

FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI

Estudo Técnico Preliminar 129/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23111.059921/2025-44

2. 2. OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de equipamentos de cozinha industrial (caldeirão gás vapor de 300l) para atender demandas dos Restaurantes Universitários da UFPI.

3. Descrição da necessidade

A Universidade Federal do Piauí (UFPI), por meio dos seus Restaurantes Universitários (RUs), disponibiliza serviços de alimentação (desjejum, almoço e jantar) à comunidade acadêmica em seus campi. Atualmente, são sete unidades em funcionamento, sendo três no campus sede, em Teresina, e uma em cada campus fora de sede. Em conjunto, os RUs atendem a uma demanda aproximada de 11.000 refeições por dia, totalizando quase um milhão e meio de refeições anuais, das quais 93% são destinadas a estudantes regularmente matriculados.

Nesse contexto, o **Programa Restaurante Universitário** configura-se como o principal instrumento de apoio assistencial oferecido à comunidade discente da UFPI, em consonância com a **Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)**, regulamentada pela Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024. Ressalta-se que, apenas no campus de Teresina, são fornecidas 61% do total de refeições servidas pela Instituição, o que evidencia a centralidade desta unidade no atendimento às demandas estudantis.

A contratação/adesão ora proposta tem por objeto a **aquisição de equipamentos de cozinha industrial (caldeirões gás vapor)** destinados aos **Restaurantes Universitários da UFPI**, que necessita de reposição. Tal investimento é imprescindível para atender à crescente demanda de refeições, garantindo não apenas a oferta de alimentação saudável, mas também a ampliação das condições de permanência estudantil no ensino superior, em estrita observância ao interesse público e às políticas de assistência estudantil vigentes.

Destaca-se que os **materiais permanentes a serem adquiridos são considerados bens comuns**, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, mediante especificações usuais de mercado.

Assim, os equipamentos solicitados, levantados pela Coordenação Geral dos Restaurantes Universitários e previstos no **PAC 2025 (DFD Nº 303/2025)**, constituem-se em ferramentas essenciais à rotina de produção de refeições dos RUs/UFPI, possibilitando a manutenção e melhoria contínua dos serviços de alimentação prestados à comunidade acadêmica.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
-------------------	-------------

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de **bens comuns**, definidos no artigo 6º, inciso XIII, como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente estabelecidos pelo edital, mediante especificações usuais de mercado.

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Padrões mínimos de qualidade

- Os equipamentos deverão atender integralmente às características descritas na tabela de itens constante no Termo de Referência, fundamentadas no **Catálogo de Materiais e Serviços do SIASG**, podendo conter adendos com requisitos complementares;
- Para fins de comprovação, o licitante deverá apresentar documentação técnica contendo informações sobre marca, modelo, especificações técnicas, padrões de desempenho, bem como catálogos, folhetos ou prospectos que descrevam o produto ofertado;
- Os equipamentos deverão ser entregues no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados a partir da emissão da Nota de Empenho;
- O prazo de garantia mínima será de **12 (doze) meses**, a contar do recebimento definitivo;
- O transporte dos bens durante o período de garantia será de inteira responsabilidade da contratada;
- Os bens deverão possuir, quando aplicável, certificações técnicas expedidas por organismos oficiais ou acreditados pelo **INMETRO** ou outro órgão equivalente, como forma de atestar sua conformidade com padrões de desempenho e segurança.

b) Critérios de sustentabilidade

Conforme preveem a **Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010** e o art. 25, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, deverão ser observados os seguintes critérios ambientais e de sustentabilidade:

- Sempre que possível, os produtos deverão ser fornecidos em embalagens individuais adequadas, de menor volume possível, preferencialmente constituídas de material **reciclável, reutilizável ou biodegradável**, de forma a garantir proteção durante transporte e armazenamento;
- Os bens deverão observar requisitos ambientais para a obtenção de certificações expedidas pelo **INMETRO**, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- É vedada a presença, nos equipamentos, de substâncias perigosas em concentrações acima das previstas na Diretiva **RoHS (Restriction of Hazardous Substances)**, tais como: mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr VI), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs) e éteres difenil-polibromados (PBDEs);
- A comprovação do atendimento às normas ambientais será realizada mediante a aposição do selo de conformidade ou de certificação correspondente, de forma clara e visível no produto, ou por meio de documentação técnica idônea emitida por órgãos competentes.

