

Estudo Técnico Preliminar 24/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23066.022606/2023-31

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, com operacionalização e produção nas dependências da CONTRATADA, transporte, distribuição nas dependências do Instituto Multidisciplinar em Saúde - IMS da Universidade Federal da Bahia - UFBA e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), no atendimento às necessidades da comunidade universitária, constituída por estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes e visitantes autorizados em situações especiais previamente aprovadas.

Objetivando o cumprimento de metas do PNAES, o Decreto no 7.234/2010 prevê em seu artigo 3o, §1o, inciso II a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, visando ao atendimento de estudantes de baixa condição socioeconômica, regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

A execução do serviço em tela atenderá às necessidades do Instituto Multidisciplinar em Saúde - IMS da Universidade Federal da Bahia - UFBA, doravante denominada CONTRATANTE, no sentido de propiciar à comunidade universitária, em especial aos estudantes de situação de vulnerabilidade social, uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas.

Com esse fim, o serviço de distribuição de refeição pronta do IMS da Universidade Federal da Bahia, possui os seguintes princípios:

1. Atender a Comunidade da UFBA constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, servidores docentes e visitantes autorizados;
2. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;
3. Fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais especialmente frutas e hortaliças, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde (WHO, 2006);
4. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários;
5. Acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários, por meio do incentivo à implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional;
6. Determinar ações para o monitoramento e avaliação das atividades com base nas metas definidas pela UFBA;
7. Elaborar estudos sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários;
8. Otimizar e controlar a utilização de água e energia elétrica;

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIREÇÃO DO INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE	MÁRCIO VASCONCELOS OLIVEIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa a ser contratada deverá apresentar atestados de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições/dias compatíveis com o objeto da licitação por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Além disso, a contratada deverá comprovar que possui profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica expedido pelo CRN competente.

Deverá também observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.º 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Produtos na área Alimentar.

Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC nº 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

A empresa que fornecerá as refeições somente poderá iniciar as suas operações contratuais após a obtenção de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UFBA totalmente isenta dessas responsabilidades.

5. Levantamento de Mercado

O fornecimento de refeições no espaço destinado ao refeitório do IMS deverá ser feito através da contratação de **empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da CONTRATADA) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço)** para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela administração da UFBA.

O serviço de distribuição de refeição é instrumento importante no apoio e na implantação de programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, especialmente para os cursos de nutrição e afins da UFBA;

A UFBA oferece benefícios dentro de uma política de assistência estudantil, entendida como direito social, através de ações diversas direcionadas aos que, comprovadamente, estão em vulnerabilidade social.

Observa-se que o mercado direcionado ao ramo de refeições prontas possui diversas empresas com expertise para a consecução do objeto desta contratação, conforme experiência prévia da Universidade neste tipo de contratação que demonstra ser a melhor opção para atendimento das demandas de alimentação direcionada ao público alvo já citado.

6. Descrição da solução como um todo

A solução encontrada para suprir a demanda pelo serviço que compõe essa aquisição é a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da Contratada), transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço) que possa fornecer alimentação de forma contínua, eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos e docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela **CONTRATANTE**.

Pretende-se alcançar com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento das necessidades da administração.

6.1 A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico do refeitório do IMS para a distribuição das refeições, conforme a seguir:

Áreas internas
Área de distribuição e refeitório
Hall de entrada de usuários
Sanitários para usuários

6.2 A UFBA disponibilizará ainda os equipamentos descritos no quadro abaixo e existentes nas dependências da CONTRATANTE, por ocasião do Contrato deverão ser relacionados e entregues a empresa vencedora a qual assumirá a posse para uso do serviço devendo ser realizada periodicamente a manutenção preventiva e corretiva. Os mesmos deverão ser devolvidos a UFBA caso haja desligamento, em perfeitas condições de uso.

A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento;

Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo /conserto.

A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do Contrato caso sinta necessidade de equipamentos, utensílios e outros materiais necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do Contrato.

