

INST.FED.DA PARAIBA/CAMPUS CAMPINA GRANDE

Estudo Técnico Preliminar 16/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23325.002015.2026-92

2. Descrição da necessidade

A necessidade identificada decorre da demanda por utensílios, equipamentos e acessórios de copa e cozinha, devidamente apropriados para o atendimento às rotinas institucionais e eventos realizados no ambiente organizacional. Tais necessidades estão diretamente relacionadas ao interesse público, pois visam garantir adequadas condições para a prestação de serviços de apoio, recepção e hospitalidade para servidores, colaboradores, visitantes e autoridades, promovendo um ambiente funcional, asseado e acolhedor, conforme os princípios de eficiência e qualidade no serviço público.

Descrição das Necessidades Encontradas

Durante o estudo técnico preliminar, foi verificada a carência de determinados utensílios e acessórios de copa e cozinha essenciais para assegurar o atendimento das demandas rotineiras e eventuais em espaços institucionais como salas de reuniões, auditórios, áreas de evento e recepção. Estas necessidades abrangem tanto o preparo, armazenamento, quanto o serviço de bebidas quentes e frias, além do suporte ao atendimento durante eventos oficiais e demais ações corporativas.

Demandas Geradas a partir das Necessidades Identificadas

- **Xícaras de porcelana para chá**, de cor branca e característica lisa, destinadas ao serviço de bebidas quentes em reuniões, eventos e atendimentos institucionais.
- **Copos de vidro** para água, suco e refrigerante, incolores, necessários para servir bebidas frias com boa apresentação em diferentes situações de atendimento.
- **Bandejas em aço inoxidável**, apropriadas para servir líquidos e alimentos em ambientes institucionais, facilitando o transporte seguro e higiênico.
- **Jarras de vidro com tampa**, adequadas para armazenar e servir água ou sucos, garantindo praticidade e apresentação durante o consumo de bebidas.
- **Toalhas de mesa** de cetim, retangulares e de cor branca, que conferem higiene, organização e boa apresentação às mesas utilizadas em eventos, reuniões e recepções.
- **Garrafa térmica de aço inoxidável**, projetada para conservar bebidas quentes ou frias por longos períodos e proporcionar melhor atendimento nas dependências institucionais.
- **Garrafa térmica de plástico**, na cor preta, também destinada à conservação de bebidas, oferecendo praticidade em ambientes diversos da instituição.
- **Chaleiras elétricas de aço inoxidável**, com desligamento automático, potencia adequada e base destacável, proporcionando agilidade, segurança e eficiência no preparo de bebidas quentes.

Relação das Demandas ao Interesse Público

Necessidade Identificada	Vinculação ao Interesse Público
Utensílios para servir bebidas quentes e frias	Asseguram o atendimento adequado a servidores, visitantes e autoridades, fortalecendo a hospitalidade institucional e alinhando-se aos princípios de eficiência e cuidado ao cidadão.
Acessórios para preparo e armazenamento de bebidas	Permitem maior agilidade, segurança e higiene nos serviços prestados, atendendo aos requisitos de qualidade na oferta de apoio a eventos e reuniões internas e externas.
Material complementar de apoio (toalhas, bandejas)	Promovem organização, asseio dos ambientes e boa apresentação institucional, favorecendo a imagem da organização junto ao público atendido.

Dessa forma, a demanda pelos itens detalhados acima busca suprir lacunas existentes na infraestrutura de apoio institucional, resultando em melhores condições para o exercício das atividades administrativas, de atendimento e representação, em conformidade com o interesse público e os objetivos estratégicos da instituição.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIREÇÃO GERAL	ANA CRISTINA ALVES DE OLIVEIRA DANTAS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A identificação da demanda por utensílios, equipamentos e acessórios de copa e cozinha visa suprir necessidades institucionais voltadas ao atendimento de servidores, colaboradores, visitantes e autoridades em ambientes administrativos, de recepção e eventos, em conformidade com os princípios do interesse público, eficiência, hospitalidade e qualidade na prestação dos serviços de apoio. Abaixo são descritos os requisitos necessários para garantir o atendimento adequado à necessidade especificada, assim como a análise normativa e a consideração de práticas de sustentabilidade nas dimensões ambiental, social e econômica.

