

# Estudo Técnico Preliminar 33/2020

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23066.013586/2020-65

## 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. Desta forma, a UFBA também assegura a permanência de estudantes em vulnerabilidade socioeconômica por entender que estes têm maior probabilidade de ter que adiar ou mesmo interromper sua trajetória acadêmica, possibilitando a sustentabilidade da política de acesso ao ensino superior.

A execução do serviço em tela atenderá às necessidades da Universidade Federal da Bahia, 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 **Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia Campus Ondina**, possui os seguintes princípios:

1.
  - a. 1.1. Atender a Comunidade da UFBA constituída de estudantes, servidores técnicos administrativos e servidores docentes e visitantes autorizados;
  - b. 1.2. Gerar diretrizes alimentares para a comunidade universitária visando à prevenção e o controle das deficiências nutricionais e das doenças crônicas não-transmissíveis;
  - c. 1.3. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;
  - d. 1.4. 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);
  - e. 1.5. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários;
  - f. 1.6. Acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários, por meio do incentivo à implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional;
  - g. 1.7. Determinar ações para o monitoramento e avaliação das atividades com base nas metas definidas pela UFBA;
  - h. 1.8. Elaborar informes e relatórios sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários;

A Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, **com operacionalização, produção e distribuição nas dependências da CONTRATANTE** Atenderá às necessidades do Universidade Federal da Bahia – UFBA no fornecimento de alimentação para a comunidade UFBA,

visando disponibilizar um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o que vem contribuir para o melhor desempenho e formação enquanto discente, bem como, diminuir a evasão acadêmica.

A Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, com operacionalização, produção e servida em balcões térmicos e distribuída nas dependências da contratante, atenderá às necessidades do Universidade Federal da Bahia – UFBA no fornecimento de alimentação para a comunidade UFBA, visando disponibilizar um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o que vem contribuir para o melhor desempenho e formação enquanto discente, bem como, diminuir a evasão acadêmica.

Destacamos ainda que a contratação é necessária pois este órgão não possui em seu quadro funcional servidores com funções, características e atribuições para realização das tarefas relativas à presente contratação.

### 3. Área requisitante

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

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1.

a. 1.1. **Requisitos necessários ao atendimento da necessidade;**

A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços;

A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, visto que a CONTRATADA deverá preparar, porcionar e servir nas dependências (Restaurante Universitário – UFBA Campus Ondina) da CONTRATANTE, em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

Considerando a importância do alimento como ferramenta pedagógica e fundamental para promover educação alimentar e nutricional, a CONTRATADA deverá disponibilizar recursos humanos para auxiliar na realização de atividades pedagógicas e de educação alimentar e nutricional para os acadêmicos e docentes da CONTRATANTE.

1.

**b. 1.1. Do serviço continuado**

O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, diretamente ligada com os fins institucionais e normativo das Instituições de Ensino.

1.

**c. 1.1. Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada;**

As boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela Contratada, tais como:

Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Colaborar de forma efetiva na resolução [ACB1] de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

a) Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório e chuveiros.

b) Saboneteiras e toalheiros quebrados.

c) Lâmpadas queimadas ou piscando.

d) Luzes de lâmpadas e refletores ligadas durante o dia.

e) Tomadas e espelhos soltos.

f) Fios desencapados.

g) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

Destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitado as normas ambientais.

1.

**d. 1.1. Duração do Contrato**

A contratação inicial será de 12 meses, período padrão para análise da qualidade dos serviços prestados e decisão de renovação com a empresa contratada.

1.

**e. 1.1. Da transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;**

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que trata-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

1.

- f. 1.1.1. **Soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos**

Não há limitações específicas de mercado.

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 Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente.

A CONTRATADA deve oferecer refeição que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário Campus Ondina 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 n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 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 no **Restaurante Universitário - RU Ondina** deverá ser feito através da contratação de **empresa especializada na prestação dos serviços**

**continuados de alimentação e nutrição com operacionalização (produção nas dependências da CONTRATANTE) e desenvolvimento de todas as atividades necessária para o fornecimento de refeições (almoço e jantar)** para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída por estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela administração da UFBA.

**Restaurante Universitário - RU Ondina** 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, 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.

**O Restaurante Universitário - RU Ondina** possui estrutura e instalações prontas para distribuir as refeições.

## 6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Técnicos Preliminares, abrange a prestação de serviço de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização (**produção nas dependências do Restaurante Universitário - Campus Ondina, da Universidade Federal da Bahia - UFBA**) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela **CONTRATANTE**.

