

INST.FED.RORAIMA/CAMPUS BOA VISTA

Estudo Técnico Preliminar 14/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23229.000111.2026-94

2. Objeto

2.1. Aquisição de equipamentos e mobiliário para o novo restaurante do IFRR - Campus Boa Vista.

3. Descrição da necessidade

A presente demanda visa à aquisição de bens móveis (equipamentos de cozinha industrial e mobiliário em geral) para compor as instalações do novo restaurante estudantil do IFRR – Campus Boa Vista.

A justificativa para esta aquisição está alicerçada em pilares fundamentais: a inadequação da estrutura atual, a necessidade de dar suporte a um serviço contínuo e essencial, o alinhamento com programas e políticas institucionais e governamentais, bem como a garantia de condições adequadas de funcionamento do novo espaço físico em implantação.

Da inadequação da estrutura atual e do alinhamento com o Novo PAC

O atual restaurante do campus, em razão de sua estrutura antiga e obsoleta, não mais comporta a demanda da comunidade acadêmica, que hoje conta com mais de 4.000 estudantes e 300 servidores, além de colaboradores terceirizados. A superlotação, a infraestrutura precária que compromete a higiene e a segurança alimentar, a ausência de condições adequadas de acessibilidade e o desconforto das instalações evidenciam a urgência de um novo espaço.

Adicionalmente, a capacidade atual instalada mostra-se insuficiente para o atendimento da demanda, gerando limitações operacionais, aumento do tempo de espera e restrição na oferta de refeições, especialmente nos horários de maior fluxo.

A construção do novo restaurante estudantil está inserida no Novo Programa de Aceleração do Crescimento (Novo PAC) do Governo Federal, que, no âmbito da educação profissional e tecnológica, estabelece como prioridade a consolidação e reestruturação dos campi dos Institutos Federais. O programa prevê investimentos significativos para que as unidades da Rede Federal contem com infraestrutura completa e adequada, incluindo a construção de restaurantes estudantis, bibliotecas, blocos de salas de aula e laboratórios.

Nesse contexto, a aquisição dos bens móveis objeto deste ETP constitui etapa indispensável para a efetiva operacionalização da infraestrutura construída, assegurando que o investimento público realizado na obra alcance sua finalidade plena.

Do suporte ao serviço de alimentação e à Política de Assistência Estudantil

O IFRR – Campus Boa Vista já executa, de forma contínua, o serviço de produção e distribuição de refeições, destinado prioritariamente ao atendimento dos estudantes inseridos na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituída pelo Decreto nº 7.234/2010.

Atualmente, cerca de 280 alunos são atendidos diariamente por meio dessa política, a qual visa garantir a permanência e o êxito acadêmico de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

A nova estrutura permitirá não apenas a continuidade desse atendimento em condições adequadas, mas também sua ampliação, considerando a capacidade projetada do novo refeitório, estimada em 208 lugares por ciclo de atendimento, possibilitando maior alcance do serviço.

Ressalta-se que, enquanto os recursos do PNAES são destinados ao custeio das refeições, os investimentos em infraestrutura física e em bens permanentes, como os objetos desta contratação, são essenciais para viabilizar a execução do serviço em condições adequadas de qualidade, segurança e eficiência.

Dos riscos da não contratação

A não aquisição dos equipamentos e mobiliários necessários implicará riscos significativos à Administração, dentre os quais se destacam:

- inviabilização ou atraso na entrada em operação do novo restaurante estudantil;
- manutenção das condições inadequadas de atendimento no espaço atual;
- comprometimento da segurança alimentar e das condições sanitárias;
- prejuízo à execução da Política de Assistência Estudantil;
- subutilização da infraestrutura pública construída no âmbito do Novo PAC;
- impactos negativos na permanência e no desempenho acadêmico dos estudantes.

Dessa forma, a contratação mostra-se essencial para mitigar tais riscos e garantir a continuidade e a melhoria do serviço prestado.

Da sustentabilidade e eficiência

Ressalta-se que o IFRR – Campus Boa Vista encontra-se em fase de elaboração de seu Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS). Ainda assim, a presente contratação observará, sempre que possível, critérios de sustentabilidade, tais como:

- aquisição de equipamentos com maior eficiência energética;
- preferência por materiais duráveis e de fácil manutenção;
- redução do consumo de recursos naturais;
- aumento da vida útil dos bens adquiridos.

