerados por eles, quando ocorrer, deve ser feito de maneira adequada para a minimizar qualquer prejuízo ao meio ambiente e salvaguardar a saúde da comunidade acadêmica. Ademais, deve-se prezar pela ponderação de uso de substâncias que prejudicam os recursos hídricos e a vida aquática.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Foram atendidos todos os procedimentos de planejamento da contratação e esta já estava prevista no plano de contratações anual da universidade, bem como no plano de aquisições governamental

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](#).

AMANDA SANTOS OLIVEIRA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 26/03/2026 às 16:27:03.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - DFD_REQ_51_COPA_E_COZINHA_assinado.pdf (693.66 KB)
- Anexo II - DFD_limpeza_RU_Arapiraca_assinado.pdf (278.22 KB)