

I - Descrição da necessidade da contratação:

A Fundação Universidade Estadual do Ceará - FUNECE tem como missão oferecer suporte adequado à comunidade acadêmica, abrangendo alunos, professores e servidores técnico-administrativos efetivos e terceirizados, garantindo condições que favoreçam o bem-estar de todos. Nesse contexto, o Restaurante Universitário - RU desempenha um papel essencial ao proporcionar alimentação de qualidade, sendo um recurso fundamental para assegurar que todos os usuários, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, tenham acesso regular a refeições nutritivas e balanceadas. Além de contribuir para a saúde e a segurança alimentar, o RU fortalece as políticas de inclusão e permanência estudantil, permitindo que os beneficiários possam se dedicar plenamente às suas atividades acadêmicas e profissionais sem que a falta de acesso à alimentação de boa qualidade seja obstaculizada. O Centro de Humanidades - CH, da FUNECE, localizado no *campus* de Fátima, dispõe de um Refeitório construído, porém inoperante devido à ausência de equipamentos essenciais para o manuseio e distribuição de refeições. A inexistência desse serviço compromete o atendimento adequado ao corpo docente, servidores e trabalhadores terceirizados que atuam na unidade, impactando diretamente no bem-estar e na produtividade dos profissionais e estudantes. A disponibilização de um espaço adequado ao consumo das refeições contribui, por certo, para a promoção da qualidade de vida e para o cumprimento das normas de segurança alimentar e nutricional, garantindo condições adequadas para a permanência dos alunos, servidores e colaboradores no ambiente acadêmico. Além disso, um Refeitório equipado fortalece, indubitavelmente, as políticas institucionais de assistência estudantil e valorização dos profissionais envolvidos nas ações universitárias, refletindo, positivamente, na rotina e no desempenho acadêmico/administrativo em geral. Diante do exposto, constatou-se a necessidade de aquisição de equipamentos essenciais ao pleno funcionamento do Refeitório, de modo a assegurar a prestação do serviço de alimentação em conformidade com os padrões de qualidade, eficiência e segurança exigidos pelas normas técnicas e pela legislação sanitária vigente. Para atender a essa demanda, torna-se imprescindível a aquisição de um **pass through quente**, de uma **máquina de lavar louças industrial**, de um **bebedouro tipo geláguia** e de um **refrigerador industrial**, itens fundamentais para a adequada higienização, conservação e apoio operacional no preparo e distribuição das refeições. A medida, portanto, busca não apenas fortalecer e otimizar a infraestrutura já existente, mas também garantir o uso racional e eficiente dos recursos públicos, reduzindo desperdícios, ampliando a eficiência dos processos internos e promovendo melhores condições de atendimento à comunidade acadêmica como um todo.

II - Descrição dos requisitos da contratação:

Para garantir a adequada operacionalização do Refeitório do CH, da FUNECE, *campus* de Fátima, os equipamentos a serem adquiridos devem atender a requisitos técnicos, funcionais e operacionais compatíveis com a estrutura existente e com as exigências normativas de segurança alimentar, durabilidade e eficiência energética:

Pass Through Quente: Deverá ser fabricado em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, bitola 18, interna e externamente isolado em poliuretano injetado de 60 mm de espessura, porta de vidro com gavetas e fechos magnéticos; possuir capacidade para 20 gastronorms padrão 1/1 (tamanho desse padrão); prateleiras reguláveis; fornecer os 20 pares de suporte reguláveis; funcionamento em 220V monofásico (ou trifásico?); controle de temperatura por termostato digital; sapatas niveladoras; e potência nominal de 1 kW.

Máquina de Lavar Louças Industrial: Fabricada em aço inoxidável AISI 304; com painel eletrônico; capacidade mínima de 60, 30 ou 24 gavetas/hora; gavetas para no mínimo 18 pratos ou 9 bandejas; alimentação 220V monofásica ou 380V trifásica; sistema de lavagem com braços rotativos e filtros removíveis; controle automático de temperatura; e dispositivos

de segurança.

