INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC.DO CEARÁ

Estudo Técnico Preliminar 35/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23255.008809/2025-50

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente demanda fundamenta-se na necessidade impreterível de estruturar e colocar em pleno funcionamento operacional as dependências físicas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) distribuídas em 21 (vinte e um) campi do IFCE. A iniciativa decorre da necessidade de suprir o remanescente do Pregão Eletrônico nº 90006/2025 (Processo nº 23266.000348/2024-67, conduzido pelo Campus Iguatu / Central de Compras Sertão), o qual restou parcialmente fracassado devido a especificações técnicas excessivamente restritivas.

2.2. A necessidade administrativa, acadêmica e social justifica-se pelos seguintes fatores estratégicos:

- Garantia da Assistência Estudantil e Redução de Retenção/Evasão: A segurança alimentar e nutricional constitui pilar central da Política de Assistência Estudantil do IFCE para assegurar as condições de permanência e êxito dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica ao longo de suas trajetórias acadêmicas.
- Mitigação da Depreciação Patrimonial: As edificações e blocos civis das UANs encontram-se concluídos. A ausência de uso e circulação de ar acelera a deterioração precoce das estruturas públicas, gerando ônus financeiro com manutenções corretivas evitáveis.
- Preservação de Garantias Contratuais das Obras Civis: Os sistemas hidráulicos, elétricos, de exaustão e de gás já instalados pelas construtoras civis possuem prazos de garantia técnica em andamento, necessitando ser testados sob carga operacional real antes do seu término.
- Interesse Público e Eficiência: Atendimento aos princípios da eficiência, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete do Reitor	José Wally Mendonça

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Para assegurar a eficácia da aquisição, a padronização e o cumprimento das normas legais e ambientais, estabelecem-se os seguintes requisitos indispensáveis:

4.1.1. Ergonomia, Acessibilidade e Qualidade Técnica

- Ergonomia e Segurança: O mobiliário de refeitório deve apresentar soluções ergonômicas com cantos arredondados (raio ergonômico mínimo de 2,5 mm) em todas as áreas de contato e estabilidade mecânica.
- Acessibilidade: Pelo menos 5% das mesas do refeitório devem permitir uso acessível por Pessoas com Deficiência (PcD) ou Mobilidade Reduzida, atendendo às dimensões e espaços de aproximação previstos na norma ABNT NBR 9050 e no PDI 2024-2028.
- Qualidade e Ensaios Laboratoriais: Os ensaios de qualidade técnica e resistência devem seguir o escopo da norma ABNT NBR ISO/IEC 17025, emitidos por laboratórios vinculados à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio (RBLE).
- Padrão Genérico e Ampla Concorrência: As descrições pautam-se por especificações neutras de mercado, vedando direcionamentos de marcas.

4.1.2. Sustentabilidade Socioambiental (PLS do IFCE e Guia da AGU)

- Rotulagem Ecológica: Comprovação do atendimento às normas ABNT NBR ISO 14020:2002 e ABNT NBR ISO 14024:2004 mediante Certificado de Rótulo Ecológico (Selo Tipo I multiatributos, considerando a avaliação do ciclo de vida) emitido por entidade acreditada pelo INMETRO.
- Manejo Florestal Sustentável: Para itens compostos por madeira/MDP, é obrigatória a apresentação do Certificado de Cadeia de Custódia emitido pelo FSC (Forest Stewardship Council) ou pelo CERFLOR.

- Eficiência Energética: Aparelhos de refrigeração e congelamento devem possuir classificação de alta eficiência energética (Selo PROCEL Classe A ou equivalente) e compressores com tecnologia inverter.
- Fluidos Refrigerantes Ecológicos: Exigência de gases refrigerantes com potencial de destruição da camada de ozônio nulo (ODP = 0) e baixo potencial de aquecimento global (ex.: R-134a, R-600a ou R-290), conforme diretrizes do Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Análise Comparativa de Alternativas Possíveis

Em observância ao Guia de ETP do IFCE, a Equipe de Planejamento analisou as alternativas de mercado viáveis para o suprimento das UANs dos 21 campi:

