

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL/AC

Estudo Técnico Preliminar 79/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23107.016420/2025-81

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem como objetivo a **aquisição de equipamentos** para a Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre (UFAC), com vistas à consolidação de um laboratório de suporte técnico-científico para a realização de análises físicas. Este laboratório prestará serviços voltados à avaliação de parâmetros físico-químicos e microbiológicos de produtos alimentícios oriundos das indústrias registradas no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), promovendo maior segurança sanitária, rastreabilidade e qualidade dos produtos comercializados.

2.2. A estruturação desse espaço laboratorial é fundamental para garantir a conformidade com as exigências legais estabelecidas pela legislação sanitária vigente, apoiar o desenvolvimento e a regularização das agroindústrias locais, além de proporcionar subsídios técnicos para ações de fiscalização, controle de qualidade e pesquisa aplicada.

2.3. Os equipamentos visam suprir as necessidades técnicas específicas para análises de alimentos, abrangendo desde procedimentos básicos, como pesagem e medição de pH, até análises mais complexas, como determinação de proteína por método Kjeldahl, atividade de água, espectrofotometria UV-VIS e titulações automáticas. A diversidade dos itens contempla também o preparo de amostras, acondicionamento térmico, esterilização, cultura microbiológica, entre outros, garantindo a capacidade operacional plena da unidade.

2.4. Os recursos orçamentários que subsidiam esta contratação foram disponibilizados por meio de emenda parlamentar específica, conforme registrado no Documento de Formalização da Demanda (SEI 1698603). Tal fato evidencia a prioridade administrativa atribuída à iniciativa, além de conferir a ela um caráter de oportunidade estratégica, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público, conforme disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

2.5 A aquisição contribuirá, ainda, com a formação acadêmica e profissional dos estudantes dos cursos de Engenharia de Alimentos, Nutrição, Química, Medicina Veterinária e áreas correlatas, ao proporcionar acesso a tecnologias modernas e práticas laboratoriais alinhadas às exigências do mercado e da pesquisa científica.

2.6. Portanto, a aquisição proposta é essencial para estruturar a Unidade de Tecnologia de Alimentos, permitindo a realização de análises físicas físico-químicas e microbiológicas de produtos registrados no SIE, fortalecendo as ações de inspeção sanitária, apoio às agroindústrias e promoção do ensino, pesquisa e extensão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
UTAL	RUI SANT'ANA DE MENEZES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para a aquisição de equipamentos de uso comum e geral, a UFAC estabelece os seguintes requisitos, que visam garantir a qualidade, a sustentabilidade, a segurança e a conformidade legal de todos os bens e serviços contratados:

Crítérios de Sustentabilidade

4.2. Em consonância com o artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1 /2010 da SLTI/MPOG, e alinhados às melhores práticas de gestão ambiental, a UFAC incentiva que os licitantes, fabricantes e/ou fornecedores observem os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, no que couber:

4.2.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15448-1 e 15448-2.

4.2.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

4.2.3. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

4.2.4. Adicionalmente, a empresa contratada deverá comprovar que o material é constituído e embalado em conformidade com os critérios socioambientais vigentes, especialmente os decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais. Deverá, ainda, atentar para as exigências da Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.2.5. Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto, a contratação deverá atender aos preceitos do Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil da Presidência da República, e as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de Marcas ou Modelos

4.3. Nesta contratação específica, não será exigida a indicação de marca(s) ou modelo(s) pré-definidos. A decisão fundamenta-se no fato de que os bens a serem adquiridos não são padronizados nesta Instituição Federal de Ensino Superior (IFES), e não há registro de marcas pré-aprovadas ou rejeitadas após análises em processo próprio.

Subcontratação

4.4. Não é admitida a subcontratação de qualquer parte do objeto contratual.

Garantia da Contratação

4.5. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, por se tratar de bens de pronta entrega.

4.6. A garantia exigida consiste na observância, por parte da empresa contratada, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor - e suas alterações subsequentes.

4.7. A empresa fornecedora dos bens será integralmente responsável pela substituição, troca ou reposição de quaisquer materiais que porventura sejam entregues com defeito, danificados ou que não estejam em conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência.

4.8. Em caso de substituição de materiais defeituosos, a reposição deverá ser feita por outro item com especificações técnicas iguais ou superiores, mediante aprovação prévia da Contratante, sem qualquer custo adicional para a UFAC.