Requisitos Essenciais para Atendimento da Demanda

- **Compatibilidade Funcional:** Os itens devem ser adequados ao uso institucional, suportando a frequência e intensidade de uso previstas para reuniões, eventos, áreas de recepção e rotina administrativa.
- **Resistência e Durabilidade:** Materiais dos utensílios e acessórios devem garantir resistência ao uso contínuo, fácil higienização e vida útil compatível com o ambiente coletivo.
- **Conformidade com Normas de Segurança e Saúde:** Todos os itens destinados ao contato com alimentos e bebidas precisam atender à legislação sanitária vigente, opções que não liberem substâncias tóxicas e que sejam facilmente laváveis.
- **Padrão Estético e de Apresentação:** Os itens devem apresentar aspecto visual limpo, uniforme e condizente com ambientes institucionais, favorecendo a boa apresentação em eventos e rotinas oficiais.
- **Facilidade de Manuseio e Ergonomia:** Produtos devem proporcionar uso prático e seguro, facilitando tanto o transporte de alimentos e bebidas quanto o serviço aos públicos atendidos.
- **Capacidade Técnica Ajustada:** Deverão atender a necessidade quantitativa compatível com o porte dos espaços e do público previsto, considerando os requisitos mínimos de capacidade (exemplo: volume de garrafas e chaleiras, número de xícaras e copos, dimensões de bandejas e toalhas).
- **Facilidade e Segurança para Limpeza:** Produtos precisam possibilitar limpeza frequente sem comprometer a integridade dos materiais e sem exigência de procedimentos complexos ou insumos específicos.
- **Acessibilidade:** Sempre que possível, os itens devem apresentar características que facilitem o uso por pessoas com diferentes perfis e necessidades, sem barreiras ao acesso ou manuseio seguro.
- **Compatibilidade com Equipamentos Existentes:** Itens, quando aplicável, devem ser compatíveis com infraestruturas e equipamentos já em uso na instituição, viabilizando integração harmoniosa e evitando aquisições redundantes.

Tabela Resumo dos Requisitos Essenciais por Item Demandado

Item	Requisitos Básicos	Normas Aplicáveis
Xícaras de porcelana	Branças, lisas, resistentes a impacto térmico e lavagem, seguras para contato com alimentos.	Resolução RDC 275/2002 (ANVISA); NBR 13818 (ABNT) – Utensílios cerâmicos para alimentos
Copos de vidro	Incolores, resistentes, superfície lisa, sem reentrâncias /porosidade para não acumular resíduos.	RDC ANVISA 275/2002; NBR 14515 (ABNT) – Copos de vidro
Bandejas inox	Aço inoxidável, com bordas seguras, superfície polida, resistente à corrosão.	NBR 14086 (ABNT) – Artigos de aço inox para mesa; ANVISA RDC 275/2002
Jarras de vidro com tampa	Vidro transparente, tampa bem ajustada, fácil de limpar, livre de materiais tóxicos.	RDC ANVISA 275/2002; NBR 14515 (ABNT)
Toalhas de mesa de cetim	Tecido resistente, lavável, cor branca, acabamento que facilite manutenção e apresentação.	NBR 12806 (ABNT) – Lavanderia e Manutenção de Artigos Têxteis (aplicável à higienização)
Garrafa térmica inox	Aço inoxidável, elevada conservação térmica, tampa vedante, resistente a manipulação intensa.	INMETRO (Portaria 371/2009 – aparelhos eletrodomésticos térmicos); RDC ANVISA 275/2002
Garrafa térmica	Plástico de grau alimentício, cor escura, boa vedação, fácil	INMETRO; RDC ANVISA 275/2002

plástica higienização.

