

Estudo Técnico Preliminar 32/2020

1. Informações Básicas

Número do processo: 23066006184/2020-12

2. Descrição da necessidade

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 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, os **Pontos de Distribuição de Alimentos (PDA)** da Universidade Federal da Bahia, possui os seguintes princípios:

Atender a Comunidade da UFBA constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, servidores docentes e visitantes autorizados;

- a. 1. Gerar diretrizes alimentares para a comunidade universitária visando à prevenção e o controle das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não-transmissíveis;
- b. 2. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- c. 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);
- d. 4. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários;
- e. 5. Acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários;
- f. 6. Determinar ações para o monitoramento e avaliação das atividades com base nas metas definidas pela UFBA;
- g. 7. Elaborar informes e relatórios sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários;
- h. 8. Otimizar e controlar a utilização de água e energia elétrica;

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil	Cássia Virgínia Bastos Maciel

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.

A empresa a ser 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.

A CONTRATADA deve oferecer refeição que deverá ser disponibilizada a todos os usuários dos PDA com preço máximo estipulado pela proposta vencedora do certame;

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 funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, 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 das refeições dos Pontos de Distribuição de Alimentos: *Campus* de São Lázaro, Canela e da Residência Universitária da Vitória deverão 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 e jantar)** 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.

Os Pontos de Distribuição de Alimentos, são instrumentos importantes 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, gastronomia e demais afins da UFBA;

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

Os PDA do *Campus* de São Lázaro e da Residência Universitária da Vitória possuem estruturas e instalações prontas para distribuir as refeições, e o PDA do *Campus* Canela está com a obra de construção em fase de finalização.

6. Descrição da solução como um todo

A solução encontrada para suprir a demanda pelos itens que compõem 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 e jantar) que possa fornecer alimentação para os pontos de distribuição de forma contínua, eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidades 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.

A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico dos Pontos de Distribuições de Alimentos para a distribuição das refeições, conforme a seguir:

6.1 Dependências e instalações físicas

Áreas internas e externas
Área de recepção de refeições
Área de pré – distribuição
Área de distribuição
Refeitório
Área de lavagem (higienização de bandejas, pratos e talheres)
Sala da nutrição

Sanitários para usuários
Lavabos e Vestiários para trabalhadores da Contratada
Hall de entrada de usuários/área do Caixa
Estacionamento para o veículo de transporte das refeições
Câmara externa para resíduos*
Área de Depósito de Material de Limpeza (DML)
Área de depósito de descartáveis

* Em alguns locais essa área pode ser substituída por *containers* dotados com rodízios e específicos para o armazenamento dos resíduos.

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

o. 1. de Refeições
<p>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;</p> <p>Encaminhar as caixas isotérmicas para a área de pré-distribuição do refeitório com auxílio de carros com rodízio;</p> <p>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;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro calibrado e higienizado;</p> <p>Realizar por meio em balança específica e calibrada a pesagem de todas as cubas de alimentos, anotando em planilha.</p> <p>Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os recipientes com as mesmas nos <i>pass throughs</i> para preparações quentes (mantidos acima de 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);</p>

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.

o. 1.

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.

o. 1.

Iniciar a distribuição do almoço e do jantar 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;

Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até se esgotar a quantidade de refeições, autorizada para o dia pela CONTRATANTE;

Retirar as cubas do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carro dotado com rodízios;

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;

Higienizar a área 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.

Fluxo do Atendimento aos Usuários

Organização da fila;

Identificação dos estudantes no caixa;

Distribuição da refeição aos usuários;

Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários;

Higienização Refeitório

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;

Manter o balcão de distribuição de suco limpo e organizado;

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;

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;

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.

