UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

Estudo Técnico Preliminar 65/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

O Restaurante Universitário (RU) e as Moradias Estudantis da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE) constituem equipamentos estratégicos da Política de Assistência Estudantil institucional, nesse contexto, a aquisição de bens permanentes justifica-se pela necessidade de estruturar, adequar e assegurar o pleno funcionamento dessas unidades.
A estimativa dos quantitativos foi realizada com base no levantamento das necessidades específicas de cada unidade, considerando suas características físicas, capacidade de atendimento, organização dos ambientes e demandas operacionais. Para o RU, foram consideradas também as informações do projeto arquitetônico e as avaliações técnicas dos setores competentes da UFAPE. Para as Moradias Estudantis, foram consideradas as demandas identificadas pelo Departamento de Políticas Estudantis e Ações Afirmativas (DPEA), especialmente pela Coordenadoria de Gestão de Moradias Estudantis (CGME-DPEA).
Os itens, quantitativos e respectivos critérios de dimensionamento e memórias de cálculo encontram-se detalhados nas tabelas e planilhas que integram este Estudo Técnico Preliminar, demonstrando a adequação das quantidades estimadas às necessidades institucionais.
A presente contratação justifica-se, portanto, pela necessidade de prover a infraestrutura material indispensável ao pleno funcionamento do Restaurante Universitário e das Moradias Estudantis, fortalecendo as ações de Assistência Estudantil da UFAPE e contribuindo para a promoção da permanência e do êxito acadêmico.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-reitoria de Assistência Estudantil PRAE/Ufape	Joselya Claudino de Araújo Vieira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Visando instaurar um novo processo de aquisição de bens permanentes que não foram adquiridos nos processos anteriores, a saber, 23875.001884/2026-73, 23875.003228/2026-13 e 23875.003778/2026-24, o presente documento contempla a aquisição de equipamentos para garantir a o pleno funcionamento do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

Os requisitos da contratação foram definidos a partir da análise conjunta da área demandante, do projeto arquitetônico do Restaurante Universitário e da avaliação técnica realizada pelo Departamento de Engenharia e Arquitetura da UFAPE, considerando o dimensionamento físico dos ambientes, a capacidade operacional prevista para a unidade, os fluxos de trabalho, as instalações prediais e os requisitos técnicos necessários ao adequado funcionamento dos equipamentos.

As especificações e quantitativos dos bens foram estabelecidos com base no projeto arquitetônico elaborado para o Restaurante Universitário, sendo compatibilizados com as necessidades de cada ambiente e validados tecnicamente pela arquiteta e urbanista Eduarda Moraes, da Coordenadoria de Projetos, e pelo engenheiro eletricista Ronildo Pereira da Silva (CREA-PE nº 0200501739), da Coordenadoria de Perícias, Orçamentos e Avaliações, ambos vinculados ao Departamento de Engenharia e Arquitetura da UFAPE. Essa análise técnica permitiu assegurar que os equipamentos e mobiliários selecionados apresentam compatibilidade com o espaço físico, instalações elétricas, condições de operação e capacidade de atendimento prevista para a unidade.

Os quantitativos foram dimensionados considerando a necessidade de estruturação completa do Restaurante Universitário, observando a distribuição física dos ambientes, a integração entre os diversos setores da unidade, a capacidade operacional estimada e o fluxo contínuo de produção e distribuição de refeições. Dessa forma, buscou-se evitar tanto o subdimensionamento, que comprometeria a eficiência dos serviços, quanto o superdimensionamento, que poderia resultar em aquisições desnecessárias e aumento injustificado dos gastos públicos.

Os bens deverão ser novos, de primeiro uso, sem sinais de utilização anterior, fabricados de acordo com as normas técnicas vigentes, apresentando elevado padrão de qualidade, resistência, durabilidade, segurança e desempenho compatíveis com a utilização intensiva característica de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Os equipamentos deverão atender, quando aplicáveis, às normas expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), às regulamentações do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), às normas de segurança do trabalho, às normas de eficiência energética e às demais legislações aplicáveis à fabricação, comercialização e utilização de equipamentos destinados à produção de alimentos.

Os equipamentos destinados à manipulação, preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos deverão possuir materiais compatíveis com o contato direto com alimentos, permitindo adequada higienização e reduzindo riscos de contaminação, em conformidade com as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

A contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos bens, incluindo transporte, embalagem, carga, descarga, seguro, movimentação, entrega nas dependências da UFAPE e demais custos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado.