4.9. O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, assegurada diretamente pelo fabricante, devendo esta garantia abranger integralmente a descrição técnica do item.

Qualificação Técnica

4.10. Será admitida a exigência de atestados de capacidade técnica, com comprovação de quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação. Ficam vedadas quaisquer limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados, conforme previsto no art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Amostras

4.11. A equipe de planejamento entende que, para a presente aquisição, não é necessária a apresentação ou exigência de amostras físicas dos bens. Contudo, os licitantes classificados deverão apresentar catálogos detalhados, a fim de comprovar a qualidade e a compatibilidade do equipamento com as especificações e o uso pretendido pela Contratante.

Catálogo Eletrônico de Padronização

4.12. Informamos que os bens objeto desta contratação não constam atualmente no Catálogo Eletrônico de Padronização.

Bens de Luxo

4.13. Certificamos que o objeto da presente contratação não se enquadra na categoria de bens de luxo, para fins de cumprimento do Decreto nº 10.818/2021.

Bens de Natureza Comum

4.14. Certificamos que os bens objeto deste estudo se enquadram na definição de bens comuns. São considerados bens comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme estabelecido no inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da Contratada

4.15. A contratada assumirá as seguintes obrigações essenciais para o fornecimento dos bens:

4.15.1. Na data da entrega, o prazo de validade dos materiais não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total recomendada pelo fabricante, a partir de sua data de fabricação.

4.15.2. Todos os materiais deverão sujeitar-se rigorosamente às normas técnicas aplicáveis, atendendo aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança, e estar em conformidade com as normas divulgadas por órgãos oficiais competentes, como a ANVISA e o INMETRO.

4.15.3. A contratada deverá entregar o material, mediante solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços que serão especificados detalhadamente no instrumento convocatório.

4.15.4. A contratada será integralmente responsável por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica referente à qualidade e às especificações dos materiais a serem entregues.

4.15.5. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto licitado, não sendo permitida a transferência da responsabilidade pelo fornecimento a nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.15.6. Nos valores propostos, deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam, direta ou indiretamente, no fornecimento dos bens.

4.15.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta da contratada, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, tornam-se vinculantes para a Contratada.

Características mínimas de qualidade

Equipamentos Ópticos (microscópios, estereomicroscópios, refratômetros, colorímetros, espectrofotômetros etc.)

- Lentes de alta qualidade, com tratamento antirreflexo e livres de distorções;
- Precisão óptica conforme especificações do fabricante e normas técnicas reconhecidas;

- Corpo resistente, com ajustes suaves e duráveis;
- Iluminação própria (LED ou fluorescente, conforme aplicável), com intensidade regulável;
- Acessórios compatíveis e de fácil substituição;
- Fornecimento de cabo de energia, cobertura de proteção e manual técnico.

Equipamentos Térmicos (estufas, muflas, banhos-maria, chapas aquecedoras, fornos, autoclaves etc.)

- Estrutura em **aço inoxidável ou material resistente à corrosão e altas temperaturas**;
- Controle digital ou analógico preciso de temperatura, com sistema de segurança contra superaquecimento;
- Isolamento térmico eficiente, vedação adequada e baixa dissipação de calor;
- Distribuição uniforme da temperatura interna;
- Resistência elétrica blindada ou encapsulada, conforme o tipo de equipamento;
- Manual de operação com instruções de calibração e manutenção.

Equipamentos Eletrônicos e Eletroeletrônicos (analisadores, tituladores, oxímetros, pHmetros, impressoras, balanças, condutivímetros etc.)

- Tensão compatível com o padrão local (preferencialmente bivolt ou 220V, conforme especificado);
- Precisão e repetibilidade conforme faixas indicadas nas especificações;
- Interface amigável, com painel digital ou tela para leitura dos dados;
- Saída para conexão com computador ou impressora, quando aplicável;
- Certificação de conformidade (INMETRO ou similar) e manual em português ou inglês técnico;
- Todos os acessórios, sondas, sensores ou cabos incluídos no fornecimento.

Equipamentos e Utensílios em Aço Inox (cuba inox, cortador, moedor, misturador, embutidora, prensas etc.)