6. Levantamento de Mercado

Considerando a aquisição dos materiais, na modalidade bens de natureza comum, descrito pela Lei nº 10.520/2002 como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, o levantamento de mercado no presente estudo, se constituiu:

- Em consulta ao Portal de Compras do Governo onde verificou-se alguns procedimentos licitatórios na modalidade pregão aptos a ofertar os materiais pretendidos, obedecendo as especificações, os requisitos e os critérios definidos para contratação;
- foi identificado contratações semelhantes para atendimento da necessidade correspondente aos materiais que se pretende adquirir (**Pregão SRP nº 90008/2024,, – Número do processo: 64269.001487/2024-65,- COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352**) para aquisição de equipamentos permanentes.

Assim, após consulta ao mercado fornecedor e/ou a contratações similares de outros órgãos, conforme demonstrado acima, foram levantadas as seguintes soluções:

- **Solução 01:** a contratação em referência justifica-se pela necessidade de adquirir equipamentos novos para viabilizar a produção de refeições no RU3 do campus de Teresina e assim ampliar a capacidade de produção e atendimento dos Restaurantes universitários da UFPI.

- **Solução 02:** a existência de mercado fornecedor para atendimento das demandas;

- **Solução 03:** Após análise de diversas alternativas possíveis da solução, verificou-se que a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento dos materiais demandados, poderá ser realizado por meio das seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Aquisição de equipamentos novos de cozinha industrial por meio de processo licitatório próprio (Pregão Eletrônico);

Alternativa 2 – Adesão a Atas de Registro de Preços (Carona).

Justificativa da alternativa escolhida

Considerando o contexto da UFPI, as duas alternativas apresentam **viabilidade legal e administrativa** para aquisição dos equipamentos pretendidos.

O **Pregão Eletrônico (Alternativa 1)** representa a via tradicional, robusta e segura, pois possibilita maior controle sobre as especificações técnicas, quantitativos e condições contratuais, além de garantir ampla competitividade entre fornecedores. É, portanto, a alternativa mais completa sob a ótica do planejamento de médio e longo prazo.

Contudo, diante da **necessidade imediata de ampliação da capacidade de produção do Restaurante Universitário Unidade CCA (RU3)**, a **Adesão a Atas de Registro de Preços (Alternativa 2)** mostra-se a alternativa **mais célere, eficiente e economicamente vantajosa**. Isso porque aproveita preços já registrados por outros órgãos federais, reduz a carga administrativa e assegura o atendimento tempestivo da demanda, em conformidade com o art. 82 da Lei nº 14.133 /2021.

Assim, a **adesão a ata de registro de preços vigente** é a solução mais adequada para este caso específico, garantindo rapidez na contratação, segurança jurídica e eficiência na aplicação dos recursos públicos, sem comprometer a qualidade dos bens a serem adquiridos.

7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na **aquisição de equipamentos de cozinha industrial**, mediante **adesão à Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352)**, considerando o dimensionamento e a disposição dos itens de acordo com o **layout dos Restaurantes Universitários da UFPI**.

A aquisição dos caldeirões tem como finalidade repor **equipamentos dos RUs da UFPI**, garantindo que o restaurante esteja em plenas condições de produção para atender à crescente demanda da comunidade universitária. A modernização e possibilitará elevar a capacidade produtiva, aprimorar a qualidade dos serviços prestados e atender rigorosamente aos padrões sanitários e nutricionais exigidos.

