

I - Descrição da necessidade da contratação:

A Fundação Universidade Estadual do Ceará (FUNECE) desempenha um papel fundamental no acesso à educação superior contemplando alunos não apenas de Fortaleza, mas, também, de diversos municípios e regiões do Estado do Ceará. Um de seus equipamentos sociais mais importantes, os Restaurantes Universitários (RU's), tem a missão de fornecer refeições nutricionalmente balanceadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e ajustadas às necessidades nutricionais de seus usuários. Nesta perspectiva, diante do aumento no fluxo de clientes nos RU's, constatou-se a necessidade da aquisição de material de consumo como materiais descartáveis que serão destinados aos campi Itaperi e Limoeiro do Norte - Faculdade de Filosofia Dom Aureliano Matos - FAFIDAM. Esses materiais são fundamentais para assegurar que os ambientes de produção e consumo de alimentos estejam livres de contaminações, atendendo aos padrões sanitários requeridos por órgãos reguladores. Desta forma, com a obtenção dos produtos mencionados, os RU's cumprem, consubstancialmente, os procedimentos de Boas Práticas exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Isto é: trata-se de observância legal às ações dos RU's, assim como de todas as entidades voltadas aos serviços de alimentação.

II - Descrição dos requisitos da contratação:

Os materiais descartáveis para os Restaurantes Universitários (RU's) da FUNECE devem atender a critérios rigorosos de qualidade, garantindo segurança, eficácia e sustentabilidade. Esses requisitos asseguram a higienização adequada das instalações e utensílios, promovendo um ambiente seguro para o preparo e consumo de refeições. A seguir, são detalhadas as principais especificações para a aquisição:

- Os materiais descartáveis **devem garantir a segurança e a higiene durante o acondicionamento**, o manuseio e o descarte de alimentos e resíduos em ambientes de preparação e consumo. Esses itens devem ser fabricados de acordo com padrões de segurança alimentar, prevenindo contaminações cruzadas e assegurando conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- Para facilitar o uso diário pelos colaboradores e minimizar riscos, **os produtos devem apresentar embalagens ergonômicas e seguras**, que permitam um manuseio prático e reduzam o risco de acidentes. As embalagens devem ser projetadas para transporte e armazenamento adequado nos *campi*, otimizando o espaço e evitando vazamentos ou contaminações acidentais.
- Prioriza-se a aquisição de **produtos que atendam a critérios de sustentabilidade**, especialmente aqueles com formulações biodegradáveis e de baixo impacto ambiental, de modo a reduzir a pegada ecológica dos RU's. Em conformidade com o Decreto nº 7.404/2010, as embalagens plásticas devem contar com um sistema de logística reversa para que possam ser retornadas ao ciclo produtivo, possibilitando o descarte adequado e sustentável.
- Todos **os produtos devem possuir certificações de qualidade**, atestando sua conformidade com padrões sanitários e de segurança estabelecidos. Além disso, os produtos estão sendo adquiridos em quantidades adequadas para garantir a continuidade dos serviços de higienização, com atenção especial aos prazos de validade para que permaneçam dentro dos padrões exigidos de segurança alimentar.

As descrições técnicas estão bem contempladas nos códigos dos itens escolhidos, no **Anexo I**, deste estudo.

III - Levantamento de mercado:

O levantamento de mercado para a aquisição de materiais descartáveis analisou fornecedores do setor privado, amplamente disponíveis no mercado nacional e com fácil acesso para aquisição. Foram identificados luvas, toucas, máscaras, sacos de polietileno e outros itens essenciais para a manutenção da higiene em ambientes alimentícios, com fornecedores que atendem tanto diretamente como por meio de distribuidores, garantindo flexibilidade e agilidade no atendimento às demandas. A solução

mais adequada para a FUNECE é a obtenção de materiais que equilibram custo-benefício e eficiência, com preferência por produtos certificados e sustentáveis. A escolha dos fornecedores deve priorizar a regularidade e agilidade nas entregas evitando interrupções no fornecimento dos Restaurantes Universitários.

IV - Descrição da solução como um todo:

A solução proposta envolve a aquisição de materiais descartáveis adequados à manutenção da higiene e segurança dos Restaurantes Universitários (RU's) dos *campi* da FUNECE, Itaperi e Fafidam do Limoeiro do Norte. A proposta contempla a contratação de produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, incluindo esponjas, produtos de limpeza com base química, caixas organizadoras para insumos, panos de limpeza, rodos, vassouras e outros itens necessários para garantir a higienização dos ambientes de produção e consumo de alimentos. Os produtos a serem adquiridos devem atender às normas da ANVISA, oferecendo segurança para o uso em áreas que lidam diretamente com alimentos. Além disso, a compra prevê o fornecimento de materiais que possibilitem a higienização de superfícies, equipamentos e utensílios, com foco na eliminação de gorduras, restos de alimentos e outros resíduos que possam comprometer a saúde dos usuários dos restaurantes. A entrega dos materiais será feita de forma escalonada, garantindo o abastecimento dos RU's durante todo o período contratual. A solução também contempla a reposição em caso de produtos defeituosos ou fora das especificações exigidas. Para assegurar a qualidade e o desempenho da solução, os fornecedores deverão apresentar laudos técnicos e certificações de qualidade, além de cumprir prazos de entrega adequados às necessidades operacionais da FUNECE.

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas:

A descrição com todos os itens, quantidades a serem adquiridas e suas especificações, podem ser consultadas em planilha anexa - **Anexo I**.

VI - Estimativa do valor da contratação:

Realizada a partir de pesquisas baseadas em contratações anteriores, a estimativa de custo total para aquisição do material de limpeza é de **R\$ 58.456,35** (cinquenta e oito mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e cinco centavos), considerando a quantidade necessária para um período de **12 (doze)** meses.