Higienização de Equipamentos

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;

Realizar a desmontagem dos equipamentos conforme indicação do fabricante para executar a higienização dos mesmos;

Respeitar a periodicidade indicada nos procedimentos operacionais padronizados para os equipamentos de uso contínuo;

Higienizar os *pass throughs* ao final da distribuição;

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;

Higienizar as fresqueiras diariamente conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

Higienização de utensílios de distribuição

Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas/pratos;

Acondicionar bandejas e talheres na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade indicada pelo fabricante;

Adicionar o produto saneante em quantidade suficiente conforme recomendação do fabricante;

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;

Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado;

Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição;

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;

Após a lavagem será feito o enxágüe com produtos tensoativos e água na temperatura entre 85° e 90° C;

Deixar secar naturalmente;

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;

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;

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;

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.

Higienização de cubas

Transportar as cubas da área de distribuição de alimentos, para a área de higienização;

Retirar todos os resíduos de alimentos (ou resíduos grossos);

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;

Enxaguar em água corrente;

Deixar secar naturalmente, na posição emborcada, em escoadouros próprios;

Guardar em local apropriado;

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;

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.

Higienização Ambiental

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;

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;

Retirar o lixo dos banheiros, vestiários, salas da nutrição e demais, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

Proceder à higienização dos banheiros, vestiários, sala da nutrição e demais, 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.

6.3 A UFBA disponibilizará para cada Ponto de Distribuição os equipamentos e utensílios 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.

Quadro de relação dos equipamentos e utensílios:

Ponto de Distribuição <i>Campus</i> de São Lázaro		
Área de trabalho	Equipamento	Especificação capacidade
Recepção de refeições	Balanças	01 balança digital: capacidade máx. de 200kg e min. de 1 kg. 01 balança digital: capacidade máx. de 15kg e mínimo de 10g.

		sapatas reguláveis, assentos giratórios, conjugada, marca digimob referência modelo 004.
Lavagem de bandejas /utensílios	Lavadora de louça industrial	01- Lavadora da marca Netter. Modelo nt810: 2 termômetros + mesas de entrada e saída em inox. Capacidade para 150 gavetas /hora; temperatura da solução de lavagem 55° a 65°C; temperatura da água de enxague 80° a 90°C. Acompanha 04 gavetas (rack) de pinos; 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos; 01 gaveta (rack) lisa.
Câmara de resíduos	Ar condicionado	1 unidade de 8000 BTU
Sala da nutrição	Ar condicionado	1 unidade de 8000 BTU

Ponto de Distribuição *Campus* do Canela

Área de trabalho	Equipamento	Especificação capacidade
	Mesa tipo refeitório	30 Mesas refeitório, material tampo MDF, revestimento tampo post formado, cantos arredondados, espessura 24 mm, diâmetro 30 cm, altura 0,75 cm, acabamento bordas PVC polivinílico, material estrutura aço carbono, acabamento superficial estrutura pintura eletrostática a

<p>Refeitório</p>	<p>Ventiladores</p>	<p>pó, comprimento 1,20 m, largura 0,80 cm, características adicionais sapatas reguláveis, assentos giratórios, conjugada, marca digimob referência modelo 004.</p> <p>Grade preta; diâmetro: 600mm; hélice; 530mm; velocidade regulável deslizante; tensão 124 v; 1400 RPM; potência: 200 W; equipado com protetor térmico.</p>
--------------------------	---------------------	--

<p>Ponto de Distribuição da Residência Universitária da Vitória</p>		
<p>Área de trabalho</p>	<p>Equipamento</p>	<p>Especificação capacidade</p>
	<p>Balanças</p> <p><i>Pass through</i> aquecido</p>	<p>01 balança digital: capacidade máx. de 15kg e mínimo de 10g.</p> <p>01– <i>Pass through</i> aquecido c/ portas cegas: pass-through aquecido em aço inox escovado – 02, portas cegas – revestimento interno em alumínio stucco – controlador térmico digital – isolamento em poliuretano – rodízio giratório com freio – 220v. (obs: informar a capacidade e as dimensões das cubas). Temperatura</p>