Equipamentos

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT
1.	Mesa refeitório, material tampo mdf, revestimento tampo laminado melamínico, espessura 25mm, altura 0,75cm, material estrutura tubo aço galvanizado, acabamento superficial estrutura pintura em epóxi, dimensão mínima: comprimento 180cm, largura 80cm, características adicionais: 6 cadeiras acopladas, com encosto em tubo de aço galvanizado, assento na cor branca	25
2.	Balcão térmico refrigerado, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 4 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxAl (1400x750x850mm), incluindo 8 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 de 1/1-50 rasa e 4 de 1/1-100	1
3.	Balcão térmico aquecido, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 6 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características	1

	adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxA (1950x750x850mm), incluindo 12 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 fundas (1/1-200) e 4 médias (1/1-100), 2 de 1/2-200 e 2 de 1/2-100.	
4.	Módulo de distribuição de bandejas e talheres, em aço inoxidável, suporte para acomodar 04 GN's, 1 /3x100 para receber talheres, caixa com abertura frontal inclinada, incluso 4 GN'S 1/3x100	1
5.	Lavadora de louças, em aço inoxidável, tipo capô, com braço articulável elevador do capô, capô integral fechado nas quatro laterais, 220v, com tanque de lavagem, 01 gavetas lisa para multiplo uso, 02 gavetas com pinos para pratos, copos e bandejas, 02 copinhos para talheres, 01 esguicho de pré-lavagem, com mesa lateral, dimensão mínima LxPxA (735x730x1480mm)	1
6.	Balcão de apoio, tipo neutro, em aço inoxidável, com tampo em granito, dimensão mínima LxPxA (1200x700x900)	1
7.	Carrinho de transporte para as caixas térmicas	1

Todos os utensílios necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários devem ser disponibilizados pela CONTRATADA, conforme quadro abaixo:

Utensílios		Quantidade
01	Bandeja em fiberglass, lisa nos dois lados com bordas não cortantes fabricadas com resina especial para lavagem em máquina industrial, medindo 470x320 mm.	300
02	Prato de mesa em porcelana branca lisa com 30 cm de diâmetro e 4 cm de borda.	300
03	Garfo de mesa em aço inoxidável liso	300
04	Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	300
05	Colher de mesa em aço inoxidável lisa	300

06	Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	04
07	Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
08	Colher para arroz perfurada em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
09	Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
10	Concha para molho em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
11	Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02
12	Colher para massa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
13	Pegador de massa	04
14	Garfo trinchante em aço inoxidável inteiriço sem solda	02
15	Garfo para assado com cabo longo em aço inoxidável inteiriço sem solda	02

6.3 As rotinas de setores e subáreas deverão obedecer ao descrito no quadro a seguir:

Das Refeições
Carregar e descarregar com cuidado as caixas isotérmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
Encaminhar as caixas isotérmicas para a área de pré-distribuição do refeitório com auxílio de carros com rodízio;

Verificar a identificação das caixas isotérmicas observando se o horário do término de preparo não excede o período de validade de 6 horas, de acordo com o período de distribuição;

Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro calibrado e higienizado;

Realizar por meio em balança específica e calibrada a pesagem de todas as cubas de alimentos, anotando em planilha.

Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os recipientes com as mesmas nos *pass throughs* para preparações quentes (mantidos acima de 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);

Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

Armazenar os alimentos prontos nos *pass throughs* específicos para preparações quentes (mantidos acima de 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);

Aferir a temperatura das preparações e dos equipamentos regularmente com termômetros calibrados, e anotar em planilha;

Manter os balcões de distribuição organizados e limpos;

Retirar as cubas dos *pass throughs* conforme a necessidade da distribuição;

Manter os *pass throughs* organizados, limpos e fechados;

Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura de 85° C a 90° C antes de colocar as cubas com as preparações;

Organizar o balcão de distribuição com as cubas contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir antes da abertura do refeitório;

Manter as cubas tampadas até o início da distribuição;

Organizar bandejas e talheres dispostos em porta-talher vertical de inox ou em *kits* individuais embalados (talheres, palito de dente, guardanapos, farinha de mandioca, molho de salada e molho de pimenta) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão seco específico, antes da abertura do refeitório;

Manter o balcão de distribuição de suco limpo e organizado.