Chaleira elétrica inox Aço inox, base destacável, desligamento automático, potência compatível, proteção contra superaquecimento. INMETRO (Portaria 371/2009 – aparelhos eletrodomésticos térmicos); NBR IEC 60335-2-15; Norma ABNT NBR IEC 60335-1

Normativos Aplicáveis à Natureza dos Itens

- **Resolução RDC ANVISA 275/2002:** Dispõe sobre o regulamento técnico sanitário de boas práticas em estabelecimentos de alimentos, abrangendo utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos.
- **Normas ABNT NBR:** Regulamentam propriedades técnicas, de segurança, usabilidade e desempenho de utensílios de vidro, cerâmica, aço inox e artigos têxteis (ver tabela acima).
- **Portarias INMETRO (Portaria 371/2009):** Estabelece requisitos de segurança para aparelhos eletrodomésticos térmicos – garrafas térmicas e chaleiras elétricas.
- **NBR IEC 60335-2-15 e 60335-1:** Requisitos gerais e específicos para segurança de eletrodomésticos.

Práticas de Sustentabilidade (Dimensões Ambiental, Social e Econômica)

- **Ambiental:** Preferência por itens reutilizáveis e duráveis, minimizando descartáveis; escolha de materiais recicláveis (vidro, aço inox, plásticos recicláveis); incentivo ao descarte ambientalmente correto de resíduos; promoção de processos de produção (ou fornecedores) que adotem práticas de responsabilidade ambiental.
- **Social:** Observância aos princípios de acessibilidade e ergonomia; atenção à aquisição de itens de empresas que operam de acordo com a legislação trabalhista e em condição de trabalho decente; possibilidade de incluir quesitos de sustentabilidade social em futuras especificações (ex: origem de mão-de-obra, políticas antidiscriminatórias, inclusão de pequenas empresas locais).
- **Econômica:** Itens com maior durabilidade e baixo custo de manutenção; especificações que priorizem facilidade de reposição ou manutenção, evitando trocas recorrentes; racionalização dos quantitativos para evitar desperdício e excesso, promovendo economia de recursos públicos.

Em suma, o atendimento da necessidade especificada exige observância aos requisitos acima, com respeito às normas que disciplinam a segurança, qualidade, usabilidade e sustentabilidade associadas aos utensílios, equipamentos e acessórios de copa e cozinha em ambientes institucionais, sem impor exigências desnecessárias que possam restringir a competitividade do certame.

5. Levantamento de Mercado

Após a análise das diversas alternativas possíveis de solução, verificou-se que a aquisição dos materiais diversos deverá ser realizado por meio de dispensa eletrônica. A adoção da modalidade do pregão eletrônico permitirá: incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo, permitir maior transparência e controle social.

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para atender à demanda por utensílios, equipamentos e acessórios de copa e cozinha foi a aquisição direta de itens novos por meio do Pregão Eletrônico, com especificações técnicas rigorosamente alinhadas às normas brasileiras (ABNT, INMETRO, ANVISA) e critérios de sustentabilidade. Essa alternativa foi selecionada após criteriosa análise das opções de mercado e das necessidades institucionais identificadas, revelando-se a mais eficiente para garantir contínuo atendimento, padronização, qualidade e segurança nos serviços de apoio, recepção e hospitalidade, fundamentais ao bom desempenho das rotinas administrativas, eventos internos e externos, e à promoção do interesse público.

Descrição Detalhada da Solução Escolhida

A aquisição direta envolve a compra de todos os itens necessários — xícaras de porcelana, copos de vidro, bandejas inox, jarras de vidro com tampa, toalhas de mesa de cetim, garrafas térmicas (inox e plástico) e chaleiras elétricas em aço inox — via procedimento licitatório eletrônico. O processo será conduzido com especificações que asseguram:

- **Padronização dos produtos:** exigência de aspectos visuais e funcionais homogêneos e condizentes com o ambiente institucional.
- **Resistência e durabilidade:** seleção de materiais que suportem o uso rotineiro e intenso.
- **Conformidade normativa:** observância às normas técnicas e sanitárias aplicáveis a cada tipo de item.
- **Crítérios de sustentabilidade:** preferência por itens reutilizáveis, recicláveis e de fácil manutenção/descartes ambientais seguros.
- **Acessibilidade e ergonomia:** inclusão de requisitos que favoreçam o uso universal e seguro.