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução:

Não há parcelamento. Contrato por 12 (**doze**) meses com previsão de prorrogação de prazo considerando que o mesmo serviço é frequentemente requerido.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

IX - Previsão da contratação no plano de contratações anual:

A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual [PCA] 2025 da FUNECE, com programação de contratação nos 1º ou 2º trimestre do exercício.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos:

Os resultados esperados com a aquisição dos materiais descartáveis para os Restaurantes Universitários da FUNECE incluem a manutenção das condições adequadas de higiene e segurança alimentar nos *campi* de Itaperi e Fafidam do Limoeiro do Norte, assegurando o fornecimento de refeições de qualidade para a comunidade acadêmica. A obtenção destes itens indispensáveis garantirá a continuidade do funcionamento dos restaurantes, minimizando riscos à saúde dos usuários e evitando possíveis interrupções dos serviços por falta de insumos essenciais.

XI - Providências previamente à celebração do contrato:

Figura-se, portanto, como Gestor do Contrato, o Senhor **Fernando Antônio Alves dos Santos**, Pró-Reitor de Administração da FUNECE. A empresa deverá realizar a entrega nos endereços especificados abaixo, observando todos os normativos técnicos que regem o objeto da fatura até o pagamento da aquisição previsto na contratação. **Endereços da realização dos serviços:**

- **Restaurante Universitário do Campus do ITAPERI**, localizado na Av. Dr. Silas Munguba, 1700 - Itaperi, Fortaleza - CE 60714-903.
(85) 3101-9677 / 9815
- **Restaurante Universitário do Campus da FAFIDAM**, localizado na Avenida Dom Aureliano Matos, no 2058, Limoeiro do Norte/CE, CEP: 62930-000.
(88) 3423-6962 / 6963

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais:

A aquisição e uso de materiais descartáveis podem causar impactos ambientais significativos, relacionados principalmente ao descarte de resíduos, embalagens e ao consumo de produtos químicos que podem contaminar o solo e os recursos hídricos, caso não sejam descartados corretamente. Para mitigar esses impactos, são adotadas atualmente as seguintes medidas:

- Logística Reversa e Conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010)

A logística reversa é um processo regulado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, que estabelece diretrizes para o retorno de produtos, embalagens e outros materiais ao ciclo produtivo, com o objetivo de viabilizar seu reuso, reciclagem ou descarte adequado. Esse sistema envolve etapas como coleta, transporte, armazenamento, triagem, tratamento e disposição final dos resíduos, assegurando o descarte seguro e sustentável.

Nos Restaurantes Universitários (RU's), o processo de descarte ocorre semanalmente. A equipe de limpeza realiza a coleta dos materiais descartáveis e os deposita em um contêiner localizado no estacionamento dos RU's. Quando a quantidade acumulada atinge um volume adequado, é acionado o serviço de recolhimento por um caminhão de reciclagem. Os materiais recicláveis são vendidos, e o valor arrecadado retorna ao restaurante, o que, além de gerar receita, promove a sustentabilidade ao garantir que todos os materiais coletados são recicláveis e não são destinados ao lixo comum. Dessa forma, o processo minimiza impactos ambientais adversos.

- Preferência por Produtos Biodegradáveis:

No restaurante, há uma preferência pelo uso de produtos de limpeza biodegradáveis. Estes produtos são formulados para se decompor naturalmente em semanas ou meses após o descarte, minimizando o impacto ambiental. A biodegradabilidade dos produtos resulta da utilização de matérias-primas renováveis e de ingredientes que são decompostos por microorganismos, como fungos e bactérias, garantindo que não contaminem o solo e a água.

- Capacitação e Treinamento da Equipe de Limpeza:

Atualmente, o treinamento para a equipe de limpeza ainda não foi realizado. No entanto, está em fase de planejamento e será implementado conforme as diretrizes de sustentabilidade e boas práticas de descarte descritas. A capacitação dos funcionários envolverá:

1. **Introdução à Logística Reversa:** Informações sobre o sistema de logística reversa em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), e sua importância para o meio ambiente e para o Restaurante Universitário (RU).
2. **Uso Consciente e Sustentável de Produtos de Limpeza:** Orientação sobre o uso adequado da quantidade de produtos com preferência por materiais biodegradáveis que minimizem o impacto ambiental.

3. **Descarte Correto de Materiais:** Instruções sobre as etapas do processo de descarte, como armazenamento, coleta e triagem, além da importância de evitar o uso de recipientes não recicláveis.

Esse treinamento visa assegurar que a equipe esteja plenamente qualificada para aplicar as práticas sustentáveis de limpeza nos RU's, promovendo uma atuação alinhada com as políticas ambientais vigentes. A data de realização do treinamento será determinada em breve, garantindo a capacitação necessária para todos os colaboradores. Com essas medidas, busca-se reduzir os efeitos negativos ao meio ambiente, promovendo uma contratação mais sustentável e alinhada às políticas ambientais vigentes.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação:

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado pelo solicitante, em conjunto com o apoio técnico finalístico, a partir da análise das alternativas de atendimento das necessidades elencadas pela área requisitante, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, os custos previstos são compatíveis e os riscos identificados são administráveis, pelo que RECOMENDAMOS o prosseguimento da pretensão contratual. Nos termos do Decreto nº 35.283/2023, o presente Estudo Técnico Preliminar da Contratação é aprovado e assinado pelo solicitante e pelo apoio técnico finalístico, e referendado pelo Comitê Gestor de Aquisições e pela autoridade máxima da Instituição.

XIV - Anexos:

Servidor (ou equipe) responsável	Aprovado:
NADJA ADRIELLY DE SOUSA SOARES	Autoridade Competente