Os bens deverão possuir garantia mínima conforme estabelecido pelo fabricante e pela legislação vigente, comprometendo-se a contratada a prestar assistência técnica durante o período de garantia, mediante reparo ou substituição dos equipamentos que apresentarem defeitos de fabricação, sem qualquer ônus para a Administração.

Na definição das especificações também foram considerados critérios relacionados à qualidade, confiabilidade, durabilidade, eficiência energética, facilidade de manutenção, disponibilidade de peças de reposição e custo do ciclo de vida dos equipamentos, de modo que a solução selecionada represente não apenas o menor preço de aquisição, mas a proposta mais vantajosa para a Administração sob a perspectiva da economicidade e da sustentabilidade da contratação.

Ressalta-se que todos os bens previstos nesta contratação constituem uma solução integrada e interdependente, sendo indispensáveis para o funcionamento adequado do Restaurante Universitário. A ausência de qualquer grupo de equipamentos poderá comprometer o fluxo operacional da unidade, inviabilizando ou reduzindo a capacidade de prestação dos serviços de alimentação à comunidade acadêmica.

Por fim, os requisitos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar foram definidos de forma objetiva, proporcional e suficiente para atender às necessidades da Administração, sem restringir indevidamente a competitividade do certame, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e o atendimento dos princípios da legalidade, isonomia, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

A solução contempla os seguintes grupos de bens indispensáveis ao funcionamento do Restaurante Universitário:

- Equipamentos de higienização e apoio operacional, como lava-louças industrial.

1. ***Lavadora industrial de louças****: tipo capô, com estrutura em aço inoxidável AISI 304, capacidade mínima de 27 gavetas por hora, ciclos de lavagem e enxágue de 60, 90 ou 130 segundos, temperaturas de lavagem de 55 °C a 65 °C e enxágue de 80 °C a 90 °C. Sistema de aquecimento incorporado, controle automático de nível e temperatura, termômetros digitais e sistema de segurança na abertura do capô. Consumo de água de 2,1 litros por ciclo. Tensões disponíveis: 220 V trifásico (3~) e 380 V trifásico com neutro (3N~). Dimensões aproximadas de 620 × 685 × 1.380 mm.*
2. ***Refresqueira.*** *Material Estrutura: Aço Inoxidável. Material Depósito: Aço Inoxidável. Tipo: 2 Torneiras Capacidade: 50 L. Tensão: 220 V*

O presenter processo também contempla o adequado funcionamento das atividades da Moradia Estudantil da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE). Desta forma, faz-se necessária a aquisição de bens permanentes para garantir a infraestrutura adequada, a segurança, o bem-estar e o atendimento à demanda dos estudantes residentes, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis. Dessa forma, a presente aquisição justifica-se pela necessidade de estruturar e assegurar a plena habitabilidade e funcionalidade das Moradias Estudantis da UFAPE, garantindo a continuidade e a qualidade das ações de assistência estudantil, em observância aos princípios da administração pública, notadamente a eficiência, a economicidade e o interesse público.

A solução contempla os seguintes grupos de bens indispensáveis ao funcionamento das Moradias Estudantis:

1. Máquina Lavar Roupa **Tipo:** Automática , Capacidade: 15 KG, Aplicação: Doméstica, Lavagem/Enxágüe E Centrifugação , Características Adicionais: Com 5 Programas De Lavagem E Abertura Superior , Voltagem: 127/220 V, Material Gabinete: Metálico , Material Cesto: Aço Inoxidável

2. Câmera Vídeo De Segurança Tipo Sensor: *Ip Cmos 1/2,7 Starlight , Resolução Horizontal: 2 Megapixel PX, Resolução Vertical: 2 MPX, Luminosidade Mínima: 0,0005 LX, Controle Ganho: Automatico/Embutido , Características Adicionais: Microfone Embutido,Cartão De Memória 128gb, Padrão: Ntsc, Ip Case Dome Cmos.*

3. Escaninho Material: *Mdp Aglomerado , Tipo: Guarda-Volume, Quantidade Portas: 8 UN, Altura: 2,10 M, Largura: 80 CM, Profundidade: 478 MM, Características Adicionais: Cada Porta Com Fechadura Própria E Duas Chaves, Cor: Bege, Acabamento Superficial: Laminado Melamínico.*

4. **Pufe Revestimento Interno**: Flocos De Isopor , Revestimento Externo: Couro Sintético , Formato: Pêra , Altura: 100 CM, Largura: 90 CM, Profundidade: 90 CM.