- Confeccionados em **aço inoxidável AISI 304 ou superior**, com acabamento sanitário (superfície lisa, sem rebarbas, cantos arredondados);
- Estrutura resistente, soldas bem acabadas e com boa estabilidade;
- Componentes mecânicos com fácil manutenção e limpeza;
- Devem atender às normas sanitárias da ANVISA/MAPA para contato com alimentos;
- Acompanhar manual de uso e instruções de higienização.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

5.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa:

5.2.1. Solução 1 - Adesão a uma Ata de Registro de Preços Vigente: Não foi identificada ata vigente para adesão que atenda integralmente o fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme necessidade específica da UFAC.

5.2.2. Solução 2 - Pregão Eletrônico: Considerando os prazos e o valor estimado da contratação, o pregão eletrônico é a modalidade mais adequada para a presente contratação.

5.2.4. Solução 3 - Dispensa de Licitação: A contratação por dispensa de licitação seria vantajosa pela celeridade do processo. No entanto, por se tratar de uma contratação de valor estimado superior a R\$ 50.000,00(cinquenta mil reais), não se enquadra nas hipóteses de dispensa por baixo valor previstas no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133 /2021. Portanto, esta modalidade não é a melhor alternativa para a presente contratação, exceto se o valor total da aquisição se enquadre em outra hipótese de dispensa.

5.3. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.4. Após a análise das soluções apresentadas, conclui-se que a melhor alternativa para atendimento das necessidades é a realização de **Pregão Eletrônico**.

5.5. O pregão eletrônico promove uma ampla concorrência entre os fornecedores, o que tende a resultar em melhores preços e condições para a Administração Pública. Além disso, assegura maior transparência ao processo de contratação, uma vez que todas as etapas são realizadas em meio eletrônico, com registros acessíveis a todos os interessados, sendo um processo ágil que permite a realização da licitação em prazos menores, comparado a outras modalidades, atendendo assim as necessidades urgentes da UFAC.

5.6 A modalidade **pregão eletrônico**, na forma **tradicional**, é a mais adequada para a presente contratação, tendo em vista que:

- Os bens a serem adquiridos são **comuns**, nos termos do §1º do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, ainda que possuam especificações técnicas detalhadas, pois há possibilidade de definição objetiva e clara dos critérios de desempenho e qualidade, com ampla concorrência no mercado.
- A **especificação dos itens é padronizada**, permitindo a adequada comparação entre propostas, com foco no menor preço.
- Os quantitativos estão **claramente definidos**, não se tratando de uma demanda futura, incerta ou de entrega parcelada.
- A aquisição ocorrerá de forma **imediata**, sem previsão de fornecimento continuado ou sob demanda, o que descaracteriza a necessidade de adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP).

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A presente aquisição visa a estruturação da Unidade de Tecnologia de Alimentos, por meio do fornecimento de equipamentos laboratoriais modernos e adequados para a realização de análises físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentícios oriundos de agroindústrias registradas no Serviço de Inspeção Estadual (SIE). A solução contempla itens destinados às diversas etapas do processo analítico, desde o preparo, homogeneização e acondicionamento das amostras, até sua análise, registro e conservação dos resultados.

6.2. O conjunto de equipamentos propostos permitirá:

- A realização de análises fiscais e de controle de qualidade, atendendo às exigências dos órgãos de inspeção sanitária;
- A execução de ensaios físico-químicos, como determinação de umidade, gordura, proteína, pH, atividade de água, condutividade, entre outros;

- A condução de análises microbiológicas, com o apoio de estufas, autoclaves, incubadoras e capelas de exaustão;
- A preparação de amostras com segurança e precisão, utilizando moedores, misturadores, prensas, embutidoras e instrumentos em aço inox;
- O registro eficiente dos resultados, com apoio de impressoras, computadores e instrumentos digitais;
- A criação de condições adequadas de trabalho para pesquisa, ensino e extensão, em consonância com as normas sanitárias e acadêmicas.

6.3 A aquisição representa uma solução integrada que visa não apenas atender às necessidades técnicas imediatas da unidade, mas também garantir sustentabilidade, confiabilidade analítica e suporte às políticas públicas de inspeção sanitária e apoio às agroindústrias locais.