Refrigerador Vertical: Construído em aço inoxidável AISI 304; 1 porta com vedação adequada; rodízios, sendo dois com trava; prateleiras removíveis e reguláveis; degelo automático; capacidade de 425 litros; alimentação 220V; controle interno de temperatura; isolamento em poliuretano; e fornecimento em 1 unidade.

Bebedouro de Coluna: Compatível com garrafão de 20 litros; estrutura em material de alta durabilidade; fornecimento de água natural e gelada (9°C a 12°C); capacidade de até 20 L de água gelada; duas torneiras; filtro interno; compressor hermético; potência entre 85 e 112W; altura mínima de 136,5 cm e largura mínima de 31 cm; proteção térmica; bandeja coletora removível; e fornecimento em 1 unidade.

Além das especificações técnicas mencionadas acima, todos os equipamentos deverão ser novos, sem qualquer uso anterior, e contar com **garantia legal mínima de 90 (noventa) dias**, conforme estabelece o Código de Defesa do Consumidor para bens duráveis. A garantia deverá ser assegurada diretamente pelo fornecedor ou fabricante e incluir **assistência técnica**, com reparos e substituição de peças quando necessário. Os equipamentos deverão ser fabricados com **materiais de alta durabilidade** e apresentar **eficiência energética compatível com as normas vigentes**, visando maior vida útil e redução dos custos operacionais.

III - Levantamento de mercado:

O levantamento de mercado realizado, levou em consideração contratações similares efetuadas por universidades e instituições públicas que operam RUs e cozinhas de grande porte, analisando as melhores práticas e tecnologias disponíveis para atender às necessidades operacionais do Refeitório do CH. Dentre as alternativas identificadas, a justificativa técnica e econômica demonstra que a adoção de equipamentos de cozinha industrial com alta eficiência energética e elevada durabilidade representa a solução mais vantajosa em termos de custo-benefício a longo prazo, garantindo, pois, a otimização dos recursos institucionais e a redução de despesas operacionais futuras.

IV - Descrição da solução como um todo:

A solução proposta, portanto, consiste na aquisição e instalação de equipamentos essenciais para a adequada operacionalização do Refeitório do CH da FUNECE, campus de Fátima. A incorporação desses itens garantirá a higienização eficiente dos utensílios, a conservação apropriada dos alimentos e o fornecimento seguro de água potável, assegurando um serviço de alimentação alinhado às normas técnicas, sanitárias e de segurança alimentar. Os equipamentos serão instalados de forma estratégica, de modo a otimizar o fluxo de trabalho na cozinha e na área de apoio. O **pass-through quente**, fabricado em aço inoxidável é destinado à manutenção térmica dos alimentos, permitindo que as preparações prontas permaneçam aquecidas de acordo com a recomendação das legislações vigentes até o momento da distribuição. Sua instalação contribuirá para a organização interna, a redução de deslocamentos e a garantia da temperatura adequada dos alimentos. Na área de higienização, será instalada uma **máquina de lavar louça industrial**, equipada com painel eletrônico e estrutura robusta em aço inoxidável. O equipamento possibilitará o processamento rápido e seguro de pratos, bandejas e utensílios, promovendo maior eficiência operacional, economia de água e energia, além de assegurar elevados padrões de higienização, essenciais para o atendimento às exigências sanitárias. Para o armazenamento de insumos perecíveis, será instalado um **refrigerador vertical** em aço inoxidável, com prateleiras ajustáveis, sistema de degelo automático e capacidade de 425 litros, garantindo a adequada conservação dos alimentos utilizados no preparo das refeições. Sua instalação otimizará o fluxo de armazenamento e pré-preparo, promovendo segurança alimentar e melhor organização do espaço. Será também instalado um **bebedouro de coluna**, compatível com garrafão de 20 litros e dotado de sistema de refrigeração por compressor hermético, assegurando o

fornecimento contínuo de água natural e gelada. O equipamento contribuirá para a melhoria da infraestrutura do refeitório proporcionando maior comodidade e garantindo qualidade, segurança e fácil acesso à água potável. **Grupo 73 - EQUIPAMENTOS PARA REFEITÓRIO, COPA E COZINHA**

Classe do Material/Serviço: 10 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA

V - Estimativa das quantidades a serem contratadas:

ITEM	GRUPO	CLASSE	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANT.
1	73 - EQUIPAMENTOS PARA REFEITÓRIO, COPA E COZINHA	10 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA	1305514	MAQUINA DE LAVAR LOUCA INDUSTRIAL, ACO INOX, PAINEL DE COMANDO ELETRONICO, CAPACIDADE MECANICA MINIMA 60, 30 OU 24 GAVETAS/HORA, CAPACIDADE MINIMA POR GAVETA DE 18 PRATOS OU 9 BANDEJAS, ALIMENTACAO ELETRICA MONOFASICO 220V/60HZ OU TRIFASICO 380V/60HZ, CAIXA 1.0 UNIDADE	UNID.	1
2	73 - EQUIPAMENTOS PARA REFEITÓRIO, COPA E COZINHA	10 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA	1908349	CONSERVADOR PASS THROUGHT, QUENTE, ACO INOX, CAPACIDADE 20 GASTRONORMS 1/1, PRATELEIRAS REGULAVEIS, ELETRICO, MONOFASICO, 220V, PORTAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMATICO 45°, POTENCIA 1 KW, CAIXA 1.0 UNIDADE. OBS: DEVE CONTER 1 PORTA DE VIDRO PARA DENTRO DA COZINHA E 1 PORTA EM AÇO INOX PARA DISTRIBUIÇÃO	UNID.	1
3	41 - EQUIPAMENTOS PARA REFRIGERAÇÃO, CONDICIONAMENTO E PURIFICAÇÃO DE AR	10 - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERACAO	1908234	GELADEIRA, REFRIGERADOR VERTICAL, 01 PORTA, ACO INOX, RODIZIO, PRATELEIRAS INTERNAS REMOVIVEIS E REGULAVEIS, DEGELO AUTOMATICO, CAPACIDADE 425 LITROS, ALIMENTACAO ELETRICA 220V, MONOFASICA, CAIXA 1.0 UNIDADE	UND	1
4	41 - EQUIPAMENTOS PARA REFRIGERAÇÃO, CONDICIONAMENTO E PURIFICAÇÃO DE AR	10 - EQUIPAMENTOS DE REFRIGERACAO	1294347	BEBEDOURO, COLUNA, COMPATIVEL PARA GARRAFAO DE 20 LITROS SISTEMA DE ABERTURA GARRAFAO AUTOMATICA, TEMPERATURA DA AGUA 9-12°, CAPACIDADE DE AGUA GELADA ATE 20 LITROS, 02 TORNEIRAS 01 AGUA NATURAL, 01 AGUA GELADA, FILTRO, ALTA CAPACIDADE DE REFRIGERACAO COM COMPRESSOR HERMETICO, MINIMO DE 136,50 CM DE ALTURA COM GARRAFAO, MIMIMO DE 31 CM DE LARGURA, 85 A 112W, COR BRANCA, GARANTIA MINIMA 01 ANO, CAIXA 1.0 UNIDADE	UND	1
QUANTIDADE TOTAL DE EQUIPAMENTOS						4

A descrição de todos os itens, bem como as respectivas quantidades a serem adquiridas, especificações e valores estimados individualizados, poderá ser consultada em planilha anexa a este Estudo Técnico Preliminar - ETP, que passa a integrar os autos do presente processo.

VI - Estimativa do valor da contratação:

O valor estimado para a aquisição é de **R\$56.057,73** (cinquenta e seis mil, cinquenta e sete reais e setenta e três centavos).

VII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução:

Não há parcelamento. Pronta entrega após emissão de Nota de Empenho. O pagamento somente será efetivado mediante atesto do Gestor Técnico do Contrato que observará, obrigatoriamente, os valores e quantidades emitidos na fatura/nota fiscal.

VIII - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

IX - Previsão da contratação no plano de contratações anual:

A presente aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 da FUNECE, com programação de contratação para o 2º ou 3º trimestre do exercício.

