UNIVERSIDADE FEDERAL/RR

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23129.002394/2026-37

2. Descrição da necessidade

A presente demanda tem por finalidade a aquisição de eletrodomésticos destinados à cozinha do Colégio de Aplicação – CAP/UFRR, visando assegurar condições adequadas para a produção, preparo e distribuição da alimentação escolar. A solicitação justifica-se pela imprescindibilidade desses equipamentos para a execução regular do serviço de alimentação ofertado aos estudantes, bem como pela necessidade de substituição de itens que se encontram inoperantes ou com desempenho comprometido em razão de desgaste natural ou danos decorrentes do uso contínuo.

O Colégio de Aplicação atende estudantes na faixa etária de 6 a 17 anos, abrangendo o Ensino Fundamental I e II e o Ensino Médio, totalizando mais de 450 alunos regularmente matriculados na educação básica. A oferta de alimentação escolar constitui direito assegurado pela Resolução/CD/FNDE nº 26, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse contexto, a adequada estruturação da cozinha escolar é condição essencial para garantir eficiência operacional, regularidade na produção das refeições e conformidade com as normas sanitárias vigentes. Ressalta-se que a alimentação escolar desempenha papel relevante no desenvolvimento físico, cognitivo e no rendimento acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

Ademais, o atendimento às metas institucionais previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFRR relaciona-se diretamente à garantia de condições adequadas de permanência e aprendizagem dos alunos, incluindo o suporte nutricional necessário.

Dessa forma, a aquisição dos eletrodomésticos mostra-se necessária para assegurar a continuidade, qualidade e segurança da alimentação ofertada aos estudantes do CAP/UFRR.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Colégio de Aplicação - CAp	Giovana Costa Coimbra

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os eletrodomésticos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

- Deverão ser novos, de primeiro uso, vedado o fornecimento de equipamentos recondicionados ou provenientes de mostruário, a fim de garantir maior vida útil, desempenho adequado e redução de riscos de falhas prematuras;
- Os equipamentos deverão possuir classificação de eficiência energética compatível com as normas vigentes, comprovada por selo do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), priorizando modelos que apresentem menor consumo de energia elétrica, em observância aos princípios da economicidade e da sustentabilidade;
- Deverão ainda atender integralmente às normas sanitárias aplicáveis a ambientes de manipulação e preparo de alimentos, incluindo materiais adequados para uso em cozinhas institucionais, superfícies de fácil higienização, resistência à umidade e às condições de uso contínuo, em conformidade com as diretrizes da autoridade sanitária competente;
- Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo, assegurando assistência técnica autorizada e disponibilidade de peças de reposição;
- Os objetos deverão ser fornecidos em estrita conformidade com as especificações técnicas constantes no DFD), observando-se integralmente os prazos, condições e exigências estabelecidos no instrumento contratual;
- Quando necessário, a entrega deverá contemplar a instalação e montagem dos equipamentos no local indicado pela Administração, incluindo testes de funcionamento, sem ônus adicional, garantindo plena operacionalidade;

- Os equipamentos deverão ser compatíveis com a infraestrutura elétrica existente na unidade, observando-se a tensão disponível (110V ou 220V), bem como demais requisitos técnicos de segurança elétrica, a fim de evitar a necessidade de adaptações estruturais não previstas.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento de preços e de mercado através do Compras.gov.br e no Painel de Preços do Governo Federal, onde conseguimos analisar contratações equivalentes realizadas pela Administração. com vistas a identificar fornecedores aptos ao fornecimento dos eletrodomésticos pretendidos, bem como aferir a compatibilidade dos valores praticados.

A pesquisa demonstrou que os itens pretendidos são amplamente comercializados no mercado nacional, havendo pluralidade de fornecedores, diversidade de marcas e modelos, e especificações padronizadas, o que evidencia tratar-se de bens comuns, com características usuais e facilmente comparáveis entre si.