6.4. A implementação da solução será realizada por meio de processo licitatório em modelo competitivo, com ampla publicidade e critérios objetivos de julgamento. A entrega dos equipamentos será feita nas dependências da UFAC, devendo o fornecedor realizar a instalação (quando aplicável), além de garantir suporte técnico e assistência durante o período de garantia.

6.5. A adoção dessa solução representa uma ação estratégica de fortalecimento institucional, contribuindo para a qualidade da formação prática dos discentes, o desenvolvimento de pesquisas aplicadas e o uso eficiente dos recursos públicos alocados via emenda parlamentar, promovendo o alcance de resultados concretos e duradouros.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida com base na demanda efetiva da da Unidade de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Acre (UFAC), tendo em vista a necessidade de equipar a Unidade de Tecnologia de Alimentos para atender a demanda de análises fiscais de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos das indústrias registradas no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

7.2. Abaixo, apresenta-se o quadro resumo com a descrição dos itens, unidades de medida e quantidades estimadas:

ITEM	*CÓD. CATMAT /CATSER	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	452706	Agitador Magnético com Aquecimento Range de Temperatura: 50 a 200°C; Rotação 100 a 2000 RPM; Dimensões: L=210 x P=250 x A=130 mm; Potência: 400 Watts.	Und	4
2	472498	Analizador de atividade de água de bancada Faixa de Medição: 0,03 a 0,90aw.	Und	1
3	627513	Analizador de leite master mini Parâmetros: Gordura, Extrato seco; Densidade; Proteína; Lactose.	Und	1

4	625457	Autoclave horizontal Capacidade: 30 L; ajustes digitais.	Und	2
5	627737	Bancada de fluxo laminar vertical com base	Und	2
6	235423	Balança analisadora de umidade Balança determinadora de umidade; temperatura: até 200°C; Leitura: 0.001g - 0.01/0.1%; Voltagem: 220- 240V.	Und	1
7	455296	Balança analítica Resolução: 0,0001 g; Capacidade: 220g; Dimensões do equipamento: L220xP330xA310 (mm).	Und	4
8	447833	Balança semianalítica Resolução: 0,01 g; Capacidade: 220 ou 320g; Tamanho do prato: 100 x 100 mm; Dimensões: (L)170 x (P)240 x (A)75 (mm).	Und	4
9	432666	Banho Dubnoff para fibra alimentar Banho maria para determinação de fibra alimentar; 1 bandeja em inox 304 para 6 provas; tampa em acrílico.	Und	1
10	414527	Banho maria Banho Maria em aço inoxidável, Cuba em aço inox 304 sem soldas com cantos arredondados e com 150mm de profundidade; Tampa reta em aço inox; Capacidade: 30 L; temperatura: até 200 °C.	Und	4
11	324137	Bomba de vácuo Bomba de vácuo e pressão com pistão isento de óleo; Vácuo 620 à 700 mmHg; Potência: 100 à 200 W. Observação: precisa possuir proteção térmica e resistência à corrosão. Emissão de baixo ruído).	Und	4
		Bureta digital 10 mL		

12	424341	Volume: 10 ml; Precisão: 0,2; Coeficiente de variação: 0,1.	Und	4
13	415238	Bureta digital 25 mL Volume: 25 ml; Precisão: 0,2; Coeficiente de variação: 0,1.	Und	4
14	414025	Bureta digital 50 mL Volume: 50 ml; Precisão: 0,2; Coeficiente de variação: 0,1.	Und	4
15	475421	Caixas térmicas em plástico de 12 L Capacidade: 12 L.	Und	3
16	298238	Caixas térmicas em plástico de 18 L Capacidade: 18 L.	Und	3
17	606544	Caixas térmicas em plástico de 24 L Capacidade: 24 L.	Und	3
18	434377	Capela de exaustão Medidas externas: Largura 1550 mm Altura 1310 mm Profundidade 750 mm; Capacidade de exaustão: 60 m ³ /min; Potência: 475 W; Dutos de exaustão em PVC: 200 mm de diâmetro.	Und	1
19	447982	Câmara escura UV bivolt de 2 lâmpadas para laboratório 2 lâmpadas emissoras de raios UV: uma com comprimento de onda de 254 nm e outra com comprimento de onda de 365 nm; visor com filtro de proteção.	Und	2
20	603895	Câmara Climática Ajuste: Ajuste Digital, C/ Pannel De Controle, Programável; capacidade: cerca de 70 L; controle de umidade: até 98%; controle de temperatura: -15 a 80 .	Und	2