5. Mesa Refeitório Material Tampo: *Mdp , Altura: 75 CM, Material Estrutura: Tubo De Aço Carbono , Comprimento: 240 CM, Largura: 80 CM, Características Adicionais: Acompanha 8 Cadeiras Em Policarbonato, Estrutura E*

4.1. Requisitos de Sustentabilidade

Em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes de promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações públicas, a presente contratação observará critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica compatíveis com a natureza do objeto, buscando reduzir impactos ambientais durante todo o ciclo de vida dos bens a serem adquiridos, sem comprometer a competitividade do certame.

Na definição das especificações técnicas, buscou-se privilegiar equipamentos e mobiliários que apresentem maior durabilidade, resistência, eficiência operacional e facilidade de manutenção, contribuindo para a redução da necessidade de substituições frequentes, da geração de resíduos e dos custos decorrentes de manutenções corretivas ao longo da vida útil dos bens.

Os equipamentos elétricos deverão, sempre que aplicável, apresentar características que favoreçam o consumo racional de energia, observando padrões de eficiência energética estabelecidos pelos órgãos competentes e contribuindo para a redução do consumo de recursos naturais e das despesas operacionais da Universidade.

Os materiais empregados na fabricação dos equipamentos e mobiliários deverão possuir qualidade compatível com o uso institucional intensivo, privilegiando materiais recicláveis ou passíveis de reciclagem, quando tecnicamente viável, bem como acabamentos que favoreçam sua conservação, higienização e maior vida útil.

Os equipamentos destinados à manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos deverão ser fabricados com materiais adequados ao contato com alimentos, resistentes à corrosão, de fácil limpeza e higienização, reduzindo o consumo de água, produtos químicos e recursos empregados nos procedimentos rotineiros de limpeza e manutenção.

A contratada deverá adotar boas práticas ambientais durante o fornecimento dos bens, promovendo, sempre que possível, a utilização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis e minimizando a geração de resíduos decorrentes do transporte e da entrega dos equipamentos.

As embalagens utilizadas deverão ser recolhidas ou destinadas adequadamente pela contratada, sempre que houver previsão legal ou logística para tanto, observando as diretrizes da **Política Nacional de Resíduos Sólidos**, instituída pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, especialmente quanto à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

Sempre que aplicável, os fabricantes e fornecedores deverão observar os princípios da logística reversa previstos na legislação ambiental vigente, responsabilizando-se pela destinação ambientalmente adequada de componentes, peças, embalagens e materiais cuja devolução seja obrigatória por força de lei.

A contratação também contempla aspectos relacionados à sustentabilidade social, mediante a aquisição de mobiliários e equipamentos que promovam acessibilidade, inclusão e atendimento universal aos usuários do Restaurante Universitário, garantindo condições adequadas de utilização por pessoas com deficiência, pessoas com mobilidade reduzida, pessoas obesas, crianças e demais usuários que demandem atendimento diferenciado.

Sob a perspectiva da sustentabilidade econômica, buscou-se selecionar equipamentos e mobiliários com elevado padrão de qualidade, confiabilidade, disponibilidade de assistência técnica e facilidade de reposição de componentes, considerando não apenas o menor preço de aquisição, mas também o custo do ciclo de vida dos bens, de forma a reduzir despesas futuras com manutenção, substituições precoces e interrupções das atividades do Restaurante Universitário.

Dessa forma, os requisitos de sustentabilidade estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar visam assegurar que a contratação atenda aos princípios da economicidade, eficiência, responsabilidade socioambiental, desenvolvimento nacional sustentável e interesse público, proporcionando benefícios permanentes à Administração, à comunidade acadêmica e ao meio ambiente. Além dos aspectos ambientais e econômicos, a presente contratação apresenta relevante dimensão social, uma vez que a implantação do Restaurante Universitário constitui instrumento de fortalecimento da Política Nacional de Assistência Estudantil, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica, para a permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, para a redução da evasão acadêmica e para a promoção da inclusão social. Dessa forma, a aquisição dos equipamentos e mobiliários transcende a simples estruturação física da unidade, representando investimento permanente na consolidação das políticas públicas de educação superior e no desenvolvimento sustentável da instituição.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis para atender às necessidades do Restaurante Universitário e das Moradias Estudantis da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE), observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e vantajosidade para a Administração Pública.