Verificou-se ainda que os valores estimados encontram-se compatíveis com os preços praticados no mercado, conforme consultas realizadas em plataformas eletrônicas especializadas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de eletrodomésticos novos, de primeiro uso, destinados ao atendimento das necessidades do Colégio de Aplicação (CAp), Escola Agrotécnica (EAgro), conforme as demandas formalizadas pela unidade.

Os equipamentos serão utilizados no desenvolvimento das atividades de preparo, armazenamento, conservação e distribuição de alimentos, quando aplicável, contribuindo para a melhoria da infraestrutura institucional e para a continuidade dos serviços prestados pela Universidade.

Os bens a serem adquiridos deverão atender às especificações técnicas compatíveis com a finalidade de uso de cada unidade, observando critérios de qualidade, durabilidade, eficiência energética, segurança operacional e conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes, especialmente nos casos de utilização em serviços de alimentação, em observância à Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A contratação deverá contemplar garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, assistência técnica autorizada durante o período de garantia, quando aplicável, e entrega dos equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, incluindo instalação ou montagem sempre que necessária ao pleno uso do equipamento.

Sob os aspectos técnico e econômico, a aquisição definitiva dos equipamentos mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, considerando a necessidade de utilização contínua desses bens, sua vida útil prolongada, a redução de custos decorrentes de manutenções frequentes em equipamentos obsoletos e a maior eficiência na execução das atividades desenvolvidas pelas diversas unidades da Universidade.

Dessa forma, a solução proposta visa fortalecer a infraestrutura da Universidade Federal de Roraima, assegurando melhores condições para o desenvolvimento das atividades institucionais, maior eficiência operacional, continuidade dos serviços públicos prestados e atendimento adequado às necessidades das unidades contempladas pela contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades foi estabelecida com base nas demandas formalizadas pelas unidades requisitantes da Universidade Federal de Roraima (UFRR), consolidadas por meio dos respectivos Documentos de Formalização de Demanda (DFDs). Os quantitativos foram dimensionados considerando as necessidades específicas de cada setor, observando as atividades desenvolvidas, a infraestrutura existente, a substituição de equipamentos obsoletos ou inservíveis, a ampliação da capacidade operacional e a continuidade dos serviços prestados.

Para as unidades que executam serviços de alimentação, os quantitativos também levaram em consideração o volume de refeições produzidas e a necessidade de garantir condições adequadas para o preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Já para as demais unidades, a estimativa observou as demandas administrativas, acadêmicas, de ensino, pesquisa e extensão, de acordo com a finalidade de utilização de cada equipamento.

Dessa forma, os quantitativos previstos refletem a necessidade real da Administração, buscando assegurar o adequado atendimento das demandas institucionais, evitando tanto a aquisição insuficiente quanto o superdimensionamento dos bens, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e do planejamento das contratações públicas.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	620331	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 2 Fo , Quantidade Bocas: 6 U	unidade	1

2	609345	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Inox , Capacidade: 12 L, Potência Motor: 1/2 CV, Quantidade Velocidade: 6 , Características Adicionais: Com Três Batedores Bivolt. Seis Ou Mais Velocida , Tensão Alimentação: Bivolt	unidade	1
3	452433	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox/Alumínio , Função: Pulsar (Cortar, Fatiar, Ralar, Moer, Misturar) , Potência: 700 W, Tensão: 110/220 V, Características Adicionais: Tigela Capacidade 2 Litros Ou 3 Kg De Massa	unidade	1
4	609362	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 470 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Cor: Branca , Temperatura Operação: De 0 A -25 °C, Tensão Alimentação: 110 V, Características Adicionais: Rodízios Fibra	unidade	2
5	394796	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 300 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/127 V, Características Adicionais: Tripla Função(Congelador/Conservador /Extra-Frio	unidade	1
6	620302	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 15 L, Tensão Nominal: 127 /220	unidade	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 19.684,06

A estimativa de custos foi elaborada pela Equipe de Planejamento da Contratação, com base nos valores praticados no mercado, considerando consultas realizadas em bancos de dados públicos e pesquisas de preços, bem como as quantidades previstas para a contratação.