Tais diretrizes estão alinhadas aos princípios da eficiência, economicidade e responsabilidade ambiental que regem a Administração Pública.

Da conclusão

Diante do exposto, a aquisição dos bens móveis descritos mostra-se indispensável para que o novo restaurante estudantil entre em operação com a capacidade, funcionalidade e padrões de qualidade exigidos para um serviço de alimentação institucional.

A medida permitirá superar as limitações da estrutura atual, garantir condições adequadas de atendimento, ampliar o alcance da Política de Assistência Estudantil e assegurar o pleno aproveitamento da infraestrutura construída com recursos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, do interesse público e do adequado planejamento da contratação.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento	Diana Cris Fernandes Andrade

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

5.1 Requisitos gerais do objeto

Os bens a serem adquiridos deverão ser novos, de primeiro uso, de fabricação industrial padronizada, compatíveis com uso institucional contínuo e intensivo em restaurante estudantil, observadas as especificações técnicas constantes da relação consolidada de itens.

Os equipamentos e mobiliários deverão atender aos requisitos de qualidade, durabilidade, segurança, eficiência, ergonomia, facilidade de higienização e manutenção, bem como compatibilidade com o layout arquitetônico do novo restaurante.

Os bens deverão ser entregues acompanhados, quando aplicável, de manuais, catálogos, fichas técnicas ou documentos equivalentes que comprovem o atendimento às especificações exigidas.

5.2 Sustentabilidade

A presente contratação observará, no que couber, as orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, especialmente quanto à necessidade de previsão de critérios de sustentabilidade na fase de planejamento da contratação.

Embora o IFRR – Campus Boa Vista ainda esteja em fase de elaboração de seu Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS), registra-se que a contratação buscará alinhamento com as diretrizes de sustentabilidade aplicáveis às aquisições públicas, observando critérios de eficiência energética, durabilidade, segurança, menor impacto ambiental, facilidade de manutenção e adequada destinação de resíduos e embalagens.

Para os equipamentos elétricos e eletrodomésticos, deverão ser observados, quando aplicável, requisitos de baixo consumo de energia, eficiência energética, certificações compulsórias eventualmente exigidas pelo INMETRO e demais normas técnicas pertinentes.

Quanto aos mobiliários e demais bens permanentes, deverão ser priorizados materiais resistentes, duráveis, de fácil higienização e manutenção, compatíveis com o uso institucional intensivo e com maior vida útil.

A contratada deverá adotar medidas para adequada destinação das embalagens e resíduos gerados em razão da entrega, montagem ou instalação dos bens, observadas as normas ambientais aplicáveis e as orientações da Administração.

5.2.1 Observação quanto ao PLS

O IFRR – Campus Boa Vista ainda não dispõe de Plano Diretor de Logística Sustentável vigente, encontrando-se o referido instrumento em fase de elaboração. Ainda assim, a presente contratação observará critérios e práticas de sustentabilidade compatíveis com o objeto, conforme orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU e demais normas aplicáveis.

5.3 Acessibilidade e adequação ao layout

O mobiliário deverá ser compatível com o projeto arquitetônico e de acessibilidade do restaurante, garantindo condições adequadas de circulação, uso e segurança, especialmente para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

As mesas e cadeiras deverão respeitar as dimensões e a disposição previstas no layout aprovado, de modo a não comprometer a capacidade de atendimento nem as condições de acessibilidade.

5.4 Garantia e assistência técnica

Os bens deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, salvo quando houver prazo superior indicado pelo fabricante.

Durante o período de garantia, a contratada será responsável pela correção de defeitos, substituição de peças e demais providências necessárias ao pleno funcionamento dos bens, sem ônus adicional para a Administração.

5.5 Instalação e montagem

Quando aplicável, a contratação deverá incluir serviços de instalação, montagem, ajustes e testes de funcionamento dos equipamentos, especialmente para itens que demandem preparo técnico para uso.

O recebimento definitivo ficará condicionado à verificação da conformidade dos bens e, quando aplicável, ao pleno funcionamento após instalação.

5.6 Vedação à indicação de marca

Não haverá indicação obrigatória de marca ou modelo específico. As imagens eventualmente utilizadas terão caráter meramente ilustrativo, sendo admitidos produtos com variações de marca, modelo ou acabamento, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas exigidas.

