

MEC-UNIRIO-FUND.UNIVERS.DO RIO DE JANEIRO/RJ

Estudo Técnico Preliminar 9/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23102.002487/2025-89

2. Descrição da necessidade

O presente estudo visa fundamentar a aquisição de material permanente, especificamente eletroportáteis e utensílios de cozinha, para atender às necessidades do Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição Fundamental (DNF) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). O referido laboratório consiste num espaço didático indispensável ao ensino prático das técnicas de preparo, manipulação e avaliação de alimentos, sendo parte essencial da matriz curricular na formação dos discentes do curso de Nutrição.

A necessidade de contratação decorre do intenso e contínuo desgaste dos equipamentos e utensílios atualmente disponíveis no laboratório, que não recebem reposição ou renovação de acervo há mais de dois anos. Conforme relatado pela área técnica, a maior parte do maquinário, como liquidificadores e multiprocessadores, encontra-se inoperante ou com potência reduzida devido à queima dos motores, inviabilizando o atendimento às bancadas de aulas práticas, que operam em três turnos diários.

Adicionalmente, destaca-se um grave problema relacionado com a segurança dos utilizadores no tocante ao uso das panelas de pressão existentes. Tais utensílios têm apresentado falhas críticas de vedação e no sistema de escape das válvulas de segurança, o que culminou em incidentes recentes de extravasamento de vapor e conteúdos em ebulição, colocando discentes, docentes e técnicos sob iminente risco de explosões, queimaduras severas e outros acidentes laborais graves durante o desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Sob a perspectiva do interesse público, a célere reposição e adequação do parque de equipamentos do DNF é uma medida que se impõe para resguardar a integridade física da comunidade acadêmica, assegurando um ambiente educacional seguro e propício à excelência. O provimento de equipamentos eficientes e modernos garantirá a retomada da plena capacidade de operação do laboratório, evitando o comprometimento do cronograma acadêmico e maximizando o aproveitamento do aprendizado prático em consonância com as diretrizes do ensino superior de qualidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CCBS/Chefia de Gabinete	RAFAEL SILVA CADENA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá observar os requisitos técnicos, funcionais, operacionais e de qualificação indispensáveis ao perfeito fornecimento dos bens, em alinhamento com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), o Decreto nº 10.936/2022 e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, garantindo durabilidade, eficiência energética e menor impacto ambiental.

Requisitos Técnicos

4.1. Os equipamentos eletroportáteis (liquidificadores e multiprocessadores) deverão possuir certificação do INMETRO e selo Procel de eficiência energética categoria "A", visando o baixo consumo de energia elétrica, em atendimento às práticas de sustentabilidade ambiental vigentes.

4.1.1. Os liquidificadores devem possuir, no mínimo, capacidade de 2 litros, potência de 700 W, voltagem bivolt (110/220V), material do copo em plástico inquebrável ou policarbonato reforçado e controle gradual de velocidade.

4.1.2. Os multiprocessadores devem possuir potência de 700 W, funções de pulsar, cortar, fatiar, ralar e moer, além de tigela com capacidade de 2 litros, fabricados em aço inox ou alumínio de alta resistência.

4.2. As painéis de pressão deverão possuir capacidade mínima de 4,5 litros, fabricação integral em aço inoxidável e, obrigatoriamente, contar com sistemas duplos de proteção, envolvendo válvula de segurança principal e válvula de escape de emergência, bem como certificação atualizada de segurança do INMETRO.

4.3. Os utensílios de vidro e aço inoxidável (potes, painéis, provetas e tesouras) deverão ser confeccionados em material atóxico, livre de BPA (Bisfenol A), sendo resistentes a processos de higienização térmica e química próprios de cozinhas industriais.

Requisitos Funcionais

4.4. Os equipamentos fornecidos deverão apresentar total aptidão para suportar rotinas de uso severo, condizentes com o regime de três turnos do laboratório acadêmico.

4.5. Os encaixes, tampas e borrachas de vedação (especialmente em painéis e liquidificadores) devem possuir fácil substituição, garantindo a prolongada vida útil do bem e a efetividade da manutenção futura.

Requisitos Operacionais

4.6. Os equipamentos devem ser entregues lacrados nas suas embalagens originais, acompanhados de todos os acessórios de fábrica e respectivos manuais de instrução em língua portuguesa.