Recepção de refeições	<p>Refrigerador vertical</p> <p>Estante em inox, 04 prateleiras.</p> <p>Bancada de apoio com 02 cubas para lavagem em inox e base em alvenaria revestida.</p>	<p>operacional: 70° a 80°c. capacidade: 20 gn, MARCA: CUISINE ACIER</p> <p>REFRIGERADOR ALIMENTOS</p> <p>01 refrigerador vertical, cor branca.</p> <p>02 unidades</p> <p>02 unidades</p>
Distribuição de refeições	<p>Balcão térmico de distribuição (pista seca).</p> <p>Balcão refrigerado de distribuição.</p> <p>Balcão neutro (para bandejas, pratos e molhos).</p>	<p>01 unidade</p> <p>01 unidade</p> <p>02 unidades</p>
Refeitório	<p>Mesa tipo refeitório</p> <p>Cadeiras</p>	<p>15 unidades</p> <p>76 unidades</p>
Lavagem de bandejas /utensílios	<p>Bancada em inox c/ 01 cuba para lavagem de utensílios</p> <p>Bancada de inox para apoio</p> <p>Carrinho em inox com uma prateleira, dotado de 4 rodízios</p>	<p>01 unidade</p> <p>01 unidade</p> <p>01 unidade</p>
	<p>Ar condicionado</p>	<p>01 unidade</p>

Sala da nutrição	Mesa de escritório redonda	01 unidade
	Poltronas de escritório	02 unidades
	Cadeiras de escritório	02 unidades

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.

Todos os utensílios (talheres, bandejas dentre outros) necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá disponibilizar para cada Ponto de Distribuição a quantidade mínima dos utensílios abaixo demonstrados:

Utensílios	Quantidade
Ponto de Distribuição <i>Campus</i> de São Lázaro	
Bandeja estampada em aço inoxidável, com 7 divisões e cantos arredondados.	550
Garfo de mesa em aço inoxidável liso	550
Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	550
Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	03

Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
Concha para molho (cabo longo) em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02
Pegador de massa	04
Balança eletrônica capacidade 2 kg e prato confeccionado em aço inoxidável.	01

Ponto de Distribuição <i>Campus Canela</i>	Quantidade
Bandeja estampada em aço inoxidável, com 7 divisões e cantos arredondados	650
Garfo de mesa em aço inoxidável liso	650
Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	650
Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	03
Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
Concha para molho (cabo longo) em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02
Pegador de massa	04

Balança eletrônica capacidade 2 kg e prato confeccionado em aço inoxidável.	01
---	----

Ponto de Distribuição da Residência Universitária da Vitória	Quantidade
Bandeja estampada em aço inoxidável, com 7 divisões e cantos arredondados	350
Garfo de mesa em aço inoxidável liso	350
Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	350
Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	03
Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
Concha para molho (cabo longo) em aço inoxidável inteiriça sem solda	02
Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02
Pegador de massa	04
Balança eletrônica capacidade 2 kg e prato confeccionado em aço inoxidável.	01
Balança digital: capacidade máx. de 200kg e min. de 1 kg.	01

5.4. 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 padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e respectivos horários definidos, observando-se ainda que a alimentação fornecida deve estar adequada do ponto de vista nutricional e higienicosanitária, e atender, no que couber, as normas e legislações pertinentes;

A CONTRATADA deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais com 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 os 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 os itens constantes no Anexo I-D 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 mencionados no item 7.3.2 e detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, sendo apresentada uma lista meramente exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais no Anexo I-E do Termo de Referência.

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. Verificar o Quadro 10 do Termo de Referência.

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 *in natura* 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, manjericão, 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 metabissulfito 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, 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.

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 panelas, formas e utensílios;

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

Sabonete Líquido Bactericida: para higienização das mãos;

3.5 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 e Jantar	02 (duas) Saladas cruas; 01 (um) Prato principal (Carne - bovina, suína, aves e peixe); 01 (um) Prato Ovolactovegetariano (vegetais, queijos e ovos) 01 (uma) Guarnição (legumes, massas, farofas, etc.); 01 (uma) Sobremesa: fruta ou doce.
Jantar	02 (dois) Acompanhamentos – arroz, feijão; 01 (um) Bebida não alcoólica: suco de frutas; Farinha mandioca Molho de salada molho de pimenta