5.7 Catálogos e fichas técnicas

Poderá ser exigida a apresentação de catálogos, fichas técnicas ou documentos equivalentes que comprovem o atendimento às especificações técnicas dos itens, especialmente para equipamentos de maior complexidade.

5.8 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto principal, sendo permitida apenas para serviços acessórios, como instalação ou assistência técnica, quando necessário, permanecendo a contratada responsável pela execução integral do contrato.

5.9 Forma da contratação

A contratação será realizada por meio de aquisição de bens, com fornecimento integral dos itens necessários à estruturação do novo restaurante estudantil.

Considerando que os bens destinam-se à implantação inicial da unidade, a entrega deverá ocorrer de forma única ou concentrada, conforme cronograma a ser definido pela Administração, de modo a viabilizar a entrada em operação do restaurante.

A utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) não se mostra adequada ao caso, uma vez que não há demanda futura ou parcelada, tratando-se de aquisição com quantitativos previamente definidos e necessidade de fornecimento integral em prazo determinado.

5.10 Classificação como bens comuns

Os bens objeto desta contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que suas especificações podem ser objetivamente definidas com base em padrões usuais de mercado, permitindo a comparação entre propostas por critérios objetivos.

5.11 Prazo de vigência da contratação

O prazo de vigência da contratação deverá corresponder ao período necessário para o fornecimento dos bens, incluindo, quando aplicável, a entrega, instalação, testes e recebimento definitivo.

Por se tratar de aquisição com entrega imediata ou em prazo determinado, não se prevê contratação continuada, sendo o prazo contratual limitado ao cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo da garantia dos bens, que terá vigência própria.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis para atendimento da necessidade apresentada, bem como verificar a existência de fornecedores aptos à execução do objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, por meio de consultas ao Painel de Preços do Governo Federal, ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e a atas de registro de preços vigentes, além de pesquisa em sítios eletrônicos de fornecedores do ramo.

Verificou-se a ampla disponibilidade, no mercado, de empresas especializadas no fornecimento de mobiliário, eletrodomésticos e equipamentos de cozinha industrial, com capacidade de atender às especificações usuais da Administração Pública, inclusive quanto aos requisitos de qualidade, garantia e assistência técnica.

Constatou-se, ainda, que os itens pretendidos são padronizados e amplamente comercializados, não havendo restrição relevante à competitividade do certame.

Quanto às soluções possíveis, identificaram-se as seguintes alternativas:

I – Aquisição direta dos bens por meio de licitação própria;

II – Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos;

III – Locação ou contratação de serviços que incluam fornecimento dos bens (quando aplicável).

Após análise das alternativas, verificou-se que a **aquisição direta por meio de licitação própria** mostra-se a solução mais adequada, considerando que os bens destinam-se à implantação inicial do restaurante estudantil, com necessidade de fornecimento integral e em prazo determinado.

A utilização do Sistema de Registro de Preços não se mostra adequada ao caso, uma vez que não há demanda futura ou parcelada, tratando-se de aquisição com quantitativos definidos e entrega única ou em prazo determinado, conforme definido no Termo de Referência, não havendo necessidade de contratações futuras ou sucessivas.

Da mesma forma, a adesão a atas de registro de preços de outros órgãos não se mostrou vantajosa, considerando a especificidade do conjunto de itens, a necessidade de compatibilização com o projeto arquitetônico e a conveniência de aquisição integrada.

Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida, havendo mercado fornecedor suficiente e competitivo para sua execução.

7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de bens móveis, compreendendo equipamentos de cozinha industrial, eletrodomésticos e mobiliário em geral, destinados à estruturação e operacionalização do novo restaurante estudantil do IFRR – Campus Boa Vista.

A contratação abrange o fornecimento integral dos itens necessários ao pleno funcionamento da unidade, conforme relação consolidada de equipamentos e mobiliários, incluindo, quando aplicável, serviços de entrega, montagem, instalação e testes de funcionamento.

A solução foi definida com base no projeto arquitetônico e de acessibilidade do restaurante, considerando a necessidade de compatibilização dos bens com o layout físico do ambiente, as rotinas operacionais da cozinha industrial e a capacidade de atendimento projetada.