4.7. O fornecedor deverá garantir prazo mínimo de 12 (doze) meses de garantia contra defeitos de fabricação para os eletroportáteis, e de 6 (seis) meses para os demais utensílios, com disponibilidade de rede de assistência técnica autorizada.

Requisitos de Qualificação

4.8. A licitante deverá possuir no seu escopo de atuação (CNAE) a comercialização atacadista ou retalhista de utilidades domésticas, equipamentos eletroportáteis ou maquinário para cozinhas industriais, devendo apresentar regularidade fiscal e trabalhista plena no momento da contratação.

5. Levantamento de Mercado

A presente seção analisa as opções disponíveis no mercado, os cenários em outras contratações públicas e os meios de efetivação da compra, focando em soluções adequadas, econômicas e sustentáveis.

Análise das soluções existentes no mercado

5.1. O mercado nacional oferece vasta diversidade de eletroportáteis e utensílios culinários que atendem às necessidades descritas. Observa-se a existência de uma linha "doméstica" tradicional e uma linha "industrial/profissional". Embora a linha industrial possua maior robustez, para os fins específicos de bancadas acadêmicas de laboratório, as soluções de eletroportáteis de alto desempenho e linha semi-profissional em aço inoxidável e policarbonato demonstraram ser as mais vantajosas em termos de custo-benefício, aliando ergonomia, segurança e resistência satisfatória ao regime de aulas.

Análise das Contratações Similares

5.2. Em pesquisa de mercado, foram identificadas contratações similares por outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), demonstrando ser um objeto de aquisição comum, padronizado e plenamente viável por meio de processos competitivos.

5.2.1. Universidade Federal do Piauí (UFPI) – Pregão Eletrônico Nº 90008/2024: Objeto focado na aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha industrial (liquidificadores, etc.) para atender aos Restaurantes e Residências Universitárias. Disponível em: <https://www.comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/edital-154048-5-90008-2024>.

5.2.2. INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90041/2024: Aquisição de materiais Eletroeletrônicos e eletrodomésticos para a Reitoria e os Campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe. Link para edital base: http://ifs.edu.br/images/DELC/Editais_2024/PE_90041.2024/Edital_e_Anexos_PE_90041.2024.pdf (Referência em Sistema de Compras).

Análise das formas de contratação

5.3. Tratando-se de bens materiais físicos de prateleira (off-the-shelf), a execução própria pela Administração Pública é faticamente impossível. A contratação de empresa especializada para locação de equipamentos ("outsourcing" de utensílios) não se justifica economicamente devido ao baixo valor agregado e à longa vida útil dos bens quando bem manuseados. A aquisição direta dos materiais permanentes e de consumo durável figura como a única via eficiente e adequada.

Análise das formas de licitação

5.4. A solução mais comum para este tipo de objeto é a realização de Pregão Eletrônico. Contudo, as planilhas de demanda da área requisitante indicam um baixo quantitativo de itens e um valor total estimado reduzido.

5.5. Sendo assim, a Dispensa de Licitação Eletrônica, com base no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, apresenta-se como a forma mais vantajosa, econômica e célere. O valor total da aquisição enquadra-se no limite legal de dispensa por pequeno valor, estando em plena observância ao patamar atualizado estabelecido pelo Decreto Nº 12.807, de 29 de dezembro de 2025.

6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada contempla o fornecimento único e integral dos equipamentos e utensílios listados, garantindo a modernização imediata do parque material do Laboratório de Técnica Dietética, acompanhado das garantias legais e suporte da assistência técnica dos fabricantes.

6.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada ou integral, a depender do estoque da contratada, desde que respeite o prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a emissão do empenho.

6.1.1. Todos os bens fornecidos deverão ser novos, sem uso, de primeiro uso, de acordo com as exigências técnicas descritas na Seção 4, acompanhados das respectivas Notas Fiscais.

6.2. Local de Entrega (Para Bens): Os bens deverão ser entregues, obrigatoriamente, no Almoxarifado Central da UNIRIO, localizado à Rua Doutor Xavier Sigaud, 290 - Urca - CEP 22290-180.

6.2.1. O recebimento ocorrerá de Segunda a Sexta-feira, das 09:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 16:00 horas, e deverá ser realizado mediante agendamento prévio com o setor responsável.