21	411626	<p>Centrífuga para butirômetro - tipo Gerber</p> <p>Capacidade: 24 Tubos; rotação: 1100 - 1500 Rpm.</p>	Und	1
22	452803	<p>Chapa aquecedora</p> <p>Temperatura de regulação: 5 a 350 ; medida plataforma aquecedora: 35 x 45 cm; para laboratório.</p>	Und	2
23	605573	<p>Colorímetro para água</p> <p>Leitura em RGB, entre 400 a 700 nm.</p>	Und	1
24	477127	<p>Colorímetro para carne</p> <p>Modelo CR-400.</p>	Und	1
25	464976	<p>Condutivímetro</p> <p>Condutivímetro de bancada; Leitura: Condutividade em água (S/cm), álcool (S/m), STD - Sólidos totais dissolvidos; Faixa de trabalho: 0,001 a 1.000 µS/cm.</p>	Und	1
26	613341	<p>Cortador elétrico de frios</p> <p>Diâmetro da lâmina: 300 mm; potência do motor: 0,33 cv.</p>	Und	2
27	119768	<p>Crioscópio</p> <p>Crioscópio Eletrônico; Faixa de medidas: 0 a -1,000 °Hortvet.</p>	Und	1
28	316724	<p>Cuba inox</p> <p>Material: Aço Inoxidável Aisi 304; Dimensões: 60 X 60 X 45 cm.</p>	Und	6
		<p>Destilador micro para proteínas - método Kjeldahl</p> <p>Destilador de nitrogênio para tubos micros. Pannel de controle: Com indicadores visuais de aquecimento e nível da caldeira; Caldeira: Em vidro borossilicato embutida com enchimento semi-automático; Sensor: Para indicação do nível da</p>		

29	463763	caldeira; Segurança: Protetor em acrílico na parte frontal; Vidrarias: Conexão tipo Kjeldahl com copo dosador e válvula Stpo-flow em vidro borossilicato; Capacidade de destilação: ±18 ml/minuto; Gabinete: Em aço inox 304; Dimensões: L=290 x P=330 x A=730 mm; Peso: 10 kg; Potência: 1500 Watts; Tensão: 220 Volts.	Und	1
30	477497	Digestor micro para proteínas Bloco digestor micro. Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 45 mm; Gabinete: Em aço inox 304; Dimensões: L=320 x P=430 x A=330 mm; Peso: 18 kg; Potência: 2200 Watts; Tensão: 220 Volts; Temperatura: Ambiente +7°C a 450°C.	Und	1
31	624150	Embutidora Alimentícia Tipo: horizontal; capacidade: 8 L; aplicação: salsicha, linguiça.	Und	2
32	600649	Espectrofotômetro para análise de água Espectrofotômetro UV-VIS, Duplo feixe, faixa de medição: 190 a 1100 NM.	Und	2
33	427014	Estereomicroscópio Binocular; Aumento de 10x - 80x.	Und	2
34	414634	Estufa de laboratório 40 L Capacidade: 40 L; Ajuste: digital; temperatura: até 70 .	Und	3
35	620935	Estufa de secagem 1600 L com circulação forçada de ar Volume: 1.516 litros; Dimensões externas: L=1510 x P=910 x A=1870 mm; Potência: 2650 Watts.	Und	3
		Estufa de secagem e esterilização 180 L		