A estimativa de preços dos itens relacionados foi realizada mediante consulta ao **Painel de Preços do Compras.gov.br,** ferramenta oficial destinada à pesquisa e análise de preços praticados nas contratações públicas. Para acomposição dos valores estimados, foram considerados os preços disponíveis na referida plataforma para itens de características e especificações compatíveis com os objetos pretendidos, buscando-se assegurar maior aderênciaaos valores praticados no mercado e maior confiabilidade à estimativa da contratação. Ressalta-se que a utilização do Painel de Preços do Compras.gov.br proporciona maior transparência e segurança à pesquisa, uma vez que os dados são provenientes de contratações realizadas no âmbito da Administração Pública, constituindo importante referência para a definição dos valores estimados dos itens.

Para a definição dos preços de referência, foi adotada a metodologia prevista na Instrução Normativa SEGES/ME nº65, de 7 de julho de 2021, utilizando-se pesquisa de preços em fontes oficiais, especialmente o Painel de Preços do Governo Federal, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e demais fontes admitidas pelalegislação vigente. Os valores obtidos foram analisados criticamente e consolidados por meio da média dos preços pesquisados, proporcionando estimativa compatível com os valores praticados no mercado. Ressalta-se que a aquisição dos equipamentos e mobiliários possui caráter prioritário e urgente, uma vez que tais bens são indispensáveis para a estruturação, operacionalização e pleno funcionamento do Restaurante Universitário e das Moradias Estudantis da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

Diante desse cenário, concluiu-se que a realização de procedimento licitatório próprio, na modalidade **Pregão Eletrônico,** com critério de julgamento pelo menor preço por item, constitui a solução mais adequada para assegurarampla competitividade, isonomia entre os licitantes, celeridade na contratação e obtenção da proposta mais vantajosapara a Administração, garantindo o atendimento tempestivo das necessidades institucionais com observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos que não foram obtidos nos processos anteriores e que são necessários ao pleno funcionamento do Restaurante Universitário (RU), bem como na aquisição de bens permanentes necessários à estruturação, adequação e ao pleno funcionamento das Moradias Estudantis da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

No que se refere ao Restaurante Universitário, os bens foram definidos com base nas necessidades identificadas pela equipe de planejamento da contratação, abrangendo os setores administrativos, de armazenamento, de recebimento de gêneros alimentícios, de preparo e cocção, de distribuição de refeições, de higienização, de atendimento aos usuários e de apoio operacional da unidade.

A definição dos equipamentos, mobiliários, especificações técnicas e respectivos quantitativos não se restringiu ao levantamento das necessidades apresentadas pela área demandante. O dimensionamento foi realizado considerando-se, também, a análise do projeto arquitetônico do Restaurante Universitário, com especial atenção à distribuição física dos ambientes, ao dimensionamento das áreas, aos fluxos operacionais, às instalações prediais e à capacidade de atendimento prevista para a unidade. Essa abordagem teve como objetivo assegurar a compatibilidade dos bens a serem adquiridos com a infraestrutura projetada, prevenindo aquisições insuficientes, superdimensionadas ou incompatíveis com os espaços físicos destinados às atividades do restaurante.

O dimensionamento dos itens contou, ainda, com o suporte técnico do Departamento de Engenharia e Arquitetura da UFAPE. A arquiteta e urbanista Eduarda Moraes, da Coordenadoria de Projetos, foi responsável pelo apoio técnico na análise da compatibilidade dos equipamentos e mobiliários com o projeto arquitetônico e com a organização dos ambientes. Por sua vez, o engenheiro eletricista Ronildo Pereira da Silva (CREA-PE nº 0200501739), da Coordenadoria de Perícias, Orçamentos e Avaliações, contribuiu com a avaliação da compatibilidade das soluções propostas com as instalações elétricas, a demanda de potência e os demais requisitos técnicos necessários ao adequado funcionamento dos equipamentos permanentes.

As especificações técnicas foram elaboradas considerando-se as normas sanitárias aplicáveis às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), as normas técnicas pertinentes, as descrições padronizadas constantes no Catálogo de Materiais (CATMAT), os requisitos de segurança, ergonomia, durabilidade e eficiência operacional, bem como os princípios e as boas práticas que orientam as contratações públicas. Buscou-se, assim, estabelecer requisitos que assegurem a qualidade, a funcionalidade e a adequação dos bens às necessidades institucionais, favorecendo seu desempenho e sua utilização ao longo da respectiva vida útil.