No que se refere ao mobiliário do refeitório, a solução contempla a aquisição de mesas e cadeiras em quantitativo suficiente para atender à capacidade prevista, qual seja, 52 mesas e 208 cadeiras, em conformidade com o layout aprovado, garantindo condições adequadas de circulação, acessibilidade e conforto aos usuários.

Quanto aos equipamentos de cozinha industrial, a solução inclui itens essenciais para o preparo, armazenamento, conservação e distribuição de alimentos, tais como fogões industriais, fornos, refrigeradores, freezers, bancadas, coifas, entre outros, dimensionados para atender à demanda institucional e ao funcionamento contínuo do serviço de alimentação.

A definição da solução considerou, ainda, aspectos relacionados à durabilidade, facilidade de manutenção, eficiência operacional e adequação ao uso intensivo, típico de restaurantes institucionais.

A contratação será realizada por meio de licitação, com fornecimento integral dos bens, em entrega única ou concentrada, de modo a viabilizar a entrada em operação do restaurante em prazo compatível com a conclusão da obra.

A solução adotada mostra-se a mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, uma vez que:

- atende integralmente à necessidade identificada;
- assegura a compatibilidade com o projeto arquitetônico e de acessibilidade;
- garante a capacidade de atendimento prevista;
- possibilita a padronização dos bens;
- viabiliza a operação eficiente do serviço de alimentação institucional;
- promove o pleno aproveitamento da infraestrutura construída no âmbito do Novo PAC.

Dessa forma, conclui-se que a solução proposta é suficiente, adequada e necessária para atender à demanda do IFRR – Campus Boa Vista, garantindo condições para o funcionamento do novo restaurante estudantil com qualidade, segurança e eficiência.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base no projeto arquitetônico do novo restaurante estudantil do IFRR – Campus Boa Vista, nas definições de layout e acessibilidade, bem como nas necessidades operacionais do serviço de alimentação institucional.

Para o dimensionamento do mobiliário do refeitório, considerou-se a capacidade projetada do ambiente, estabelecida em **208 lugares por ciclo de atendimento**, conforme layout aprovado.

Dessa forma, definiu-se a aquisição de:

- **52 mesas para refeitório**, com capacidade para 4 lugares cada;
- **208 cadeiras**, correspondentes à capacidade total de atendimento do espaço.

A definição dessas quantidades decorre diretamente da configuração do layout, que prevê a disposição contínua das mesas, respeitando as áreas de circulação e os requisitos de acessibilidade, não sendo possível a utilização de mesas com dimensões superiores sem prejuízo à capacidade do ambiente.

No que se refere aos equipamentos de cozinha industrial, eletrodomésticos e demais itens de apoio, as quantidades foram estimadas com base:

- na análise do fluxo operacional da cozinha (preparo, cocção, armazenamento e distribuição de alimentos);
- na capacidade de produção necessária para atendimento da demanda institucional;
- na necessidade de garantir funcionamento contínuo e eficiente do serviço;
- na compatibilidade com o espaço físico disponível e com o projeto arquitetônico.

Foram considerados, ainda, parâmetros técnicos usuais para dimensionamento de cozinhas institucionais, bem como referências de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos.

A **Tabela 1**, apresentada a seguir, consolida de forma resumida os itens a serem adquiridos e seus respectivos quantitativos, facilitando a visualização da composição da solução proposta.

Ressalta-se que a relação completa dos itens, com suas especificações técnicas detalhadas, encontra-se no documento “**Relação de equipamentos e mobiliário – com foto**”, constante dos autos do processo e que serviu de base para a presente estimativa.

Destaca-se que as quantidades foram definidas de forma a atender integralmente à necessidade da unidade, evitando tanto o subdimensionamento, que comprometeria a prestação do serviço, quanto o superdimensionamento, que poderia gerar ociosidade de recursos públicos.

Dessa forma, conclui-se que as quantidades estimadas são compatíveis com a demanda identificada e suficientes para garantir o pleno funcionamento do novo restaurante estudantil.