Iniciar a distribuição do almoço pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência;

Obedecer obrigatoriamente ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio;

Obedecer obrigatoriamente ao binômio tempo x temperatura preconizado na legislação vigente para permanência das preparações nos balcões durante todo o período da distribuição;

Aferir e registrar as temperaturas das preparações, e anotar em planilha;

Manter os balcões de distribuição organizados e limpos;

Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;

Manter as cubas tampadas quando houver alguma interrupção na fila;

As preparações devem seguir os mesmos padrões de quantidade e qualidade do início ao fim da distribuição;

<p>Distribuir o almoço até o horário estabelecido neste Termo de Referência;</p> <p>Higienizar o balcão de distribuição, de sucos e refresqueiras conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Higienizar a área sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p>
Fluxo do Atendimento aos Usuários
<p>Organização da fila;</p> <p>Identificação dos estudantes no caixa;</p> <p>Distribuição da refeição aos usuários;</p> <p>Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários;</p>
Higienização Refeitório
<p>Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Manter o balcão de distribuição de suco limpo e organizado;</p> <p>Higienizar as refresqueiras antes e após o acondicionamento do suco conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Higienizar os utensílios do balcão de condimentos diariamente conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Transportar os resíduos para o local apropriado e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p>
Higienização de Equipamentos
<p>Proceder à higienização dos equipamentos conforme procedimentos operacionais padronizados específicos antes e após o uso, utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p> <p>Realizar a desmontagem dos equipamentos conforme indicação do fabricante para executar a higienização dos mesmos;</p> <p>Respeitar a periodicidade indicada nos procedimentos operacionais padronizados para os equipamentos de uso contínuo;</p> <p>Higienizar os <i>pass throughs</i> ao final da distribuição;</p> <p>Higienizar o balcão de distribuição, balcão de condimentos e mesas de apoio conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p> <p>Higienizar as refresqueiras diariamente conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.</p>

Higienização de utensílios de distribuição
<p>Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas/pratos;</p> <p>Acondicionar bandejas e talheres na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade indicada pelo fabricante;</p> <p>Adicionar o produto saneante em quantidade suficiente conforme recomendação do fabricante;</p> <p>Ao sair da máquina, os utensílios deverão estar livres de manchas ou sujidades de qualquer tipo, caso contrário deverá proceder-se a lavagem manual dos mesmos;</p> <p>Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado;</p> <p>Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição;</p> <p>Lavar os utensílios inicialmente com a água entre temperatura de 55° a 65°C utilizando produto saneante específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Após a lavagem será feito o enxágüe com produtos tensoativos e água na temperatura entre 85° e 90° C;</p> <p>Deixar secar naturalmente;</p> <p>Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente e uso de álcool a 70% na secagem individual;</p> <p>Higienizar os utensílios do balcão de condimentos diariamente conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p> <p>Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas/pratos sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Transportar os resíduos para o local apropriado e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p>
Higienização de cubas
<p>Retirar todos os resíduos de alimentos (ou resíduos grossos);</p> <p>Lavar com água corrente e aquecida no mínimo a 44°C, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Enxaguar em água corrente;</p> <p>Deixar secar naturalmente, na posição emborcada, em escuradores próprios;</p> <p>Guardar em local apropriado;</p> <p>Higienizar a área e equipamentos sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Transportar os resíduos para o local apropriado e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p>

Higienização Ambiental
<p>Proceder à higienização das áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;</p> <p>Transportar os resíduos para a Câmara de Resíduos Sólidos e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;</p> <p>Retirar o lixo dos banheiros, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;</p> <p>Proceder à higienização dos banheiros, periodicamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.</p>

6.4. ESPECIFICAÇÕES DA MATÉRIA PRIMA E DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção e distribuição) das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda que a alimentação fornecida deverá estar adequada do ponto de vista nutricional e higiênicosanitária, e atender, no que couber, as normas e legislações pertinentes;

A CONTRATADA deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis e perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

Os gêneros e produtos deverão ser de boa qualidade e procedência, que atendam aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

- a) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 7 de janeiro de 2000, Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000;
- b) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05 de março de 2001;
- c) Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12 de novembro de 2002;
- d) INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002;
- e) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03 de setembro de 2002;
- f) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 1º de fevereiro de 2002;
- g) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24 de novembro de 2005.

A CONTRATADA deverá comprovar, mensalmente, através de nota fiscal, que adquire no mínimo 30% (trinta por cento) do valor total gasto com gêneros alimentícios, necessário para prestação dos serviços durante um mês, de agricultores vinculados ao Programa Nacional de Agricultura Familiar, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos por meio do Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF devem ser preferencialmente arroz, feijão e farinha de mandioca, também hortaliças, especialmente àquelas orientadas pela fiscalização do contrato, podendo ser complementados com itens constantes no Termo de Referência de modo a alcançar o percentual mínimo de 30% referido no item supra.