No que diz respeito às Moradias Estudantis, os bens permanentes foram definidos a partir das demandas identificadas e apresentadas pelo Departamento de Políticas Estudantis e Ações Afirmativas (DPEA), especialmente pela Coordenadoria de Gestão de Moradias Estudantis (CGME-DPEA), considerando as necessidades de estruturação, adequação e funcionamento dos espaços destinados à moradia dos estudantes.

A contratação compreenderá o fornecimento de bens novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento e utilização, acompanhados dos respectivos manuais de operação, certificados de garantia e demais documentos fornecidos ou exigidos pelos fabricantes, quando aplicáveis. O fornecimento deverá abranger todos os custos e despesas necessários à plena execução do objeto, incluindo transporte, embalagem, carga, descarga, seguro e entrega nas dependências da UFAPE, sem ônus adicionais para a Administração.

A entrega dos bens deverá ocorrer de forma integral. A disponibilização dos itens de forma conjunta favorecerá a eficiência dos procedimentos de recebimento, conferência, tombamento patrimonial, instalação, organização dos ambientes e realização de testes operacionais, além de reduzir os riscos de incompatibilidades e atrasos decorrentes de entregas fragmentadas.

Diante das características do objeto e das necessidades institucionais identificadas, a solução proposta mostra-se adequada e vantajosa para a Administração, considerando a disponibilidade dos bens no mercado, a possibilidade de ampla competitividade entre fornecedores, a facilidade de manutenção e reposição de componentes e a perspectiva de obtenção de propostas economicamente mais vantajosas. Busca-se, dessa forma, assegurar a seleção de propostas que conciliem economicidade e qualidade, sem comprometer a durabilidade, a funcionalidade e o desempenho dos bens necessários ao atendimento das finalidades institucionais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A tabela a seguir apresenta os itens, as respectivas quantidades e os valores estimados necessários ao atendimento das demandas identificadas.

Item	Descrição	CATMAT	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	Máquina Lavar Louças Material: Chapa Aço Inoxidável Modelo: Profissional Voltagem: Trifásico - 220 V Potência Motor: 2 CV Características Adicionais: Capacidade 150 Gavetas/H, Aquecimento Enxague 36 K Potência: 50 KW	305112	1	40.891,67	40.891,67
2	Refresqueira Material Estrutura: Aço Inoxidável Material Depósito: Aço Inoxidável Tipo: 2 Torneiras Capacidade: 50 L Tensão: 220 V	294226	1	4.547,4917	4.547,4917
3	Máquina Lavar Roupa Tipo: Automática , Capacidade: 15 KG, Aplicação: Doméstica, Lavagem /Enxágüe E Centrifugação , Características Adicionais: Com 5 Programas De Lavagem E Abertura Superior , Voltagem: 127/220 V, Material Gabinete: Metálico , Material Cesto: Aço Inoxidável	445414	6	1.818,9430	10.913,658
4	Escaninho Material: Mdp Aglomerado , Tipo: Guarda-Volume, Quantidade Portas: 8 UN, Altura: 2,10 M, Largura: 80 CM, Profundidade: 478 MM, Características Adicionais: Cada Porta Com Fechadura Própria E Duas Chaves, Cor: Bege, Acabamento Superficial: Laminado Melamínico	458129	8	1.123,67	8.989,33
5	Câmera Vídeo De Segurança Tipo Sensor: Ip Cmos 1/2,7 Starlight , Resolução Horizontal: 2 Megapixel PX, Resolução Vertical: 2 MPX, Luminosidade Mínima: 0,0005 LX, Controle Ganho: Automatico /Embutido , Características Adicionais: Microfone Embutido, Cartão De Memória 128gb, Padrão: Ntsc, Ip Case Dome Cmos	609725	2	1.055,11	2.110,22
6	Pufe Revestimento Interno: Flocos De Isopor , Revestimento Externo: Couro Sintético , Formato: Pêra , Altura: 100 CM, Largura: 90 CM, Profundidade: 90 C	461573	11	240,4575	2.645,03
7	Mesa Refeitório Material Tampo: Mdp , Altura: 75 CM, Material Estrutura: Tubo De Aço Carbono , Comprimento: 240 CM, Largura: 80 CM, Características Adicionais: Acompanha 8 Cadeiras Em Policarbonato, Estrutura E	637661	2	1.235,579	2.471,16
				Total Geral :	R$ 72.568,5587