Tabela 1 – Estimativa resumida de itens e quantidades

Item	Descrição sucinta	Quantidade
1	Ar-condicionado split 18.000 BTUs	2
2	Ar-condicionado piso-teto 60.000 BTUs	5
3	Ar-condicionado split 9.000 BTUs	1
4	Armário para escritório	1
5	Balcão refrigerado para alimentos frios	1
6	Balcão aquecido para alimentos quentes	1
7	Bebedouro de pressão tipo coluna	1
8	Bebedouro industrial	1
9	Cadeira para refeitório	208
10	Carrinho para talheres	1
11	Chapa para grelhados	1
12	Coifa industrial	1
13	Cortina de ar	1
14	Cuba gastronômica GN 1/1	10
15	Cuba gastronômica GN 1/2	10
16	Estante inox 100 cm	7
17	Estante inox 80 cm	2
18	Fogão industrial 8 bocas	1
19	Forno combinado	1
20	Forno de convecção	1
21	Freezer horizontal (3 portas)	1
22	Freezer horizontal (2 portas)	1
23	Fritadeira elétrica	1
24	Liquidificador industrial	2
25	Lixeira com pedal	6
26	Mesa de escritório	1
27	Mesa para refeitório (4 lugares)	52
28	Pass through aquecido	1
29	Prateleira inox 100 cm	11
30	Prateleira inox 120 cm	4
31	Prateleira inox 150 cm	1
32	Refresqueira industrial	1

33	Refrigerador industrial	1
34	Refrigerador expositor	1
35	Tábua de corte (vermelha)	2
36	Tábua de corte (verde)	2
37	Tampa GN 1/1	10
38	Tampa GN 1/2	10

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 342.719,62

A estimativa preliminar do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de preços inicial anexada aos autos do processo, elaborada para subsidiar a análise de viabilidade da contratação e a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar.

A pesquisa preliminar contemplou os **38 itens** previstos para a aquisição de equipamentos de cozinha industrial, eletrodomésticos e mobiliário destinados ao novo restaurante estudantil do IFRR – Campus Boa Vista, totalizando o valor estimado preliminar de **R\$ 342.719,62**.

Ressalta-se que a referida pesquisa possui caráter **preliminar** e não substitui a pesquisa de preços oficial que deverá instruir a fase posterior da contratação. A estimativa definitiva do valor da contratação será elaborada oportunamente, observando-se os parâmetros e procedimentos previstos na **IN SEGES/ME nº 65/2021**, e servirá como base para definição do valor estimado da licitação.

Dessa forma, o valor indicado neste ETP deve ser compreendido como referência inicial para avaliação da viabilidade econômica da solução, sem prejuízo de posterior atualização, saneamento, complementação ou substituição pela pesquisa oficial de preços que balizará o certame.

O valor indicado no campo próprio do sistema corresponde à estimativa preliminar apurada até esta fase do planejamento, não substituindo o valor estimado definitivo que instruirá o Termo de Referência e o edital.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução será **parcelada por itens**, permitindo que diferentes empresas possam sagrar-se vencedoras em itens distintos do objeto da contratação.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os bens a serem adquiridos são **divisíveis, independentes entre si e não apresentam interdependência técnica ou funcional** que justifique sua contratação conjunta em lote único. Os itens correspondem a equipamentos de natureza diversa (eletrodomésticos, equipamentos de cozinha industrial e mobiliário), os quais podem ser fornecidos por diferentes fornecedores sem prejuízo à padronização ou ao funcionamento da solução como um todo.

Ademais, o parcelamento contribui para a **ampliação da competitividade**, possibilitando a participação de um maior número de licitantes, inclusive empresas de menor porte que não teriam capacidade de fornecer a totalidade dos itens. Tal medida tende a favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, em conformidade com os princípios da economicidade e da eficiência.

Destaca-se, ainda, que o parcelamento não compromete a gestão contratual, uma vez que os itens possuem entrega e utilização independentes, sendo plenamente possível o acompanhamento e fiscalização individualizada.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação é a medida mais adequada para o atendimento do interesse público, garantindo maior competitividade e potencial economia para a Administração Pública.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação possui relação direta com a **obra de construção do novo restaurante estudantil do IFRR – Campus Boa Vista**, em execução no âmbito do Novo Programa de Aceleração do Crescimento (Novo PAC), sendo esta considerada uma contratação correlata.

Os bens objeto deste Estudo Técnico Preliminar destinam-se à estruturação e operacionalização da referida unidade, sendo sua aquisição condição necessária para o pleno funcionamento do restaurante após a conclusão da obra.