- **Alternativa A** — Aquisição Direta Definitiva dos Bens (Compra Centralizada):
  - Descrição: Compra centralizada pelo IFCE com entregas descentralizadas diretamente nos 21 campi.
  - Vantagens: Incorporação ao patrimônio público; menor custo ao longo do ciclo de vida útil (10 a 15 anos para mobiliário e 8 a 10 anos para equipamentos industriais em aço inox); autonomia total na gestão operacional das UANs e na execução da Política de Assistência Estudantil.
  - Desvantagens: Necessidade de aporte orçamentário inicial e gestão das rotinas de garantia/manutenção pós-garantia.
- **Alternativa B** — Locação dos Equipamentos Industriais e Mobiliário:
  - Descrição: Contratação de serviço contínuo de locação com fornecimento e manutenção inclusos por parte da empresa contratada.
  - Vantagens: Transferência da responsabilidade de manutenção corretiva para a empresa locadora e ausência de investimento em capital patrimonial inicial.
  - Desvantagens: Custo recorrente contínuo extremamente elevado no orçamento de custeio; baixíssima oferta de empresas no mercado nacional capazes de prestar serviço de locação descentralizada de equipamentos pesados de cozinha para 21 municípios do interior do Ceará; risco crítico de descontinuidade contratual.
- **Alternativa C** — Terceirização/Concessão de Uso do Serviço de Alimentação (Cessão de Espaço):
  - Descrição: Concessão do espaço físico para que empresas privadas forneçam as refeições e instalem seus próprios móveis/equipamentos.
  - Vantagens: Isenção de investimento em bens permanentes pelo IFCE.
  - Desvantagens: Incompatibilidade com o modelo pedagógico e assistencial do IFCE; risco de preços cobrados aos estudantes ficarem acima da capacidade financeira do público-alvo; perda do controle sobre a qualidade nutricional e higiênico-sanitária.

5.2. Matriz Comparativa e Avaliação do Ciclo de Vida (Custo Total de Propriedade)

Critério de Análise	Alternativa A: Aquisição Direta	Alternativa B: Locação	Alternativa C: Concessão /Terceirização
Viabilidade Técnica	Alta (Disponibilidade fabril ampla)	Baixa (Restrição de operadores no CE)	Média (Risco operacional alto)
Custo Total de Propriedade (10 anos)	R$ 5,54 mi (Investimento) + Manutenção residual	Tarifas continuadas de locação	Custos repassados nas tarifas de refeição
Alinhamento com PDI/PLS	Total (Patrimônio e Assistência própria)	Parcial (Custo contínuo ineficiente)	Baixo (Perda do controle assistencial)
Sustentabilidade/Logística	Garantida por exigências de edital	Dependente da frota/operação do locador	Dependente da concessionária

5.3. Conclusão da Escolha: A Aquisição Direta Definitiva (Alternativa A) consolida-se como a solução mais vantajosa técnica e economicamente para o IFCE, apresentando o menor Custo Total de Propriedade (CTP) e assegurando o controle institucional sobre a Assistência Estudantil.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução compreende o fornecimento, transporte, descarregamento, montagem, testes operacionais e prestação de assistência técnica em garantia para mobiliários e equipamentos industriais de cozinha destinados a 21 campi do IFCE.

6.2. Adequações Descritivas dos Itens (Ampliação da Concorrência)

Com base no histórico da licitação anterior, as descrições técnicas foram saneadas:

- Freezer Horizontal (Item 5): Freezer tipo horizontal, capacidade bruta de 400 a 550 litros, duas portas, sistema de degelo defrost com dreno frontal, dupla ação, cor branca.
- Freezer Vertical (Item 6): Freezer vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida), corpo interno e externo em chapa de aço inoxidável AISI 304.
- Refrigerador Vertical (Item 9): Refrigerador vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida), em aço inoxidável AISI 304.
- Armadilha Luminosa (Item 10): Armadilha luminosa lateral para fixação em parede; área de cobertura de 70 m²; aço inox escovado chapa 304 mm; contendo duas lâmpadas ultravioletas.

6.3. Instalação, Testes de Carga e Comissionamento Inicial

- Suporte na Entrega: A contratada é responsável pela entrega e montagem física no local definitivo dentro de cada UAN.
- Testes de Carga e Comissionamento: A aceitação provisória dos equipamentos de cocção, exaustão e refrigeração ficará condicionada à realização de testes operacionais de carga inicial (teste de estanqueidade de gás, consumo elétrico, atingimento de temperaturas de congelamento /refrigeração/aquecimento e exaustão), realizados na presença do servidor técnico/fiscal nomeado em cada campus.

6.4. Assistência Técnica Local, Manutenção e Garantia Pós-Venda

- Prazos de Garantia: Mínimo de 01 (um) ano para equipamentos industriais de cozinha e de 05 (cinco) anos para mobiliários.
- Modalidade do Atendimento em Garantia: A manutenção preventiva e corretiva durante o período de garantia deverá ser prestada mediante deslocamento de técnico habilitado até o campus solicitante ou por meio de rede credenciada localizada em distância compatível (raio máximo de 100 km do campus).
- Nível de Serviço (SLA):
  - Prazo de Atendimento Presencial: Até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a abertura do chamado formal pelo IFCE.
  - Prazo de Solução do Defeito: Até 05 (cinco) dias úteis para reparo ou substituição de peças.
  - Equipamento Reserva (Backup): Se o reparo exigir prazo superior a 10 dias úteis, a contratada deverá fornecer equipamento substituto de especificações equivalentes até a devolução do item original.