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 72.568,55

O valor estimado é de RR 72.568,5587 (SETENTA E DOIS MIL, QUINHENTOS E SESSENTA E OITO REAIS E CINQUENTA E CINCO MILÉSIMOS DE REAL) de acordo com os valores médios da Pesquisa de Preço do Compras.Gov.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A entrega integral dos itens justifica-se pela necessidade de assegurar a adequada estruturação, implantação e pleno funcionamento do Restaurante Universitário, bem como o atendimento das demandas das Moradias Estudantis, ambos vinculados à Política de Assistência Estudantil da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE).

No que se refere ao Restaurante Universitário, o recebimento integral dos bens é fundamental para viabilizar a instalação e a organização da estrutura física e operacional da unidade, permitindo a utilização adequada e integrada dos equipamentos e mobiliários e, consequentemente, o início da prestação dos serviços de alimentação à comunidade acadêmica. Da mesma forma, a disponibilização integral dos bens destinados às Moradias Estudantis é necessária para assegurar a estruturação e a adequação dos espaços, proporcionando condições apropriadas ao seu funcionamento e ao atendimento dos estudantes beneficiários da assistência estudantil.

Além disso, a entrega integral dos bens favorece o planejamento e a execução dos procedimentos logísticos e administrativos, especialmente quanto ao recebimento, à conferência, à instalação, à realização de testes operacionais, ao tombamento patrimonial e à fiscalização contratual. Essa sistemática contribui para otimizar os recursos humanos e materiais empregados pela Administração, reduzir custos operacionais e evitar retrabalho decorrente de entregas realizadas em momentos distintos.

Ressalta-se que os bens objeto da contratação, embora destinados a duas unidades distintas, integram ações complementares de estruturação da Política de Assistência Estudantil da UFAPE e foram dimensionados para atender às necessidades específicas de cada unidade. Nesse contexto, a entrega integral dos itens de cada unidade mostra-se mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e administrativo, considerando a necessidade de disponibilização coordenada dos bens para a efetiva estruturação dos respectivos ambientes.

Dessa forma, a adoção da entrega integral dos bens, observadas as condições estabelecidas para cada item e unidade de destino, mostra-se alinhada aos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da busca pelo interesse público, contribuindo para a celeridade na disponibilização da infraestrutura necessária ao funcionamento do Restaurante Universitário e das Moradias Estudantis e ao atendimento da comunidade acadêmica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

As demandas solicitadas fazem parte do Plano de Desenvolvimento Institucional, especificamente no Objetivo 84 – "Disponibilizar os serviços do Restaurante Universitário, garantindo a segurança alimentar da comunidade acadêmica, especialmente dos (as) estudantes"e 0bjetivo 88 - Qualificar a infraestrutura das moradias estudantis universitárias, garantindo um melhor atendimento aos discentes assistidos por esta política.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- Estruturação adequada da infraestrutura física e operacional do Restaurante Universitário, possibilitando a execução das atividades administrativas, de produção, armazenamento, preparo e distribuição de refeições em conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.
- Melhoria na infraestrutura das moradias estudantis universitárias, garantindo um melhor atendimento aos discentes assistidos por estapolítica.
- Melhoria da eficiência operacional, por meio da utilização de equipamentos apropriados, que proporcionarão maior produtividade, organização dos processos de trabalho e otimização do tempo de execução das atividades.

- Fortalecimento da segurança alimentar e das boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo melhores condições de higiene, conservação dos alimentos e redução dos riscos de contaminação.
- Melhoria da qualidade dos serviços prestados à comunidade acadêmica, assegurando maior conforto, funcionalidade e capacidade de atendimento aos usuários do Restaurante Universitário e Moradias Estudantis.
- Redução de custos operacionais decorrentes da utilização de equipamentos modernos, duráveis e adequados às necessidades da unidade, favorecendo a racionalização dos recursos públicos e a economicidade da gestão.
- Apoio à execução da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), contribuindo para a permanência e o êxito acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio da oferta contínua de alimentação adequada e de qualidade.
- Atendimento ao interesse público, mediante a disponibilização de infraestrutura compatível com a demanda institucional, garantindo maior eficiência administrativa, melhoria das condições de trabalho dos servidores e continuidade dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário.