36	441703	Temperatura: Ambiente +7°C a 200° C; Vedação: Porta com silicone moldado; Câmara interna: Em aço inox; Volume: 180 litros; Dimensões externas: L=780 x P=650 x A=920 mm.	Und	1
37	615886	Forno elétrico Capacidade: 80 L; potência: 2500 W; inox.	Und	2
38	477062	Forno mufla Volume: 16 L; Temperatura Máxima: 1.200 °C.	Und	1
39	399567	Geladeira 300 L Geladeira Frost Free 300 litros; Altura: 153,9 cm; Largura: 61,6 cm; Peso: 48 kg.	Und	2
40	470798	Impressora laser Tipo Papel: A4/A5/Ofício I E li/Carta /Envelopes/Transparências; Conexão: Usb E Ethernet 10/100/100 Base Tx Rj45 Integrado; Capacidade Mínima Bandeja: 250 FL.	Und	2
41	622742	Impressora térmica para etiquetas Com conexão USB; Permite impressão de códigos de barras.	Und	2
42	415951	Incubadora tipo BOD Capacidade: 320 L; Faixa de temperatura: -6 a 60 , ajuste digital.	Und	4
43	452475	Máquina de Cisalhamento Padrão: Lâmina "Warner-Bratzler" Estilo "V"; Uso: Medir Força De Cisalhamento De Alimentos.	Und	2
44	624539	Microscópio óptico Trinocular, com câmera, objetiva até 100x.	Und	2
		Misturador Carne		

45	615633	Tipo: Cuba Inox de 15 kg; Capacidade de produção: 60 kg/h.	Und	2
46	451433	Moedor de carne Moedor de carne boca 10; Tensão elétrica: 127 V; frequência: 60 Hz; Potência nominal: 550 W; Potência do motor: 0,5 HP-CV; Dimensões (AxLxP): 530,00x320,00x690,00 mm; Peso líquido / bruto: 34,50 kg / 42,00 kg.	Und	2
47	629384	Oxímetro Medidor de Oxigênio Dissolvido, faixa de medição: ppm (mg/L), 0 to 20 ppm.	Und	2
48	613322	pHmetro de bancada Peagâmetro de bancada; Faixa Medição: -2 A 20 pH.	Und	4
49	467996	Pinça anatômica com dente Modelo: dente de rato; tamanho: 14 cm.	Und	30
50	408734	Pipetador automático tipo AID - 0,1 a 100 mL Capacidade: Até 100 ML; velocidade de aspiração e dispensação ajustável; bivolt.	Und	5
51	486103	Prensa manual para queijo Forma Retangular De 3kg com 2 colunas.	Und	2
52	441768	Refratômetro de bancada - ABBE Método de medição: Detecção de ângulo crítico de refração ótica; Fonte de luz: Linha LED Na-D (589.3 nm).	Und	1
53	457795	Refratômetro portátil Display digital; Brix: 0 - 95%.	Und	2

54	621444	Refrigerador Duplex Capacidade: 400 L, Frost Free.	Und	2
55	246917	Seladora para papel grau cirúrgico Potência 80 Watts; área de selagem: 30 cm.	Und	2
56	472832	Termômetro digital infravermelho Tipo: Laser digital; faixa de medição: -50 a 300 .	Und	4
57	366333	Termômetro digital tipo espeto Tipo: Espeto; faixa de medição: - 50 a 300 .	Und	5
58	471480	Tesoura cirúrgica Modelo 1: Mayo; Tipo Ponta: Ponta Curva; Tamanho: 14 cm.	Und	30
59	627307	Titulador automático Titulador Potenciômetro; Tipos de titulações: Potenciométrico (ácido / base, redox, precipitação, quelométrico), otométrico, polarização e condutométrico.	Und	1
60	477114	Triturador de alimentos/moinho Moinho de rotor; Moagem: Por fluxo contínuo; Faca: 4 facas reguláveis; Dimensões: L=360 x P=600 x A=500 mm; Potência: 750 Watts.	Und	2
61	624562	Triturador de alimentos/moinho (Cutter processador de Alimentos) Capacidade: 4 L; material: inox 304.	Und	2
62	606508	Turbidímetro Faixa de medição: 0 a 1000 NTU; Resolução: 0,01 NTU.	Und	1

7.3. As quantidades estimadas refletem a natureza do projeto, cuja dimensão é de pequeno a médio porte, suficiente para atender à demanda institucional atual, sem configurar sobrecarga de recursos logísticos ou financeiros. Ressalta-se que os quantitativos foram definidos com base em critérios técnicos e administrativos, alinhados às boas práticas de planejamento das contratações públicas.

7.4. A definição precisa das quantidades visa assegurar o equilíbrio entre suficiência de recursos e economicidade da contratação, conforme preconizado pelo art. 11, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 680.000,00

8.1. A estimativa do valor da contratação é de R\$ 680.000,00 (seiscentos e oitenta mil reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A solução será objeto de **parcelamento por itens**, de forma individualizada, conforme as características técnicas e funcionais de cada equipamento a ser adquirido para a UTAL.