Os equipamentos descritos configuram-se como **ferramentas indispensáveis à rotina produtiva dos RUs**, contribuindo para a ampliação do fornecimento contínuo de refeições aos estudantes da UFPI. Por suas características, enquadram-se na **classificação de bens e serviços comuns**, nos termos do **art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021**, e têm seus padrões de desempenho e qualidade definidos de forma objetiva pelas especificações usuais de mercado, viabilizando sua aquisição por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, ainda que, no presente caso, seja adotada a **adesão à Ata de Registro de Preços vigente**.

Além de atender à necessidade institucional, a contratação apresenta benefícios diretos e indiretos, tais como:

- **Otimização de custos administrativos** com o gerenciamento do processo de contratação e da força de trabalho destinada à gestão e fiscalização contratual;
- **Observância plena à legislação aplicável**, garantindo juridicidade e conformidade;
- **Redução de riscos de inadimplemento contratual**, prevenindo prejuízos e desgastes institucionais;
- **Fortalecimento da eficiência administrativa**, em consonância com os princípios da economicidade, da eficiência e da sustentabilidade;
- **Garantia da continuidade e qualidade dos serviços prestados pelos Restaurantes Universitários da UFPI**, contribuindo para a política de permanência estudantil e para a promoção da inclusão social no âmbito da Universidade.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A necessidade de aquisição de materiais permanentes/equipamentos de cozinha industrial pretendida, surgiu da Necessidade de reposição de equipamentos nos RUs/UFPI, para ampliar a capacidade produtiva.

Metodologia para estimativa das quantidades

A metodologia utilizada para estimar as quantidades de materiais permanentes/equipamentos de cozinha industrial a serem adquiridas baseou-se em critérios **técnicos, arquitetônicos e funcionais**, considerando os seguintes parâmetros:

- **Fluxo operacional da produção** – a estimativa seguiu as boas práticas de engenharia de alimentos e nutrição coletiva, evitando gargalos no processo produtivo e garantindo segurança alimentar.
- **Capacidade produtiva planejada** – os cálculos consideraram a projeção de aumento de produção com a aquisição de novos equipamentos para substituir antigos e sem possibilidade de recuperação, em alinhamento à demanda de refeições/dia (média atual de 11.000 refeições, com expectativa de expansão no campus Teresina).
- **Normas técnicas e de vigilância sanitária** – foram observadas as recomendações da **ANVISA (RDC nº 216/2004 e atualizações)** para adequação de cozinhas industriais quanto a superfícies, armazenamento e manipulação de alimentos.
- **Histórico de aquisições em anos anteriores**, utilizado como parâmetro de consumo, durabilidade e adequação dos bens já empregados em unidades similares;
- **Consulta ao Catálogo de Materiais e Serviços do SIASG** – utilizada como referência padronizadora dos itens e suas especificações, garantindo uniformidade no cadastro e adequação às práticas de mercado.

Memória de Cálculo

A memória de cálculo para a definição dos quantitativos seguiu metodologia baseada na necessidade de reposição de equipamentos, aquisição de novos para o RU3 de Teresina e nas **exigências de produção e fluxo de trabalho da cozinha industrial**:

1. Caldeirão gás/vapor- 300L

- Estimados segundo a capacidade de produção prevista e tempo de preparo necessário para atender até 11.000 refeições/dia;
- Critério: compatibilidade com a média de produção/hora exigida;
- Necessidade de reposição (3 no RU1-Teresina) e 3 novas aquisições para o RU3 Teresina;
- Total estimado: 6 conforme Quadro I.

QUADRO I - Estimativa de Quantidades a Serem Contratadas, fundamentadas na Adesão à Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ADESÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
85	CALDEIRÃO Exigências mínimas: Caldeirão Auto gerador de Vapor a Gás Caldeirão Auto gerador de Vapor a Gás. Capacidade 300 litros.	6	R\$20.500,00	R\$ 82.000,00
TOTAL				R\$ 82.000,00

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 123.000,00

Para a estimativa do valor da contratação ora proposta, utilizou-se como referência os preços registrados na **Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352)**, a qual se pretende aderir, em anexo.