A proporção entre o Prato Principal e o Prato Ovolactovegetariano deverá obedecer relação de 70/30, respectivamente, podendo ter uma variação máxima de 20% a ser aprovado pela fiscalização do Contrato no momento da aprovação do cardápio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quadro 1

--	--	--	--	--

Local	Refeição	Horário (Segunda-feira a sexta-feira)*	Quant. Estimada Refeição /dia (Segunda a Sexta-feira)
PD SÃO LÁZARO	Almoço	Das 11 às 14h	500
	Jantar	Das 17 às 18:40h	200
Total			700

Catserv – 0532-0

- **Ponto de Distribuição Campus São Lázaro:** oferta de até 500 refeições almoços/dia e 200 refeições jantares/dia de segunda-feira a sexta-feira;

Quadro 1.1

PD CANELA	Almoço	Das 11 às 14h	600
	Jantar	Das 17 às 20h	300
Total			900
PD VITÓRIA	Almoço	Das 11 às 14h	300
	Jantar	Das 17 às 20h	200
Total			500

Catserv – 0532-0

- **Ponto de Distribuição Campus Canela:** oferta de até 600 refeições almoços/dia e 300 refeições jantares/dia de segunda-feira a sexta-feira,
- **Ponto de Distribuição da Residência Universitária da Vitória:** oferta de até 300 refeições almoços/dia e 200 refeições jantares/dia de segunda-feira a domingo e feriados. Podendo posteriormente haver alteração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Para a estimar os preços, adotamos dois critérios, quais sejam:

Critério 1- Preços praticados no último contrato de fornecimento de refeição do PDA do *Campus* de São Lázaro;

Critério 2- Foram solicitadas cotações a diversas empresas especializadas no fornecimento de refeições, bem como, consultas no sistema de compras governamentais do Governo Federal e a **média do valor unitário estimado para almoço/jantar no valor de R\$ 26,41 (vinte e seis reais e quarenta e um centavos).**

As pesquisas de preço foram realizadas conforme as normas estabelecidas pela instrução normativa SLTI/MPOG nº 5 de 27 de junho de 2014 alterada pela instrução normativa SLTI/MPOG nº 7 de 29 de agosto de 2014 que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preço para aquisição de bens e contratação de serviços em geral o custo estimado foi apurada a partir do mapa de preço constante no processo administrativo. Assim, a PROAE certifica que as pesquisas de preços obedeceram a IN 73/2020 SLTI/MPOG e as boas práticas.

Para a formação de preço se fez necessário a observação de vários parâmetros bem peculiares aos PDA, características estas que não se conseguiu verificar através dos filtros disponíveis no Sistema Banco de Preço/ Pannel de Preço. Desta forma, como não foi possível comparar tecnicamente os objetos dos pregões encontrados, quantidades fornecidas, condições comerciais praticadas, locais de entrega, cardápios e correlacionar outras especificações, decidiu-se por aplicar um parâmetro legítimo que mais se aproximasse da realidade da UFBA. A CONTRATADA fica comprometida a fornecer as refeições diárias, com o custo estimado global de R\$ 15.909.384,00 (quinze milhões, novecentos e nove mil, trezentos e oitenta e quatro reais) conforme especificações constantes no Quadro 1.1 do Termo de Referência.

O custo anual estimado da presente contratação é de R\$ 15.909.384,00 (quinze milhões, novecentos e nove mil, trezentos e oitenta e quatro reais)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra geral a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala, conforme Súmula 247 do TCU.

O estabelecimento do objeto em grupo deve-se ao fato dos serviços possuírem natureza similar (almoço/jantar) e regulamente terem a necessidade da execução /preparação de forma a garantir uma compatibilidade, uniformidade na prestação do serviço, bem como assegurar um melhor gerenciamento da ata. De igual modo um agrupamento acarretará vantagens à administração na medida em que se gera

economia de escala pois implica em aumento de quantitativo e redução de preços a serem pagos bem como despertar o maior interesse nos fornecedores, em particular do certame em relação a esses itens estimulando desse modo a competitividade.