Como a Solução Atende às Necessidades Identificadas

A seguir, apresenta-se um detalhamento de como a aquisição direta por pregão eletrônico melhor atende, de forma eficiente, cada uma das necessidades e requisitos levantados:

Necessidade/Exigência	Como a Solução Atende
Atendimento contínuo e imediato	A aquisição direta permite a organização manter estoque próprio e imediato, atendendo rotinas administrativas diárias e eventos esporádicos sem dependência de terceiros.
Padronização e qualidade dos itens	O processo licitatório seleciona produtos conforme especificações técnicas, garantindo aspecto uniforme, maior durabilidade e melhor apresentação institucional.
Resistência e conformidade normativa	Exigência de materiais resistentes (porcelana, vidro, inox, plástico de grau alimentício), seguindo normas da ABNT, INMETRO e ANVISA, assegura saúde, higiene e longevidade aos itens.
Sustentabilidade	Adoção de critérios ambientais e sociais na especificação dos itens: preferência por materiais recicláveis, reutilizáveis, maior vida útil e descarte responsável, bem como requisitos de acessibilidade e ergonomia.
Eficiência econômica e facilidade de reposição	Os itens adquiridos podem ser facilmente repostos ou ampliados em licitações futuras, evitando descontinuidade e desperdícios, além de proporcionar melhor relação custo-benefício no ciclo de vida dos produtos.
Gestão patrimonial e autonomia	A instituição garante total controle sobre uso, manutenção e disponibilização dos utensílios, reduzindo riscos de extravios e otimizando a gestão de patrimônio institucional.
Transparência e ampliação da competitividade	O Pregão Eletrônico amplia o universo de fornecedores participantes, garantindo escolha baseada em critérios objetivos, melhor preço de mercado e máxima transparência ao processo público.

Vantagens Detalhadas da Solução Escolhida

- **Padronização e conformidade:** Todos os itens seguem requisitos específicos, proporcionando uniformidade visual e operacional.
- **Eficiência e agilidade:** Responde rapidamente às demandas recorrentes e eventuais sem atrasos logísticos.
- **Atendimento ao interesse público:** Eleva o padrão de acolhimento e hospitalidade, impactando positivamente a experiência de servidores, visitantes e autoridades.
- **Gestão de sustentabilidade:** Alinha-se às boas práticas ambientais, sociais e econômicas, otimizando o gasto de recursos públicos e minimizando impactos ambientais.
- **Flexibilidade para futuras adequações:** Viabiliza especificações sob medida e possibilidade de acréscimo de quantitativos ou de novas categorias no futuro, quando necessário.

Síntese de Como a Solução Atende às Exigências Específicas dos Itens Demandados

Item	Principais Requisitos Atendidos	Normas Aplicadas
Xícaras de porcelana branca	Resistência térmica, higiene, segurança alimentar, fácil lavagem, boa apresentação	RDC 275/2002, NBR 13818
Copos de vidro	Resistência, ausência de porosidades, higiene, apresentação institucional	RDC 275/2002, NBR 14515
Bandejas inox	Durabilidade, resistência à corrosão, transporte higiênico de bebidas/alimentos	NBR 14086, RDC 275/2002
Jarras de vidro com tampa	Apropriadas para servir e armazenar, tampas bem ajustadas, fácil limpeza	NBR 14515, RDC 275/2002
Toalhas de mesa de cetim	Laváveis, resistentes, cor branca, apresentação e higiene das mesas	NBR 12806
Garrafa térmica inox	Conservação térmica eficiente, vedação, resistência ao uso intenso	Port. INMETRO 371/2009, RDC 275/2002
Garrafa térmica plástica	Plástico adequado para alimentos, boa vedação, fácil manuseio e limpeza	INMETRO, RDC 275/2002
Chaleira elétrica inox	Desligamento automático, base destacável, proteções elétricas, fácil uso/limpeza	INMETRO, NBR IEC 60335-2-15, 60335-1