Ressalta-se, contudo, que a presente contratação não se configura como interdependente de outra contratação específica para sua execução, uma vez que os bens poderão ser adquiridos de forma independente, devendo apenas ser observada a compatibilidade com o cronograma de conclusão da obra.

Adicionalmente, registra-se que determinados elementos de infraestrutura, tais como sistemas de exaustão, dutos e instalações prediais, são contemplados no escopo da obra, não integrando, portanto, o objeto da presente contratação.

Dessa forma, conclui-se que a contratação é **correlata à obra do restaurante**, mas não interdependente, sendo necessária apenas a adequada coordenação entre os cronogramas para viabilizar a entrada em operação da unidade.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – IFRR, contribuindo para o alcance dos objetivos estratégicos institucionais relacionados à gestão administrativa e à ampliação e adequação da infraestrutura física.

Nesse contexto, o PDI estabelece diretrizes voltadas ao fortalecimento da infraestrutura institucional e ao suporte às atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração, assegurando condições adequadas para o funcionamento das unidades e para o atendimento às demandas da comunidade acadêmica.

A presente contratação, destinada à aquisição de equipamentos e materiais permanentes para o restaurante estudantil do Campus Boa Vista, insere-se nesse contexto estratégico, uma vez que viabiliza a estruturação e operacionalização de espaço essencial à permanência e ao bem-estar dos estudantes, contribuindo diretamente para a efetividade das políticas institucionais e para o adequado funcionamento das atividades acadêmicas.

Adicionalmente, a contratação está relacionada às diretrizes institucionais de expansão e adequação da infraestrutura física previstas no PDI, especialmente no que se refere à implantação e estruturação de novos espaços institucionais.

No âmbito do planejamento anual, a demanda encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, conforme os seguintes registros:

- Identificador do PCA no PNCP: 10839508000131-0-000003/2026
- Identificação dos itens no PCA: 51 a 54
- Classe/Grupo: 4120 - EQUIPAMENTO DE AR CONDICIONADO; 7105 - MOBILIÁRIO DOMÉSTICO; 7195 - MOBILIÁRIOS DIVERSOS E ACESSÓRIOS; 7320 - EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA
- Identificador da futura contratação: 158350-25/2026

Dessa forma, a contratação mostra-se plenamente compatível com o planejamento institucional e orçamentário do IFRR, estando em consonância com as diretrizes estratégicas estabelecidas no PDI 2024–2028 e com o Plano de Contratações Anual 2026, atendendo às exigências de planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação tem como finalidade proporcionar a adequada estruturação e operacionalização do restaurante estudantil do Campus Boa Vista, resultando em benefícios diretos e indiretos para a Administração e para a comunidade acadêmica.

Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- **Melhoria das condições de permanência estudantil**, ao possibilitar a oferta de alimentação em ambiente estruturado, contribuindo para a redução da evasão e para o êxito acadêmico dos discentes;
- **Aprimoramento das condições de funcionamento institucional**, garantindo suporte adequado às atividades de ensino, pesquisa e extensão, por meio da disponibilização de infraestrutura essencial;
- **Promoção do bem-estar e da qualidade de vida da comunidade acadêmica**, ao assegurar condições adequadas de alimentação, conforto e segurança no ambiente institucional;
- **Padronização e adequação dos equipamentos e materiais permanentes**, proporcionando maior eficiência operacional, durabilidade dos bens e redução de custos com manutenções corretivas;
- **Otimização dos recursos públicos**, com a aquisição de bens adequados às necessidades institucionais, evitando contratações fragmentadas ou soluções improvisadas;
- **Fortalecimento das políticas institucionais de assistência estudantil**, alinhando-se às diretrizes de inclusão, permanência e êxito dos estudantes no âmbito do IFRR;
- **Melhoria na gestão administrativa**, com maior controle sobre os processos operacionais relacionados ao funcionamento do restaurante estudantil.

Dessa forma, a contratação contribui para o alcance dos objetivos institucionais, promovendo eficiência administrativa, melhoria na prestação dos serviços públicos e geração de resultados positivos para toda a comunidade acadêmica.