A adoção dessa referência garante maior **fidedignidade** ao valor estimado, uma vez que os preços já foram objeto de procedimento licitatório regular, conduzido em âmbito federal, com observância aos princípios da **economicidade, transparência e competitividade** previstos na Lei nº 14.133/2021.

Com base nos itens a serem adquiridos, devidamente discriminados no **Quadro II – Quadro de Estimativa de Quantidades a Serem Contratadas**, o valor global da contratação foi estimado em:

R\$ 123.000,00 (cento e vinte e três mil reais).

A seguir, apresenta-se a tabela com a consolidação da estimativa:

QUADRO II – Estimativa do valor da contratação pretendida, fundamentada na adesão à Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG: 160352).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ADESÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
85	CALDEIRÃO Exigências mínimas: Caldeirão Auto gerador de Vapor a Gás Caldeirão Auto	6	R\$20.500,00	R\$ 123.000,00

TOTAL**R\$ 123.000,00**

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há previsão de parcelamento da contratação. Considerando que a aquisição será realizada mediante Adesão à **Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352)**, serão empenhadas as quantidades necessárias dos itens planejados, conforme estabelecido no estudo técnico.

A entrega deverá ocorrer em **parcela única**, por tratar-se de bens permanentes destinados ao aparelhamento integral dos RUs. O fornecimento integral, em lote único, assegura **maior celeridade na instalação, padronização dos equipamentos, além de eficiência logística**, permitindo que o restaurante entre em funcionamento imediatamente após a conclusão da reforma.

Assim, a não adoção do parcelamento encontra-se devidamente justificada, em observância aos princípios da **economicidade, eficiência e interesse público** previstos na Lei nº 14.133/2021.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos referidos materiais, encontra-se alinhada com os seguintes instrumentos de planejamento desta Instituição:

a) o **Programa Nacional de Assistência ao Estudante – PNAES**, instituído pelo governo federal por meio do Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, com a finalidade de ampliar as condições de permanência e minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais entre os dos jovens na educação superior pública federal, apresenta 10 linhas de ações de assistência estudantil a serem desenvolvidas nas IFES. Moradia Estudantil e

Alimentação são as primeiras linhas de ação a serem trabalhadas, conforme orienta o programa. A presente proposta de contratação visa cumprir uma das diretrizes do PNAES, pois origina-se a partir das demandas dos Restaurantes Universitários dos quatro campi da UFPI, os quais garantem a oferta de alimentação à comunidade universitária, especialmente aos discentes pois estes demandam quase 93% dos serviços dos RUs.

b) o **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPI (2020 - 2025)**, nos itens relativos à Assistência Estudantil, encontra-se alinhado com o PNAES e apresenta como objetivo a oferta e ampliação dos serviços de Restaurante Universitário à comunidade universitária, em todos os campi. Portanto pode-se afirmar que os materiais a serem adquiridos oportunizarão o atendimento das demandas de refeições e contribuirão assim, para a oferta de alimentação à comunidade acadêmica em geral;

d) a presente aquisição encontra-se também vinculada ao **Plano anual de Contratações (PAC 2025) - DFD Nº 303/2025** - do Ministério da Economia. O referido programa visa consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente (ID NO PNPC: 06517387000134-0-000001/2025; IDENTIFICADOR DA FUTURA CONTRATAÇÃO : 154048-125 /2025; ID DO ITEM NO PCA:1140; CLASSE/GRUPO :7330; CÓDIGO PDM DO ITEM : 1058).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação por meio da **Adesão à Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352)**, apresenta-se como a alternativa mais

adequada para atender, de forma tempestiva e eficiente, às necessidades da UFPI quanto ao aparelhamento dos Restaurantes Universitários.