6.3. A assistência técnica deverá ser assegurada pelo fornecedor ou pelo fabricante durante o período de garantia mínima (12 meses para eletroportáteis e 6 meses para utensílios não eletrônicos). Constatado vício ou defeito de fabricação nos primeiros 30 (trinta) dias de uso, o fornecedor deverá substituir o bem imediatamente, sem ônus para a UNIRIO.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas através de projeção de demanda da área técnica, visando a substituição dos utensílios que se encontram sem condições de uso adequado e seguro, garantindo o provimento em quantidade e qualidade para o laboratório de técnica dietética, conforme quantidade e especificação abaixo:

Item	Especificação Resumida	Unidade	Quantidade
1	Liquidificador, Capacidade 2L, 700W, Bivolt	unidade	8
2	Multiprocessador de Alimentos, 700W, Bivolt	unidade	8
3	Panela de Pressão em Aço Inox, 4,5L, C/ Válvula de Segurança	unidade	8
4	Prancha Alimentos, Polietileno, 50x30 CM, Branca	unidade	10
5	Faca, Lâmina em Aço Inoxidável, Cabo Policarbonato, 8 POL	unidade	10
6	Jarra, Aço Inoxidável, 2 L, Com Tampa e Alça	unidade	10
7	Colher, Polietileno, 60 CM, Atóxico	unidade	12
8	Proveta, Vidro, Graduada, 500 ML, Base Plástica	unidade	12
9	Proveta, Vidro, Graduada, 10 ML, Base Plástica	unidade	12
10	Batedor Manual, Aço Inoxidável, 30 CM, Formato Pera	unidade	12
11	Panela, Aço Inoxidável, 3 L, Com Tampa e Duas Alças	unidade	12
12	Panela, Aço, Antiaderente, Jogo Com 2 Unidades (28 e 24 CM), Tampa de Vidro	unidade	10
13	Panela, Aço Inoxidável, 6,5 L, Tipo Caçarola, 28 CM	unidade	12
14	Panela, Aço Inoxidável, 7,8 L, Fundo Triplo, Tipo Caldeirão, 28 CM	unidade	12
15	Descascador Legumes, Aço Inoxidável, Manual	unidade	12
16	Espremedor Fruta, Jarra Plástico 500 ML, Manual	unidade	12
17	Utensílio Doméstico, Panquequeira Alumínio, 20 CM, Antiaderente	unidade	10
18	Pote Alimentos, Vidro, Retangular, 0,900 L, Transparente	unidade	20
19	Pote Alimentos, Aço Inoxidável, 3 KG, Tampa Hermética	unidade	10
20	Tesoura, Aço Inoxidável, 8 POL, Tipo Cozinha Industrial	unidade	12

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 28.540,00

8.1. A estimativa do valor da contratação foi realizada precocemente, consolidando os parâmetros definidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65 /2021. A pesquisa de mercado baseou-se numa metodologia mista, utilizando prioritariamente os dados de contratações similares e o Painel de Preços, além de cotações diretas com fornecedores do ramo (conforme incisos I, II e IV do art. 5º da referida IN).

8.2. Após a compilação e o tratamento estatístico dos preços recolhidos (excluindo-se os valores inexequíveis e os excessivamente elevados, adotando-se a mediana como valor de referência), o custo total estimado para a presente contratação perfaz o montante de R\$ 28.540,00 (vinte e oito mil quinhentos e quarenta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação, embora possua múltiplos itens, deverá ser realizada preferencialmente sob a modelagem de Lote Único ou agrupada em lotes restritos por similaridade de mercado (Ex: Lote 1 - Eletroportáteis; Lote 2 - Utensílios de Uso Geral).

9.1. A decisão de não fragmentar em adjudicação por item individual baseia-se na constatação técnica de que, na modalidade de Dispensa Eletrônica, o baixo valor unitário e o restrito quantitativo de certos bens afasta o interesse comercial dos fornecedores, uma vez que o custo de incidência logística (frete e embalagem) muitas vezes supera a margem de lucro.