Dessa forma, a contratação proporcionará ganhos institucionais, operacionais, econômicos e sociais, assegurando a adequada utilização dos recursos públicos e contribuindo para a efetividade das ações de assistência estudantil desenvolvidas pela UFAPE.

13. Providências a serem Adotadas

Antes da celebração do contrato, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar a adequada execução do objeto, dentre as quais se destacam:

- Conclusão dos procedimentos administrativos da fase preparatória da licitação, incluindo a aprovação do Estudo Técnico Preliminar, do Termo de Referência e demais documentos exigidos pela Lei nº 14.133/2021;
- Verificação da disponibilidade orçamentária e emissão da respectiva reserva de recursos para cobertura da despesa;
- Designação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, em conformidade com a legislação vigente;
- Confirmação de que os espaços destinados à instalação dos equipamentos encontram-se aptos a receber os bens, observando as condições de infraestrutura, instalações elétricas, hidráulicas e demais requisitos técnicos necessários ao seu funcionamento;
- Planejamento do recebimento, conferência, tombamento patrimonial e armazenamento dos bens, quando aplicável, visando garantir o adequado controle patrimonial e a correta destinação dos equipamentos;
- Definição dos procedimentos de recebimento provisório e definitivo dos bens, assegurando a verificação da conformidade das especificações técnicas, quantidades, funcionamento e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação refere-se à aquisição de bens permanentes, não sendo prevista a geração de impactos ambientais significativos decorrentes da execução contratual. Entretanto, considerando os princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021, deverão ser observadas medidas voltadas à redução dos impactos ambientais durante o fornecimento, utilização e descarte dos bens.

Nesse sentido, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- Priorizar o fornecimento de equipamentos novos, duráveis e com maior eficiência energética, quando aplicável, contribuindo para a redução do consumo de energia elétrica durante sua vida útil.
- Exigir que os produtos atendam às normas técnicas e regulamentações ambientais vigentes, bem como possuam certificações de qualidade quando exigidas para o respectivo equipamento.
- Promover o descarte ambientalmente adequado das embalagens utilizadas no transporte dos bens, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
- Observar, quando aplicável, a logística reversa de equipamentos eletroeletrônicos, componentes, pilhas, baterias e demais materiais sujeitos à destinação ambientalmente adequada, conforme a legislação vigente.
- Orientar os usuários quanto ao uso racional dos equipamentos, buscando reduzir o consumo de energia, aumentar a vida útil dos bens e minimizar a necessidade de substituições precoces.

Considerando a natureza do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa relevância e podem ser adequadamente mitigados mediante a adoção das boas práticas de sustentabilidade, eficiência no uso dos recursos públicos e gerenciamento adequado dos resíduos gerados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a realização dos estudos técnicos, do levantamento de mercado e da análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a presente contratação é **tecnicamente, operacionalmente e economicamente viável**, apresentando compatibilidade com a disponibilidade orçamentária da Administração. A solução proposta mostra-se adequada ao atendimento das necessidades da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE), proporcionando a infraestrutura necessária ao pleno funcionamento do Restaurante Universitário e Moradias Estudantis, mediante a aquisição de equipamentos, mobiliários e demais bens permanentes indispensáveis ao desenvolvimento das atividades administrativas e operacionais.

Constatou-se que os itens pretendidos são amplamente disponíveis no mercado, possuem especificações usuais e padronizadas e permitem a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, favorecendo a ampla competitividade, a isonomia entre os licitantes e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Ademais, a contratação está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) e contribui para o fortalecimento da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), na medida em que oferece suporte à estruturação e ao funcionamento do Restaurante Universitário, serviço essencial à promoção da permanência estudantil e à garantia da segurança alimentar e nutricional e às Moradias Estudantis. A iniciativa também observa os princípios que regem a Administração Pública, especialmente os da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade e da supremacia do interesse público.

Diante do exposto, a equipe de planejamento manifesta-se favoravelmente à contratação, reconhecendo sua viabilidade e recomendando o regular prosseguimento do processo licitatório, por considerar que a solução identificada atende às necessidades institucionais da UFAPE e se apresenta como alternativa adequada à consecução do interesse público.

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.

SONARA DE FRANCA SOUSA

Coordenação do RU

Assinou eletronicamente em 06/11/2026 às 15:36:27.

PEDRO HENRIQUE TENORIO DE ALBUQUERQUE

Coordenador da Caaf

Assinou eletronicamente em 06/11/2026 às 15:42:36.