A CONTRATADA poderá adquirir os gêneros alimentícios vinculados ao Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF de qualquer agricultor cujos produtos atendam os critérios mínimos e detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade assim como a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador, respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos no quadro a seguir:

Especificações da matéria prima e dos serviços.

EMBALAGENS:
Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), grão-de-bico, lentilha.
FARINHAS E CEREAIS
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo para quibe, de milho, de aveia, fécula de mandioca, fécula de batata, sendo todos classificados como tipo 1.
MASSAS
Devem apresentar-se intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característicos de cada tipo de massa.
FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjerição, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES E PESCADOS
BOVINAS: congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, contra-filé, alcatra, coxão mole, fraldinha, acém (sem osso), músculo dianteiro.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa), que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
SUÍNA: pernil e carré (bisteca), congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.
PESCADOS DE ÁGUA SALGADA: congelados, sem pele, apenas dos tipos especificados a seguir: postas e filés de namorado, dourado, congro rosa, pescadas, linguado, polaca e merluza.
PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
Carne seca: do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.
Linguiça: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
OUTROS PRODUTOS
LEITE DE VACA: deverá ser utilizado o tipo em pó e eventualmente, o tipo líquido.
UAT (UHT): envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento. Tipo A.

CREME DE LEITE UHT: Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.

MANTEIGA: com sal ou sem sal. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.

QUEIJOS: muçarela, prato e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

CREME VEGETAL: comum (até 40% de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.

ÓLEOS VEGETAIS: de soja e milho, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.

VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, sem conservante metabisulfito de sódio. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate e molho *shoyo*. Todos sem a presença de glutamato monossódico.

AÇÚCAR E ADOÇANTES: Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Adoçantes: Apenas ACESSULFAME K, ASPARTAME, STEVIOSÍDEO e SUCRALOSE, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.

POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS: polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizados durante seu processamento e comercialização.

DOCES INDUSTRIALIZADOS: Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e *mousses* (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem). Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.

EXTRATO DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO: Extrato de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.

Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce)

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, palmito.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, tomilho, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma).

EMBALAGENS:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.

Os **copos descartáveis** deverão ser de 300 ml para sucos e 70 ml para sobremesas. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **guardanapos de papel** toalha duplo, medindo 240mm x 220 mm, fabricados com papel não reciclado.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações).

Embalagens de papel e/ou plástico para embalar os talheres ou os *kits* individuais.

É exigida **touca protetora capilar** branca, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto e jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca não recicladas.

PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70%: em gel ou líquido;

Aditivo de secagem: Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas;

Detergente: líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

Alcalino Clorado Em Pó: Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças;

Alcalino Clorado Líquido: para lavagem de louças em máquina de lavar;

Detergente: limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios;

Pano De Limpeza: descartável (limpeza pesada e leve);

Sabonete Líquido Bactericida: para higienização das mãos;

SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

6.5 DO CARDÁPIO

A CONTRATADA deverá executar cardápio diário completo elaborado pela CONTRATANTE em consonância com as especificações técnicas da alimentação.

Refeição	Composição do cardápio
Almoço	<p>02 (duas) Saladas cruas;</p> <p>01 (um) Prato Principal (carne - bovina, suína, aves e peixe);</p> <p>01 (um) Prato Vegetariano;</p> <p>01 (uma) Guarnição (legumes, massas, farofas, etc.);</p> <p>01 (uma) Sobremesa: fruta ou doce.</p> <p>02 (dois) Acompanhamentos – arroz, feijão;</p> <p>01 (uma) Bebida não alcoólica: suco de frutas;</p> <p>Farinha mandioca</p> <p>Molho de pimenta</p> <p>Molho de salada</p>

A proporção entre o Prato Principal e o Prato Vegetariano deverá obedecer a indicação a ser realizada pelo responsável técnico da UFBA no momento da aprovação do cardápio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Detalhamento do quantitativo estimado de refeições fornecidas diariamente no IMS/CAT