9.2. A decisão pelo parcelamento fundamenta-se na **heterogeneidade dos bens** a serem contratados, os quais possuem finalidades, características técnicas, marcas e fornecedores distintos, o que justifica, do ponto de vista técnico e econômico, a adoção do critério de julgamento por item.

9.3. O parcelamento visa **assegurar a ampla competitividade**, permitindo a participação de um número maior de fornecedores especializados em cada tipo de equipamento, o que, por sua vez, tende a promover melhores condições de preço, qualidade e prazo de entrega. Tal abordagem está em consonância com o art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que determina que as contratações devem ser estruturadas de forma a possibilitar a participação do maior número possível de licitantes.

9.4. Dessa forma, a opção pelo parcelamento da contratação encontra respaldo técnico, jurídico e econômico, observando as diretrizes do **Acórdão nº 1.793/2011 – TCU/Plenário** e as orientações contidas no **Guia da AGU (2024)**, garantindo que a Administração obtenha a proposta mais vantajosa e atenda adequadamente ao interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A demanda encontra-se registrada no Plano de Contratações Anual da UFAC para o exercício vigente, atendendo às diretrizes estabelecidas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 01/2019. Sua previsão contribui para o planejamento orçamentário e a racionalização das aquisições, garantindo maior eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos.

11.2. A iniciativa está em consonância com os objetivos estratégicos constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFAC, em especial aqueles voltados ao fortalecimento da infraestrutura de pesquisa, extensão tecnológica.

11.3. A contratação decorre diretamente das obrigações assumidas pela UFAC no âmbito do Termo de Cooperação Técnica firmado com o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Acre (IDAF/AC), o qual prevê a instalação e operação de um laboratório para análises fiscais físico-químicas e microbiológicas de produtos alimentícios oriundos de agroindústrias registradas no Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

11.4. A proposta de contratação também se alinha às políticas públicas voltadas à regularização e qualificação sanitária da produção alimentícia regional, ao fortalecimento das cadeias produtivas locais e à promoção da saúde pública. Atende, ainda, às exigências legais dispostas na legislação sanitária vigente, especialmente no que se refere à análise e controle de alimentos.

11.5. Adicionalmente, a proposta está alinhada à diretriz institucional de aproveitamento de recursos oriundos de **emendas parlamentares específicas**, representando ação estratégica para qualificação da estrutura acadêmica e uso racional de recursos orçamentários, conforme os princípios da eficiência e do interesse público (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Fortalecimento da infraestrutura técnico-científica

A aquisição permitirá consolidar um ambiente laboratorial moderno e tecnicamente equipado, ampliando a capacidade da UFAC de desenvolver atividades de ensino, pesquisa, extensão e prestação de serviços especializados.

12.2. Apoio à regularização e fiscalização de agroindústrias locais

Os equipamentos viabilizarão a realização de análises fiscais físico-químicas e microbiológicas de alimentos, em conformidade com as exigências do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), contribuindo para a regularização sanitária de agroindústrias locais e a valorização da produção regional.

12.3. Promoção da segurança alimentar e da saúde pública

Ao possibilitar a detecção de irregularidades e a avaliação de parâmetros sanitários de produtos alimentícios, a estrutura laboratorial contribuirá diretamente para a proteção da saúde dos consumidores e a garantia de alimentos seguros no mercado.

12.4. Fomento à pesquisa aplicada e inovação tecnológica

Com a estrutura disponível, será possível promover projetos de pesquisa aplicada e de desenvolvimento tecnológico, com potencial de gerar soluções inovadoras para os setores agroalimentar e agroindustrial do estado.

12.5. Formação e capacitação de recursos humanos

A unidade laboratorial também funcionará como ambiente de aprendizagem e qualificação técnica para estudantes, pesquisadores, servidores públicos e profissionais vinculados ao setor de alimentos, promovendo o desenvolvimento de competências alinhadas às demandas do mercado e da sociedade.