Esta Equipe de Planejamento elaborou uma estimativa de custos com base em três valores cotados, priorizando os parâmetros previstos nos incisos I, II e III do Art. 5º da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME N° 65/2021. O valor da contratação foi definido pelo somatório da mediana dos preços de cada item.

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	620331	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável , Funcionamento: Gás , Tipo Acendimento: Manual , Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos , Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 2 Fo , Quantidade Bocas: 6 U	unidade	1	R$ 3.958,0200	R$ 3.958,0200
2	609345	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Inox , Capacidade: 12 L, Potência Motor: 1/2 CV, Quantidade Velocidade: 6 , Características Adicionais: Com Três Batedores Bivolt. Seis Ou Mais Velocida , Tensão Alimentação: Bivolt	unidade	1	R$ 3.118,00	R$ 3.118,00
3	452433	Multiprocessador Alimentos Material: Aço Inox /Alumínio , Função: Pulsar (Cortar, Fatiar, Ralar, Moer, Misturar) , Potência: 700 W, Tensão: 110/220 V, Características Adicionais: Tigela Capacidade 2 Litros Ou 3 Kg De Massa	unidade	1	R$ 448,00	R$ 448,00
4	609362	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 470 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Cor: Branca , Temperatura Operação: De 0 A -25 °C, Tensão Alimentação: 110 V, Características Adicionais: Rodízios Fibra	unidade	2	R$ 3.735,16	R$ 7470,32
5	394796	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 300 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110 /127 V, Características Adicionais: Tripla Função (Congelador/Conservador /Extra-Frio	unidade	1	R$ 2.914,72	R$ 2.914,72

6	620302	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 15 L, Tensão Nominal: 127 /220	unidade	1	R$ 1.775,00	R$ 1.775,00
				VALOR TOTAL	R$ 19684,06	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133, a Administração Pública deve observar, sempre que tecnicamente viável, o parcelamento do objeto, com o objetivo de ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um maior número de fornecedores.

No presente caso, a solução será parcelada por itens, considerando que os equipamentos a serem adquiridos possuem natureza distinta, podendo ser fornecidos por diferentes fabricantes ou fornecedores, sem prejuízo à execução da contratação. Dessa forma, o parcelamento permite maior competitividade entre os participantes e possibilita que empresas especializadas em determinados equipamentos possam participar do processo.

Além disso, o parcelamento não compromete a economia de escala nem a eficiência da contratação, uma vez que os itens são independentes entre si e não possuem interdependência técnica para seu funcionamento. Assim, a adoção do parcelamento mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há, no âmbito da UFRR, contratações similares ou correlatas ao objeto em questão.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2021-2025)

Alinhamento de acordo com o Item 2.3.14 – Política de Ensino da UFRR, essa contratação contribui para a elevação dos índices de aprovação nos cursos (p. 45) e apoia a Iniciação Científica e Tecnológica (p.45). Destaca-se a meta de Ensino de aumentar o IDEB para anos iniciais e finais do fundamental I e do ensino médio (p.132), bem como a Pesquisa, com a expansão da atividade de pesquisa (p.135) e da produção científica da UFRR (p. 141).

11.2 Alinhamento com o Plano Diretor de Logística Sustentável PLS (2024-2026):

O PLS da UFFR estabelece diretrizes gerais para a gestão estratégica das contratações, incluindo objetivos relacionados a promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços(EIXO 1), priorizando itens duráveis e reduzindo a geração de resíduos e a identificação de objetos de menor impacto ambiental(EIXO 3), orientando a escolha de materiais reutilizáveis e de fácil higienização.

Nesse contexto, a aquisição dos eletrodomésticos destinados à cozinha do Colégio de Aplicação contribui para a implementação das diretrizes do PLS relacionadas à promoção de compras públicas sustentáveis, à priorização de bens duráveis e à identificação de produtos com menor impacto ambiental.

Assim, a contratação contribui para o uso mais eficiente dos recursos institucionais, para a melhoria das condições operacionais da cozinha escolar e para o fortalecimento das práticas de sustentabilidade adotadas pela Universidade.