X - Demonstrativo dos resultados pretendidos:

Com a aquisição e instalação dos equipamentos para o Refeitório do CH da FUNECE, *campus* de Fátima, espera-se a plena operacionalização do serviço de alimentação para os estudantes, corpo docente, servidores efetivos e trabalhadores terceirizados. A implementação dessa estrutura proporcionará benefícios diretos, tanto em termos de bem-estar dos usuários quanto acerca da otimização dos recursos institucionais. Do ponto de vista econômico, a ativação do Refeitório do CH possibilitará, indubitavelmente, a oferta de refeições no próprio *campus*, reduzindo custos diretos e indiretos com deslocamento de servidores efetivos e terceirizados, corpo docente e estudantes para locais externos e, assim, promovendo maior eficiência no uso do tempo de trabalho e estudo. Além disso, a escolha de equipamentos duráveis e de fácil manutenção contribuirá para a redução de despesas operacionais a curto, médio e longo prazos, beneficiando toda a comunidade acadêmica local. No aspecto institucional, a disponibilização de um Refeitório funcional e bem equipado, aperfeiçoará as condições de permanência de professores, alunos e demais membros da comunidade acadêmica no *campus*, resultando em um ambiente universitário mais saudável e produtivo. A iniciativa, também, reforça o compromisso da FUNECE com a qualidade de vida e com o cumprimento das normativas sanitárias e nutricionais, garantindo um serviço de alimentação seguro e adequado às necessidades do público atendido.

XI - Providências previamente à celebração do contrato:

Figura-se, portanto, como Gestor Técnico do Contrato o Senhor **Fernando Antônio Alves dos Santos**, Pró-Reitor de Administração da FUNECE e, por seu turno, como fiscal setorial, a Senhora **Kadma Marques Rodrigues**, Diretora do Centro de Humanidades - CH. A empresa terá de realizar a entrega dos equipamentos no endereço especificado abaixo, observando, pois, todos os normativos técnicos que regem o objeto da fatura até o pagamento da aquisição previsto na aquisição. - **Refeitório Universitário do *campus* Fátima - Av. Luciano Carneiro, 345 - Fátima, Fortaleza - CE, 60410-690;**

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais:

A aquisição e instalação dos equipamentos destinados ao Refeitório do CH, da FUNECE, *campus* de Fátima, podem gerar impactos ambientais associados ao consumo de energia elétrica, ao descarte de embalagens e materiais provenientes da instalação e à eventual substituição de peças e componentes ao longo da vida útil dos mesmos. Desta forma, faz-se necessário adotar medidas que minimizem tais impactos, garantindo maior eficiência no uso dos recursos e promovendo a sustentabilidade da operação. Em relação ao consumo energético, os equipamentos a serem adquiridos deverão apresentar eficiência comprovada, com sistemas de controle de temperatura automatizados que reduzam o desperdício de energia. Sempre que possível, deverão possuir certificações que atestem sua conformidade com padrões de eficiência energética, contribuindo para a redução do impacto ambiental e para a diminuição dos custos operacionais da instituição. Quanto ao gerenciamento de resíduos, recomenda-se que os fornecedores adotem práticas sustentáveis no processo de embalagem e transporte dos equipamentos,

priorizando materiais recicláveis e minimizando o uso de plásticos descartáveis. Além disto, ao término da vida útil dos equipamentos, deverá ser priorizada a destinação ambientalmente adequada, incentivando a logística reversa e a correta reciclagem dos materiais, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos. Desta feita, a presente aquisição busca não apenas atender à necessidade institucional de operacionalização do Refeitório do CH, mas, também, adotar boas práticas ambientais, garantindo um consumo mais eficiente de recursos e reduzindo os impactos negativos ao meio ambiente.

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, concluiu, pois, pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, uma vez que foram, para tanto, 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:
_____ FERNANDO ANTÔNIO ALVES DOS SANTOS	_____ Autoridade Competente

Documento assinado eletronicamente por FERNANDO DOS SANTOS SOARES em 15/04/2026, às 15:52 (horário local do Estado do Ceará), conforme disposto no Decreto Estadual nº 34.097, de 8 de junho de 2021.
Para conferir, acesse o site <https://suite.ce.gov.br/validar-documento> e informe o código F1DE-4458-FFB7-D05F.