**Providências para adequação do ambiente do órgão:**

**A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico do Restaurante Universitário – Campus Ondina para a distribuição das refeições, conforme a seguir:**

### **6.1 Dependências e instalações físicas**

<b>Áreas internas</b>

Área de recebimento e pré-lavagem de gêneros alimentícios
Câmaras resfriadas e de congelamento para alimentos
Câmara resfriada para lixo
Área de armazenamento de gêneros e materiais diversos
Áreas de pré-preparo (saladas, carnes, sobremesas)
Área de cocção
Áreas de administração
Áreas de higienização (manual e mecânica)
Lavabos e Vestiários para trabalhadores da CONTRATADA
Área de distribuição e refeitório
Hall de entrada de serviço
Hall de entrada de usuários
Sanitários para usuários

6.2 As rotinas de preparo, distribuição e pós distribuição das refeições deverão obedecer ao descrito no quadro a seguir:

p. 1. <b>das refeições</b> [JS1]
<p>Realizar o pré-preparo (cárneos, saladas e sobremesas) em cada área específica para evitar contaminação dos alimentos;</p> <p>Realizar a retirada dos gêneros das câmaras apenas no período de preparo;</p> <p>Utilizar exclusivamente a área de cocção para o preparo das refeições;</p> <p>Armazenar em cubas todas as preparações imediatamente após o preparo;</p> <p>Aferir e registrar as temperaturas das preparações com termômetro calibrado e higienizado;</p>

Armazenar os recipientes com as mesmas nos *pass throughs* para preparações quentes (mantidos acima de 65°C) e frias (mantidas abaixo de 10°C);

o. 1.

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

Aferir a temperatura das preparações regularmente;

Manter os balcões de distribuição organizados e limpos;

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

Manter os *pass throughs* organizados e limpos;

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, talheres (dispostos em porta-talher vertical de inox) 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 no Termo de Referência;

Obedecer obrigatoriamente ao porcionamento pré-estabelecido no 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;

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 no 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 diariamente 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 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.

### **Higienização de utensílios de distribuição**

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

Acondicionar louças, talheres e bandejas 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 enxágue 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;

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 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 de todas as áreas, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;

**6.3 A UFBA** disponibilizará 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 à UFBA em perfeitas condições de uso, caso haja desligamento.

**Quadro de relação dos equipamentos e utensílios:**

<b>Restaurante Universitário - Campus Ondina</b>		
<b>Item</b>	<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>QUANT</b>
<b>RECEPÇÃO DE GÊNEROS</b>		
01	Balança plataforma eletrônica capacidade 500kg, plataforma em aço inoxidável, medindo 490x710 mm, dotada de rodízios, coluna de 1,5 m e comprimento e divisões de 100 em 100 gr, 220 V.	01
02	Tanque para pré-lavagem confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 Estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento dotada de uma (01) cuba.  Dimensão do tanque: 1600x800x850 mm  Dimensão da cuba: 1210x610x480 mm	01
<b>ESTOCAGEM A FRIO</b>		
01	Estante para câmara frigorífica confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 com três planos fenestrados e reguláveis. Montantes em perfis "L" bitola 16, espessura 1,59 mm, com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento.  Dimensão: 930x480x1750 mm	06
<b>Item</b>	<b>ESTOCAGEM A SECO</b>	<b>QUANT</b>
01	Balança eletrônica capacidade 15 kg, divisão de 5 em 5 gr, confeccionada em aço inoxidável, com display, 220 V.	01
02	Estrado em polipropileno fenestrado dotado de seis (06) pés.  Dimensão do estrado: 820X410X130 mm.	04
03	Prolongador de altura compatível com estrado em polipropileno.  Dimensão: 90x80x100 mm	24

04	Estante para gêneros em aço galvanizado com 06 planos, medindo 920x420x1980 mm.	06
	<b>ESTOCAGEM MATERIAL DE LIMPEZA</b>	
01	Estrado em polipropileno fenestrado dotado de seis (06) pés. Dimensão do estrado: 820X410X130 mm.	01
02	Prolongador de altura compatível com estrado em polipropileno. Dimensão: 90x80x100 mm	06
03	Estante confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 com três planos fenestrados e reguláveis. Montantes em perfis "L" bitola 16, espessura 1,59 mm, com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento. Dimensão: 930x480x1750 mm	01
	<b>ÁREA DE COCÇÃO</b>	
01	Chapa quente lisa a gás com corpo estrutural, painel frontal, gabinete inferior, queimadores a gás, gaveta coletora de resíduos e chaminé para saída dos gases da combustão executado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18. Chapa superior em aço liga. Válvula olenoide de gás com piloto para controle da temperatura. Acendimento elétrico. Indicação de graduação de temperatura. Dimensão: 900x900x900 mm	01
02	Fogão industrial modular sem forno com 06 queimadores duplos de ferro fundido. Quadro superior executado em perfis de aço inoxidável. Estrutura e bandejas para resíduos em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18. Perfil de 100mm, grelhas de 400x400mm, registro industrial para gás com duas graduações de chama em latão cromado, condutores de cobre e sapatas plásticas de acabamento. Acendedor elétrico e válvula de segurança para gás. Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável. Dimensão: 1500x1000x900 mm	01
	Caldeirão gás vapor, autogerador tipo americano, com capacidade para 300 litros. Queimadores a gás, chaminé para saída dos gases da combustão, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, corpo da câmara de combustão em aço 1020.	