Podemos citar o alinhamento da contratação com os seguintes Diretrizes e Objetivos do PLS da UFRR:

- Incentivo às compras públicas sustentáveis e priorização de produtos reciclados, recicláveis ou com menor impacto ambiental (p.16);
- Priorizar, nas aquisições e contratações governamentais, os produtos reciclados e os bens, (...) que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (p.17);

- Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades (p.17);
- Objetivo 4 - Promover o consumo eficiente de água potável;
- Objetivo 14 - Promover impactos positivos por meio do uso de produtos mais sustentáveis.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação visa proporcionar melhorias nas condições operacionais da cozinha do Colégio de Aplicação da Universidade Federal de Roraima (CAp /UFRR), responsável pelo preparo dos lanches destinados aos estudantes, por meio da aquisição de eletrodomésticos adequados às necessidades do serviço de alimentação escolar. A disponibilização desses equipamentos contribuirá para o aprimoramento da infraestrutura da cozinha, maior eficiência na execução das atividades e continuidade da oferta de alimentação aos alunos.

Considerando a importância da alimentação escolar para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes e para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, torna-se fundamental assegurar condições adequadas para o preparo, armazenamento e conservação dos alimentos. Nesse contexto, a aquisição dos eletrodomésticos contribuirá para a otimização das rotinas de trabalho, maior eficiência dos processos operacionais e melhoria das condições de execução das atividades desenvolvidas na cozinha escolar.

Além disso, a disponibilização de equipamentos adequados às demandas do serviço favorecerá a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, o atendimento às normas sanitárias vigentes e a redução de riscos relacionados à conservação e ao preparo das refeições, contribuindo para a segurança dos alimentos oferecidos aos estudantes.

Dessa forma, a contratação contribuirá para o fortalecimento da infraestrutura da cozinha do Colégio de Aplicação da UFRR, proporcionando melhores condições para a execução das atividades de alimentação escolar, com reflexos positivos na qualidade, na segurança e na regularidade dos lanches oferecidos aos estudantes, bem como na eficiência da utilização dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

Devido à natureza dos serviços envolvidos nesta contratação, não se faz necessária a adequação do ambiente da Universidade para a implementação dos serviços objeto deste Estudo, nem tampouco a capacitação de servidores ou colaboradores. A UFRR já dispõe de estrutura física e de pessoal suficientes para a implantação imediata da solução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos eletrodomésticos poderá gerar impactos ambientais indiretos, principalmente relacionados ao consumo de energia elétrica durante a utilização dos equipamentos e à destinação final dos bens ao término de sua vida útil.

Como medida mitigadora, a contratação deverá priorizar equipamentos que apresentem maior eficiência energética, contribuindo para a redução do consumo de energia elétrica e para o uso racional dos recursos naturais. Tais medidas estão em consonância com as diretrizes estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 8ª edição de Novembro de 2025, que orienta a Administração Pública a incorporar critérios de sustentabilidade nas contratações.

Os critérios adotados na presente contratação buscarão observar o equilíbrio entre sustentabilidade, economicidade e competitividade, princípios essenciais para assegurar uma contratação pública eficiente e responsável. Dessa forma, a solução proposta encontra-se alinhada aos objetivos institucionais da Universidade e aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todos os aspectos e justificativas expostos, a equipe avalia que não existem obstáculos que, até o momento, impeçam o andamento do processo.

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.

GIOVANA COSTA COIMBRA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 21/10/2026 às 11:19:07.

JUAN LIMA CARVALHO

Membro da comissão de contratação

ESTUDO PRELIMINAR - ETP DIGITAL Nº 2/2026 - PROEG (11.83)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 22/10/2026 08:57)
GIOVANA COSTA COIMBRA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
PROEG (11.83)
Matrícula: ###738#6

Visualize o documento original em https://sipac.ufrr.br/documentos/ informando seu número: ***2****, ano:* ***2026****, tipo:* ***ESTUDO PRELIMINAR - ETP DIGITAL****, data de emissão:* ***22/10/2026*** *e o código de verificação:* ***f9b8373dd8***