Além do agrupamento por similaridade técnica dos itens optou-se também por agrupar os itens por localização geográfica, onde ocorrerá a prestação dos serviços: PDA do Canela e PDA da Residência Universitária da Vitória. A centralização do mesmo serviço entre os dois pontos de distribuição possibilitará um atendimento mais eficiente e imediato.

Neste caso, a contratação de almoço e jantar, envolvendo a prestação de serviço de nutrição e alimentação transportada para os respectivos PDA, conforme já demonstrado anteriormente é o formato economicamente mais viável e que tem os melhores resultados ao nosso porte de instituição.

A contratação dos serviços deverá ser na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA - tipo **menor preço global**, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, sob a forma de execução indireta, para atender às necessidades da Universidade Federal da Bahia – UFBA.

A CONTRATADA deve oferecer refeição que deverá ser disponibilizado a todos os usuários dos PDA do *Campus* de São Lázaro, Canela e da Residência Universitária da Vitória com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame;

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A regra geral a ser observada pela Administração nas licitações de contratação dos serviços deverá ser na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA - tipo menor preço global, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, sob a forma de execução indireta, para atender às necessidades da Universidade Federal da Bahia – UFBA. Esta contratação irá substituir O PE 45 /2016, Processo Administrativo Nº 23066.013351/2016-97 cujo objeto da licitação é a contratação de empresa especializada na prestação de 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 e jantar), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender as necessidades da comunidade da Universidade Federal da Bahia – UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos administrativos e docentes, visitantes autorizados e outras situações especiais autorizadas pela UFBA.

A CONTRATADA deve oferecer refeição que deverá ser disponibilizado a todos os usuários dos Pontos de Distribuição de Alimentos do Campus de São Lázaro, Canela e da Residência Universitária da Vitória com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame.

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, em especial, a atual 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 e jantar), para atender às necessidades, da comunidade acadêmica, em especial aquelas que encontram-se em condições de vulnerabilidade socioeconômica, na Universidade Federal da Bahia – UFBA, nos Pontos de Distribuição dos *Campus* de São Lázaro, da Residência Universitária da Vitória e em razão da construção a ser concluída do Ponto de Distribuição *Campus* Canela.

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. Bem como, prevista no plano anual de contratação da UFBA, está registrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) e em conformidade com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se contratar os itens descritos 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 e jantar) nos Pontos de Distribuição dos *Campus* de São Lázaro, da Residência Universitária da Vitória e em razão da construção a ser concluída do Ponto de Distribuição *Campus* Canela.

13. Providências a serem Adotadas

Providências a serem adotadas pela Pró-Reitoria de Assistência Estudantil serão: a análise da demanda pelos serviços a ser contratado, a instituição de equipe de planejamento composta por servidores técnicos qualificados, e a elaboração de toda a documentação prévia necessária.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Tendo sido observado o Decreto nº 7.746/2012, avaliado e consultado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis e a IN nº 01/2010 SLTI /MPOG não foram encontradas práticas e critérios de sustentabilidade aplicáveis diretamente ao objeto que se pretende contratar. Informamos que não haverá, de forma direta, o uso de recursos UASG 153038 Estudo Técnico Preliminar 32/2020 28 de 28 naturais. Sendo assim, não serão adotados critérios de sustentabilidade para a presente contratação. Desse modo, não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de natureza continuada de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da contratada) transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), em consequência, não se vislumbra a necessidade de respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar riscos ambientais existentes

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após estudos técnicos realizados pela Equipe de Planejamento, declaramos ser viável a presente contratação.

16. Responsáveis

MAT. SIAPE 2142557

JOELI SILVA DE SOUZA
NUTRICIONISTA

Mat. SIAPE 002839377

JOMIRIO SAMPAIO MAGALHÃES
Coordenador das Unidades Executiva - PROAE

Mat. SIAPE 1870812

ELISABETE PEREIRA DA SILVA
TÉCNICA CONTABIL