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSERV/ SIPAC	UND	QTD SEGUNDA a SEXTA	QTD MENSAL	QTD ANUAL
1	Almoço	0532-0/ 3941000000027	Refeição	2500	11.000	132.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Para a realização da pesquisa de preços, foram utilizadas as metodologias descritas na Instrução Normativa - IN SEGES/ME nº 65/2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Para a formação de preço se fez necessário a observação de vários parâmetros bem peculiares aos serviços de refeição pronta demandados, características estas que não se conseguiu verificar através dos filtros disponíveis no Sistema Banco de Preço/ Pannel de Preço, inviabilizando a utilização dos incisos I e I da IN supracitada. Também devido às especificidades do objeto não foi possível utilizar o inciso III. Desta forma, como não foi possível comparar tecnicamente os objetos dos pregões encontrados e de sítios eletrônicos especializados, em relação a quantidades fornecidas, condições comerciais praticadas, locais de entrega, cardápios e correlacionar outras especificações, decidiu-se por utilizar apenas a pesquisa direta com fornecedores com o envio de minuta prévia de termo de referência que mais se aproximasse do serviço ora demandado, sendo aplicada para a definição do valor estimado a média sobre um conjunto de cinco cotações.

Dessa forma, o custo anual estimado da presente contratação é de R\$ 2.666.400,00 (dois milhões, seiscentos e sessenta e seis mil e quatrocentos reais), correspondente ao quantitativo anual estimado de 132.000 (centro e trinta e duas mil refeições), ao valor unitário médio de **R\$ 20,20 (vinte reais e vinte centavos) para cada almoço servido.**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A adjudicação do pregão será por item, uma vez que o objeto abarca uma solução única composta pelo fornecimento de refeição pronta com mão de obra não exclusiva. Verificou-se que dessa forma pode-se melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, não representando perda de economia de escala.

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

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Preliminar, os contratos executados anteriormente por empresas vencedoras de processos licitatórios realizados pela UFBA para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da **contratada**) **transporte** e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), para atender às necessidades, da comunidade acadêmica, em especial aquelas que se encontram em condições de vulnerabilidade socioeconômica, na Universidade Federal da Bahia – UFBA, no Instituto Multidisciplinar em Saúde.

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2018 - 2022), documento norteador das ações de toda instituição. O referido documento apresenta no plano estratégico a necessidade de fortalecer as ações e programas de Assistência Estudantil e Ações Afirmativas como essenciais à construção da igualdade de oportunidades de acesso, permanência e sucesso do estudante no Ensino Superior, e a presente contratação visa claramente atender este apontamento, principalmente no tocante à permanência estudantil, foco principal desta ação, estando também em conformidade com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se contratar o item descrito no edital ao menor preço, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando complementar as ações assistenciais realizadas aos alunos da UFBA, com a prestação dos serviços de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da contratada) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço) ao IMS.

13. Providências a serem Adotadas

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e, caso aprovado pela Autoridade Competente da UFBA, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico. Após a homologação da licitação poderá ser feita a contratação para aquisição dos item licitado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes desta contratação, sem a necessidade, portanto, de medidas de tratamento ou mitigadoras em busca do saneamento de riscos existentes na área.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação por pregão eletrônico mostrou-se viável, pois serão alcançadas a eficácia, a efetividade e a economicidade na aquisição do item.

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](#).

Despacho: Favorável.

ALANO JOSE SOARES SANDES

Administrador

Despacho: Favorável.

RAFAEL PENA SIQUEIRA

Técnico em Nutrição e Dietética

Despacho: Favorável.

FABIANA MORENO DE CARVALHO SANTOS

Técnica em Contabilidade



Emitido em 25/04/2023

ESTUDOS PRELIMINARES (ANEXO III IN 05/2017) Nº 29/2023 - IMS (12.01.51)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 28/04/2023 12:24)

ALANO JOSE SOARES SANDES

ADMINISTRADOR

APOIO/IMS (12.01.51.18)

Matrícula: ###541#0

(Assinado eletronicamente em 28/04/2023 12:22)

FABIANA MORENO DE CARVALHO SANTOS

TECNICO EM CONTABILIDADE

IMS (12.01.51)

Matrícula: ###776#3

(Assinado eletronicamente em 28/04/2023 12:24)

RAFAEL PENA SIQUEIRA

TEC EM NUTRICAÇÃO E DIETÉTICA

NUAL/IMS (12.01.51.28)

Matrícula: ###697#3

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufba.br/public/documentos/> informando seu número: **29**, ano: **2023**, tipo: **ESTUDOS PRELIMINARES (ANEXO III IN 05/2017)**, data de emissão: **28/04/2023** e o código de verificação: **c19ba341b5**