Os principais benefícios a serem alcançados com essa modalidade de contratação são:

- **Celeridade no atendimento da demanda**, uma vez que a adesão dispensa a realização de processo licitatório próprio, permitindo o imediato empenho e fornecimento dos itens;
- **Economicidade**, com a utilização de preços já registrados por órgão público federal, resultantes de ampla disputa em pregão eletrônico, em conformidade com os princípios da eficiência e da gestão racional de recursos públicos;
- **Segurança jurídica**, assegurada pelo fato de os valores já terem sido submetidos a procedimento licitatório regular, em consonância com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2023;
- **Padronização e qualidade dos equipamentos adquiridos**, garantindo que o RU3 seja equipado de forma integrada e compatível com os requisitos técnicos e funcionais previstos no layout da reforma;
- **Redução de custos administrativos e de tempo**, evitando o retrabalho de etapas como elaboração de edital, análise de propostas e condução de certame próprio;
- **Agilidade na execução orçamentária**, fator essencial para que o restaurante esteja em pleno funcionamento no menor prazo possível, assegurando a continuidade da política de assistência estudantil da UFPI.

14. Providências a serem Adotadas

A presente contratação requer o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações e exigências foram cumpridas satisfatoriamente, não havendo necessidade de capacitação de servidores para a fiscalização e gestão contratual, visto que o setor demandante já possui servidores qualificados para esse fim.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação, por meio da adesão à **Ata de Registro de Preços nº 30/2025 (Pregão SRP nº 90008/2024, COMANDO DE FRONTEIRA RORAIMA/7º BATALHÃO DE INFANTARIA DE SELVA - UASG:160352)**, envolve a aquisição de equipamentos de cozinha industrial em aço inoxidável - **CALDEIRÃO GÁS/VAPOR DE 300L**.

Os principais **impactos ambientais potenciais** decorrentes dessa aquisição podem ser relacionados em diferentes fases do ciclo de vida dos bens:

1. Produção e fabricação dos equipamentos

- Consumo de recursos naturais (aço inox, materiais metálicos, componentes plásticos e eletrônicos);
- Emissões atmosféricas e geração de resíduos industriais no processo de fabricação;
- Uso de energia em larga escala para fundição, conformação e montagem dos equipamentos.

2. Transporte e logística

- Emissões de gases poluentes decorrentes do transporte dos bens até a unidade contratante;
- Consumo de combustíveis fósseis em etapas de entrega e movimentação logística.

3. Utilização dos equipamentos

- Consumo de energia elétrica durante a operação de refrigeradores, minicâmaras frias e liquidificadores industriais;
- Necessidade de manutenção periódica, que pode gerar resíduos (óleos, peças substituídas, embalagens de insumos de manutenção).

4. Descarte futuro e fim de vida útil

- Geração de resíduos sólidos de difícil descarte, como metais pesados, plásticos e componentes eletrônicos;
- Risco de descarte inadequado de gases refrigerantes em equipamentos de refrigeração, que podem causar impactos ao meio ambiente e contribuir para o efeito estufa se não tratados corretamente;
- Necessidade de destinação adequada conforme a **Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305 /2010)** e diretrizes da logística reversa.

Medidas mitigadoras e de sustentabilidade

Para minimizar os impactos ambientais da contratação, serão observados os seguintes aspectos:

- **Preferência por equipamentos certificados pelo INMETRO** e, quando aplicável, atendendo à diretiva **RoHS**, que restringe o uso de substâncias perigosas (chumbo, mercúrio, cádmio, etc.);
- **Aquisição de bens de aço inoxidável**, material de alta durabilidade e reciclabilidade, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;
- **Exigência de garantia mínima de 12 meses**, incentivando maior vida útil dos bens e menor descarte prematuro;
- **Incorporação de critérios de sustentabilidade**, como embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, minimizando o impacto de resíduos de acondicionamento;
- **Destinação adequada de resíduos e descarte futuro**, observando a legislação ambiental vigente e os princípios da logística reversa.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise detalhada dos requisitos, da descrição da solução e dos benefícios esperados, declaramos a viabilidade da contratação para aquisição de equipamentos de cozinha industrial - caldeirões gás /vapor de 300l, para os Restaurantes Universitários da UFPI. A solução proposta, baseada na adesão a uma Ata de Registro de Preços, se mostra a mais adequada para atender à demanda de forma eficiente, ágil e econômica.

17. 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.](#)

SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/11/2025 às 17:12:34.