6.5. Caracterização da Natureza do Fornecimento

- Fornecimento dos Bens: Natureza não continuada (execução por escopo, mediante entrega e recebimento parcelado).
- Serviços Acessórios em Garantia: Obrigação de fazer associada com execução diferida ao longo da vigência da garantia contratual.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Os quantitativos foram calculados de maneira precisa e descentralizada para suprir as infraestruturas operacionais de **21 (vinte e uma) Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)** distribuídas nos respectivos *campi* institucionais, nos seguintes termos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	OBSERVAÇÃO
1	**Balcão de distribuição em aço inox**, gabinete fechado, pista fria	21	01 unidade por UAN
2	Chapa quente a gás	21	01 unidade por UAN
3	Exaustor axial	21	01 unidade por UAN
4	Fogão industrial em aço inox	21	01 unidade por UAN
5	**Freezer tipo horizontal**, com capacidade bruta de 400 a 550 litros	21	01 unidade por UAN
6	Freezer vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida)	21	01 unidade por UAN
7	**Pass-through aquecido** todo fabricado em aço inox AISI 304	21	01 unidade por UAN
8	**Pass-through refrigerado** todo fabricado em aço inox AISI 304	21	01 unidade por UAN
9	Refrigerador vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida)	42	02 unidade por UAN
10	**Armadilha luminosa lateral**; para ser fixada na parede	126	06 unidade por UAN

11	**Mesa de refeitório 6 lugares**, dimensões aproximadas de 1800 x 900 x 800 mm, tampo em MDP	1.008	48 unidade por UAN

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.540.838,94

8.1. **VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO: R$ 5.540.838,94** (Cinco milhões, quinhentos e quarenta mil, oitocentos e trinta e oito reais e noventa e quatro centavos).

8.2. Os valores de referência foram utilizados de contratações públicas conforme memória do Doc. SEI nº. 8752070, apresentados abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	VALOR UNIT. R$	VALOR TOTAL R$
1	**Balcão de distribuição em aço inox**, gabinete fechado, pista fria	21	8.339,67	175.133,07.
2	Chapa quente a gás	21	6.112,43	128.361,03
3	Exaustor axial	21	2.190,00	45.990,00
4	Fogão industrial em aço inox	21	9.668,08	203.029,68
5	**Freezer tipo horizontal**, com capacidade bruta de 400 a 550 litros	21	5.112,50	107.362,50
6	Freezer vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida)	21	23.487,77	493.243,17
7	**Pass-through aquecido** todo fabricado em aço inox AISI 304	21	10.284,00	215.964,00
8	**Pass-through refrigerado** todo fabricado em aço inox AISI 304	21	11.479,27	241.064,67
9	Refrigerador vertical com 2 portas (inteiriça) ou 4 portas (bipartida)	42	11.822,22	496.533,24
10	**Armadilha luminosa lateral**; para ser fixada na parede	126	705,46	88.887,96
11	**Mesa de refeitório 6 lugares**, dimensões aproximadas de 1800 x 900 x 800 mm, tampo em MDP	1.008	3.318,02	3.344.564,16
TOTAL R$				**5.540.838,94**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em observância ao art. 40 da Lei nº 14.133/2021 e ao Guia de ETP do IFCE, adota-se o parcelamento do objeto em itens independentes.

9.2. Justificativa Técnica e Econômica: O mercado produtor de mobiliários ergonômicos em madeira/MDP (Item 11) possui segmento industrial e cadeia logística distintos da indústria especializada em equipamentos pesados de cocção, exaustão e refrigeração em aço inoxidável (Itens 1 a 10). A divisão em itens preserva a ampla competitividade, possibilita a participação direta dos fabricantes e reduz o custo final para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Identificou-se que esta aquisição guarda interdependência direta com as **obras civis de engenharia de construção e reforma dos blocos das UANs** nos respectivos campi. A entrega física dos bens e móveis depende de as estruturas de alvenaria e pisos estarem formalmente concluídas e recebidas.