14. Providências a serem Adotadas

Para a adequada execução da contratação e o pleno funcionamento do objeto, deverão ser adotadas as seguintes providências por parte da Administração:

- conclusão das etapas de planejamento da contratação, incluindo a elaboração e aprovação do Termo de Referência e a realização da pesquisa de preços definitiva, em conformidade com a legislação vigente;
- verificação da compatibilidade entre as especificações dos bens a serem adquiridos e o projeto arquitetônico do restaurante estudantil, especialmente quanto às dimensões, layout, acessibilidade e infraestrutura disponível;
- acompanhamento do cronograma de execução da obra do restaurante, de modo a assegurar que o espaço físico esteja apto para recebimento, instalação e utilização dos equipamentos e mobiliários;
- verificação da disponibilidade de infraestrutura adequada para instalação e funcionamento dos equipamentos, incluindo pontos elétricos, hidráulicos, de gás e sistemas de exaustão, quando aplicável;
- definição prévia dos locais de entrega e armazenamento dos bens, bem como organização logística para recebimento, conferência e instalação dos itens;
- designação de equipe responsável pelo acompanhamento da entrega, instalação, testes de funcionamento e recebimento dos bens;
- adoção de medidas para integração dos equipamentos e mobiliários à rotina operacional do restaurante, incluindo organização do fluxo de trabalho e adequação dos processos internos.

Dessa forma, as providências elencadas visam garantir que a contratação seja executada de forma eficiente, segura e compatível com as necessidades institucionais, assegurando o pleno funcionamento do restaurante estudantil.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de equipamentos de cozinha industrial, eletrodomésticos e mobiliário pode gerar impactos ambientais ao longo de seu ciclo de vida, especialmente relacionados à fabricação, transporte, consumo de energia e descarte ao final de sua vida útil.

Dentre os principais impactos ambientais associados à contratação, destacam-se:

- consumo de recursos naturais na fabricação dos bens, como metais, plásticos e componentes eletrônicos;
- consumo de energia elétrica durante a operação dos equipamentos;

- geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens (papelão, plástico, isopor) no momento da entrega;
- necessidade de descarte adequado dos bens ao final de sua vida útil, especialmente equipamentos eletroeletrônicos;

Com o objetivo de mitigar tais impactos, a contratação deverá observar, sempre que possível, as seguintes medidas:

- priorização de equipamentos com maior eficiência energética, quando aplicável;
- aquisição de bens duráveis, de boa qualidade e com maior vida útil, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;
- exigência de que a contratada realize a adequada destinação das embalagens utilizadas na entrega dos bens;
- observância das normas ambientais vigentes quanto ao descarte de resíduos, especialmente no caso de equipamentos eletroeletrônicos;
- adoção de boas práticas de uso e manutenção dos equipamentos, visando à redução do consumo de energia e à ampliação da vida útil dos bens.

Ressalta-se que, considerando a natureza do objeto, os impactos ambientais associados à contratação são considerados **de baixa complexidade e passíveis de mitigação**, não representando impedimento à sua realização.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos realizados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é **viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico**.

A solução proposta atende de forma adequada à necessidade identificada, estando devidamente fundamentada em levantamento de demanda, análise de alternativas, estudo de mercado e definição de requisitos compatíveis com o objeto a ser contratado.

Verificou-se a existência de mercado fornecedor capaz de atender às especificações exigidas, bem como a possibilidade de obtenção de propostas competitivas, em razão da natureza comum dos bens e do parcelamento da contratação por itens.

A estimativa preliminar de custos demonstra a compatibilidade da solução com a realidade de mercado, sendo passível de refinamento por meio de pesquisa de preços formal, conforme a legislação vigente.

Adicionalmente, a contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028 e no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, atendendo às diretrizes estratégicas do IFRR.

Foram identificados os requisitos técnicos, operacionais e de sustentabilidade aplicáveis, bem como os possíveis impactos ambientais, considerados de baixa complexidade e passíveis de mitigação.

As providências necessárias para a adequada execução da contratação foram devidamente mapeadas, não havendo impedimentos relevantes à sua implementação.

Dessa forma, conclui-se que a contratação é **necessária, adequada e viável**, recomendando-se o prosseguimento para a fase de elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à realização do procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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](#).

DIANA CRIS FERNANDES ANDRADE

Presidente da Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 09:18:20.

MARESSA CARVALHO TEIXEIRA

Integrante Requisitante da Equipe de Planejamento da Contratação

NATALIA MAIA COSTA

Integrante Administrativo da Equipe de Planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 09:05:05.