Conclusão

Em síntese, a solução adotada — aquisição direta dos utensílios, equipamentos e acessórios de copa e cozinha por Pregão Eletrônico — proporciona o melhor grau de atendimento às necessidades institucionais levantadas, promovendo eficiência, padronização, qualidade, sustentabilidade e conformidade com o interesse público. Garante autonomia e agilidade à administração, ao mesmo tempo em que eleva o padrão de hospitalidade e prestação de serviços internos e externos, com absoluto respeito às normas técnicas, econômicas e ambientais vigentes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para estimar o quantitativo dos referidos materiais foi utilizado às séries históricas de aquisições de anos anteriores, bem como, uma margem de folga foi adotada em alguns itens, visando demandas futuras próximas

Valor Valor

Produto	Quantidade	Unidade	Unitário	Total
Xícara Material: Porcelana Tipo: Chá Cor: Branca Capacidade: 200 ML Características Adicionais: Lisa	24,00	Unidade	R\$ 20,68	R\$ 496,32
Copo De Vidro Capacidade: 300 ML Cor: Incolor Tipo Uso: Água/Suco/Refrigerante	36,00	Unidade	R\$ 7,80	R\$ 280,80
Bandeja Comprimento: 49,1 CM Largura: 33,10 CM Finalidade: Servir Líquidos E Alimentos Material: Aço Inoxidável Altura: 1,0 CM	4,00	Unidade	R\$ 45,00	R\$ 180,00
Jarra Material: Vidro Capacidade: 2 L Cor: Incolor Aplicação: Água/Suco Características Adicionais: Com Tampa	5,00	Unidade	R\$ 37,92	R\$ 189,60
Toalha Mesa Material: Cetim Formato: Retangular Comprimento: 6 M Largura: 3 M Características Adicionais: Acabamento Bainha Cor: branca	4,00	Unidade	R\$ 95,98	R\$ 383,92
Garrafa Térmica Material: Aço Inoxidável Capacidade: 1,20 L, conservação mínima de 12 horas quente e 24 horas frio. Características Adicionais: Tampa Externa Tipo Copo E Interna Roscável/Ampola	12,00	Unidade	R\$ 123,00	R\$ 1.476,00
Garrafa Térmica Material: Plástico Capacidade: 1 L, conservação mínima de 12 horas quente e 24 horas frio. Cor: Preta Características Adicionais: Com Alça E Tampa (Tipo Rolha) Roscável	24,00	Unidade	R\$ 49,90	R\$ 1.197,60
Chaleira Material: Aço Inoxidável Capacidade: 1,70 L Características Adicionais: Desligamento Automático, Base Destacável Tipo: Elétrica Potência Mínima: 1.200 W Voltagem: 220 V	2,00	Unidade	R\$ 161,50	R\$ 323,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.698,27

Diante ao exposto, a estimativa total do valor da contratação é de aproximadamente R\$ 4.698,27

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A aquisição dos materiais listados acima faz-se necessário remessa unica, pelo orçamento destinado instável que será enviado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos materiais supracitados neste ETP são destinados a atender a demanda de produtos, objeto deste expediente, é necessária para proporcionar uma melhora no ambiente de trabalho nas dependências da unidade de saúde vinculadas ao *Campus* Campina Grande do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, permitindo ao público interno e externo condições mínimas de conforto.

A referida aquisição encontra-se também vinculada ao Programa Anual de Contratações (PAC) do Ministério da Economia. O referido programa busca consolidar todas as contratações/aquisições que o órgão ou entidade pretende realizar no exercício subsequente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com os cumprimentos, considerando a necessidade de disponibilização de material odontológico e medico, solicitamos a vossa senhoria a realização de compra, visando aquisição do itens, conforme descrição contida na planilha anexada ao Processo de nº 223325.002015.2026-92. Há a necessidade de realização desta aquisição, tendo em vista a adequada oferta de serviços odontológicos à comunidade do IFPB - campus Campina Grande.

13. Providências a serem Adotadas

A presente aquisição de insumos diversos requer por parte da administração o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não apresenta impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

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](#).

ALUSKA FARIAS DE OLIVEIRA AMARAL

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 13:47:02.