10.2. Adicionalmente, há correlação essencial com futuros contratos locais ou ordens de serviço de **instalação técnico-engenharia especializada** para a efetivação das conexões das redes elétricas de alta carga (padrão trifásico), redes hidráulicas de alimentação/esgoto e central predial de gás liquefeito de petróleo (GLP) ou gás natural (GN), insumos obrigatórios para o funcionamento dos aparelhos de cocção e exaustão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação encontra-se perfeitamente harmonizada com os instrumentos de planejamento do IFCE:

- PDI IFCE (2024-2028):
  - OE-2/OE-10: Fortalecimento da Política de Assistência Estudantil e Elevação das Taxas de Permanência e Êxito, combatendo a retenção e a evasão discente através da garantia de alimentação saudável nas UANs.
  - OE-20: Consolidação da acessibilidade, diversidade e inclusão social.
  - OE-21: Adoção de soluções sustentáveis e gestão socioambiental.
  - OE-25: Otimização da alocação de recursos e eficiência patrimonial.
- PLS IFCE (2024-2028): Alinhado às diretrizes de compras centralizadas, eficiência no ciclo de vida dos bens e critérios socioambientais nas aquisições públicas.
- Plano de Contratações Anual (PCA 2026): Registrado sob o nº 78/2026, ID PCA 289; Classe/Grupo: 7310 — EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS; ID PNCP: 10744098000145-0-000025/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os principais benefícios estratégicos e operacionais mapeados para a Administração com o sucesso do certame abrangem:

- Assegurar a segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitária para milhares de discentes do IFCE.
- Viabilizar o funcionamento imediato das cozinhas e refeitórios acadêmicos, concretizando a finalidade pública das obras civis concluídas.
- Evitar custos financeiros adicionais com reparos emergenciais decorrentes da depreciação passiva dos prédios públicos mantidos sem uso e circulação de ar.
- Viabilizar a realização de testes de carga em tempo hábil para usufruir e resguardar a garantia técnica civil (sistemas elétricos, hidráulicos e de exaustão) oferecida pelas construtoras antes de seus respectivos vencimentos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As seguintes ações administrativas e técnicas deverão ser executadas em caráter preparatório antecedendo o certame ou a execução contratual:

Vistorias Técnicas de Infraestrutura: Realização, por parte das equipes de engenharia/manutenção predial de cada um dos 21 campi, de inspeções locais para certificar a conformidade e a compatibilidade das redes elétricas, dos pontos hidráulicos e da tubulação de gás com as especificações exigidas pelos fabricantes dos equipamentos industriais de cozinha.

Elaboração e Consolidação do Termo de Referência (TR): Transposição exata dos requisitos de sustentabilidade, qualidade, substituições textuais e tabelas quantitativas para o instrumento técnico de execução.

Indicação e Designação das Comissões de Recebimento: Nomeação formal dos servidores técnicos que atuarão localmente no recebimento provisório e definitivo dos bens, assegurando a conferência técnica detalhada dos manuais, laudos e catálogos exigidos.

Análise de Disponibilidade Orçamentária: Confirmação de saldos orçamentários por parte da PROAP para suportar o montante global estimado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Em conformidade com os critérios fixados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU), foram identificados potenciais impactos e definidas as respectivas ações mitigadoras para neutralizá-los ou reduzi-los:

Consumo e Demanda Energética: Os equipamentos de refrigeração (freezers e refrigeradores) geram impacto de consumo elétrico contínuo. **Medida Mitigadora:** Obrigatoriedade de fornecimento de aparelhos portadores de alta eficiência (Selo PROCEL Classe A ou correspondente equivalente) e compressores com tecnologia *inverter* para economia sistêmica.

Utilização Indevida de Recursos Naturais (Madeira): O volume de mesas em MDP de refeitório demanda o uso intensivo de fibras florestais. **Medida Mitigadora:** Exigência de certificação ambiental rastreável de cadeia de custódia (FSC ou CERFLOR) emitido em nome do fabricante, assegurando a origem legal de reflorestamento ou manejo sustentável.

Geração de Poluição Química e Descarte de Resíduos: O ciclo de fabricação e pintura das peças em aço e componentes plásticos pode gerar efluentes poluentes. **Medida Mitigadora:** Exigência de Rótulo Ecológico Tipo I baseado nas normas ABNT NBR ISO 14020 e 14024. Inclusão de cláusula editalícia estabelecendo compromisso básico de destinação final correta de embalagens descartáveis e planejamento futuro para desfazimento via logística reversa de itens inservíveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A Equipe de Planejamento da Contratação declara **VIÁVEL** a presente aquisição.

15.2. A solução é tecnicamente exequível, ambientalmente sustentável, possui orçamento compatível com os valores praticados no mercado e é indispensável para o alcance dos objetivos do PDI 2024-2028 e do PLS do IFCE.

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.

ROGERIO BARBOSA DE ARAUJO DOS SANTOS

Presidente da EPC

Assinou eletronicamente em 24/08/2026 às 08:35:54.

MARCOS ANDRE DAMASCENO CAVALCANTE

Integrante requisitante

Assinou eletronicamente em 23/08/2026 às 09:41:45.

BARBARA DE CERQUEIRA FIORIO

Integrante Técnico

Assinou eletronicamente em 25/08/2026 às 09:03:50.

CRISTIANE MARIA MARTINS RODRIGUES

Integrante Técnico

Assinou eletronicamente em 24/08/2026 às 07:53:57.