9.2. O agrupamento por semelhança da natureza do objeto atrai fornecedores do segmento de atacado de utilidades domésticas, eleva o "ticket médio" da contratação, preserva a competitividade e mitiga radicalmente o risco de itens desertos ou fracassados na licitação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Após análise do ambiente laboratorial e do fluxo de processos da universidade, conclui-se que não existem outras contratações interdependentes. O objeto em questão atua de forma autônoma e a sua utilidade independe de aquisições futuras de softwares, reformas físicas nas bancadas ou instalações elétricas prévias, posto que as tomadas e a infraestrutura já estão perfeitamente instaladas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação atende à demanda setorial por ferramentas básicas para as aulas de graduação, permitindo o correto desenvolvimento das ementas das disciplinas vinculadas ao Departamento de Nutrição Fundamental. Evidencia-se que o investimento na infraestrutura laboratorial está intimamente ligado à missão principal da instituição na formação de excelência.

11.1. A presente contratação está alinhada com o planejamento estratégico da UNIRIO, atendendo às diretrizes institucionais voltadas para o fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os itens desta solução constam na listagem do Plano Anual de Contratação vigente da UNIRIO (UASG: 154034), prevista no PCA 2025 (Contratação 259/2025). Assim, demonstra-se o alinhamento entre a contratação e o planejamento desta Universidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A referida contratação trará benefícios diretos imediatos e mediatos para o curso de Nutrição da instituição. A principal entrega de valor está na resolução do atual estado precário dos aparelhos em uso e na eliminação de sérios passivos de segurança.

12.1. Otimização do Tempo de Aula: O tempo despendido por professores para contornar problemas operacionais com o maquinário pifado será reabsorvido de modo útil para a efetiva docência, melhorando a eficácia educacional.

12.2. Mitigação de Riscos de Acidentes: A substituição das painéis de pressão defeituosas neutraliza os graves riscos de acidentes térmicos, resguardando as vidas da comunidade acadêmica e mitigando a responsabilização civil do Estado por insalubridade não assistida.

12.3. Eficiência e Economicidade Energética: A troca por eletroportáteis com melhor classificação no Procel reduz o impacto financeiro com contas de energia do prédio, refletindo o bom uso do erário a médio prazo.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A fiscalização e o recebimento dos materiais serão conduzidos por servidores técnicos indicados pela chefia do Laboratório de Técnica Dietética, não havendo necessidade de capacitação complexa prévia, em virtude da baixa complexidade e usualidade dos objetos pretendidos.

13.2. Deverá o setor de patrimônio, assim que finalizado o recebimento dos materiais no Almoxarifado Central, proceder à rápida etiquetagem (tombamento) e distribuição ao laboratório.

13.3. Compete ao DNF instaurar os procedimentos regulamentares para o adequado desfazimento, baixa patrimonial e descarte ecológico do antigo maquinário que se encontra queimado ou obsoleto, a fim de liberar espaço físico nas bancadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os equipamentos ora solicitados, ao atingirem o fim da sua vida útil ou em caso de acionamento de queima, compõem a categoria de Resíduos de Equipamentos Eletroeletrônicos (REEE), além de materiais com potencial impacto ambiental, caso descartados incorretamente em aterros sanitários.

14.1. Nos termos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e da legislação pertinente (Lei nº 12.305/2010), o Edital contemplará a exigência de que os equipamentos possuam alto padrão de eficiência de consumo energético (Selo Procel A), contribuindo ativamente para a diminuição da matriz de gasto energético federal.

14.2. Será requerido que as empresas fabricantes ou os seus revendedores possuam políticas claras ou canais para a Logística Reversa, de modo que os equipamentos obsoletos possam ser devolvidos ou processados através de sistemas de recolhimento de REEE em ecopontos oficiais, impedindo a contaminação do solo e lençóis freáticos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta Equipe de Planejamento, no exercício das atribuições conferidas pela Portaria PROAD nº PORTARIA Nº 97, DE 05 de agosto de 2025, declara que a contratação pretendida é plenamente viável. O presente Estudo Técnico Preliminar demonstrou que a solução proposta é tecnicamente exequível, atende às necessidades identificadas e apresenta razoabilidade em termos de eficiência, eficácia e economicidade, garantindo a adequação ao interesse público e aos objetivos institucionais da UNIRIO.

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](#).

DELSON PASCHOAL RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/03/2026 às 13:23:49.

RAFAEL SILVA CADENA

Requisitante