12.6. Eficiência operacional e autonomia institucional

Com os equipamentos adquiridos, a UFAC reduzirá a dependência de serviços laboratoriais externos, otimizando recursos públicos, agilizando prazos de resposta e garantindo maior autonomia e controle sobre seus processos técnico-científicos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para viabilizar a contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar, deverão ser adotadas as seguintes providências administrativas e técnicas, observadas as diretrizes legais e institucionais aplicáveis:

Adequações de infraestrutura elétrica

Será necessário realizar a análise técnica da rede elétrica do espaço destinado à instalação dos equipamentos, com

eventual reforço de cabeamento, instalação de estabilizadores ou nobreaks e substituição de disjuntores para suportar a carga elétrica exigida pelos novos aparelhos laboratoriais.

Adequação do espaço físico e mobiliário técnico

O ambiente que abrigará os equipamentos precisa ser reorganizado e adaptado, incluindo a instalação de bancadas, armários, pias, capelas de exaustão e outros móveis laboratoriais apropriados. A ambientação deve seguir normas de segurança, ergonomia e biossegurança.

Instalação de sistema de climatização

Alguns equipamentos requerem controle térmico específico para funcionamento adequado e segurança operacional. Assim, será necessário garantir climatização eficiente no(s) laboratório(s) onde serão alocados os equipamentos.

Capacitação técnica da equipe envolvida

Deverá ser promovida a capacitação dos servidores que irão operar os equipamentos, bem como da equipe responsável pela gestão contratual. Poderá ser demandada, ainda, a participação em treinamentos fornecidos pelos próprios fabricantes ou fornecedores dos equipamentos.

Licenciamento e autorizações

A unidade laboratorial deverá dispor das autorizações legais pertinentes, como alvarás de funcionamento, licença sanitária e/ou licenças ambientais, conforme a natureza das análises a serem realizadas. Essas providências devem ser tratadas junto aos órgãos competentes.

Segurança do ambiente e dos equipamentos

Deverão ser adotadas medidas de segurança patrimonial, como instalação de câmeras de vigilância, controle de acesso ao laboratório e sistemas de monitoramento para resguardar os bens de alto valor.

Planejamento logístico e cronograma integrado

A Administração deverá coordenar o cronograma de entrega e instalação dos equipamentos com as demais ações estruturantes (obras, mobiliário, rede elétrica, etc.), de forma a evitar o recebimento de itens sem local adequado para instalação e funcionamento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Dada a natureza dos materiais permanentes que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental já abordados no tópico 4 deste ETP.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é **tecnicamente, operacionalmente e economicamente viável**, conforme os elementos a seguir:

7.1. Viabilidade técnica

A especificação dos equipamentos foi elaborada com base nas necessidades laboratoriais identificadas pela equipe técnica da Unidade de Tecnologia de Alimentos (UTAL/UFAC), em alinhamento com os padrões exigidos para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal e vegetal. Os itens demandados estão amplamente disponíveis no mercado nacional, com fornecedores capacitados para atendimento.

7.2. Viabilidade operacional

A UFAC dispõe de equipe técnica qualificada para operar os equipamentos após sua instalação, além de espaços laboratoriais em fase de estruturação que atenderão aos requisitos de instalação e funcionamento dos aparelhos. A logística de recebimento e armazenamento também está assegurada por meio da atuação coordenada da UTAL e da Pró-Reitoria de Administração (PROAD).

7.3. Viabilidade orçamentária

A contratação está amparada por recursos oriundos de Termo de Cooperação Técnica firmado com o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Acre (IDAF/AC), o que assegura a disponibilidade financeira para execução da despesa, conforme plano de trabalho previamente aprovado.

7.4. Viabilidade institucional e estratégica

A iniciativa está em consonância com os objetivos institucionais da UFAC, especialmente no que tange ao fortalecimento da pesquisa aplicada, à prestação de serviços à sociedade e ao apoio à regularização de agroindústrias vinculadas ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Ademais, contribui diretamente com o desenvolvimento regional e a segurança sanitária de produtos alimentícios no estado.

Dessa forma, constata-se a viabilidade integral da contratação pretendida, sendo recomendada sua continuidade e tramitação regular para fins de aquisição dos bens.

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](#).

ITALA NEY OLIVEIRA DA ROCHA

INTEGRANTE ADMINISTRATIVO



Assinou eletronicamente em 05/08/2025 às 12:06:49.

MAIKO VIEIRA SILVA

INTEGRANTE REQUISITANTE

RUI SANTANA DE MENEZES

REQUISITANTE