03	Válvula de gás com piloto e ajuste da graduação da chama. Sistema de acendimento externo, proteção contra falta de chamas. Válvula de segurança, aeração e purga. Torneira para entrada de água, manômetro para indicação da pressão de trabalho.  Dimensão: 1200X850 mm.	03
04	Forno a gás, combinado, com capacidade para 20 recipientes GN 1/1 dotado das seguintes funções: vapor automático com temperatura de 100°C, ar quente e combinado com temperatura de 50 °C até 270°C, banho-maria com temperatura de 60°C até 100°C e regeneração com temperatura de 80°C até 180°C. Sonda interna que permita a determinação da temperatura no interior do alimento. Controle de tempo e temperatura digitais. Ducha de lavagem acoplada à unidade. Confeccionado em aço inoxidável AISI 304, amplo visor frontal com vidro duplo, temporizador com alarme sonoro e luzes indicativas de falhas no funcionamento, 220V, monofásico, potência 680 W, consumo de gás 1,8Kg/h  Dimensões: 984X933X1890 mm  Marca: Wictory/Ltedesco  Carro sobressalente: extrator + rack móvel; rack móvel extra (01)	01
05	Forno elétrico, combinado, com capacidade para 20 recipientes GN 1/1 dotado das seguintes funções: vapor automático com temperatura de 100°C, ar quente e combinado com temperatura de 270°C, banho-maria com temperatura de até 99°C e regeneração com temperatura de até 170°C. Sonda interna que permita a determinação da temperatura no interior do alimento. Controle de tempo e temperatura digitais. Ducha de lavagem acoplada à unidade. Confeccionado em aço inoxidável AISI 304, amplo visor frontal com vidro duplo, temporizador com alarme sonoro e luzes indicativas de falhas no funcionamento, 220V, trifásico, potência 30 KW.  Dimensões: 1100X900X1900 mm  Marca: Prática	01
06	Recipiente <i>Gastronorm</i> para forno combinado.  Bandejas teflonadas com capacidade para oito (08) ovos.	20
07	Carro para transporte de GN confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com duas colunas de cantoneiras e cada coluna com dez (10) pares de cantoneiras com 25 mm de espessura, espaçadas a cada 60 mm. As cantoneiras são fixadas por soldas em atmosfera inerte de argônio. Dotado de quatro (04) rodízios com diâmetro de 5" com trava de estacionamento em dois rodízios.	02

	Dimensão: 600x820x850 mm	
08	<p>Mesa confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna. Estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento, dotada de uma (01) cuba.</p> <p>Dimensão da bancada: 1890x600x900 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 600x500x200 mm</p>	01
09	<p>Mesa confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna. Estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento, dotada de uma (01) cuba.</p> <p>Dimensão da bancada: 2300x600x900 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 500x400x200 mm</p>	01
10	Batedeira industrial em aço inoxidável, capacidade 12 litros, movimento planetário com regulador de velocidade. Acompanha 03 batedores para massas. Marca: Venâncio	01
11	Batedeira industrial, material do corpo em ferro, eixo e engrenagens em aço inoxidável, tacho em aço inoxidável escovado, capacidade 20 litros, movimento planetário com regulador de velocidade. Marca: Mana	01
12	Liquidificador Industrial, capacidade 4L motor ½ CV, 110V Copo em aço inox	01
	<b>PREPARO DE SALADAS</b>	
	Bancada confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, espessura de 1,27 mm com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de	

01	<p>05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento dotada de três (03) cubas sequenciadas, sendo: duas (02) cubas com fundo duplo perfurado, removível e chuveiro lateral em tubo de aço inoxidável e uma (01) no formato tradicional.</p> <p>Dimensão da bancada: 2910x 700x900 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 633x510x400 mm</p>	01
02	<p>Refrigerador vertical com porta de vidro ante embaçante, controlador eletrônico e indicador digital de temperatura, prateleiras reguláveis, com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento, confeccionado em aço inoxidável com capacidade para 572 litros. 220 V, 3/4 CV.</p> <p>Dimensão: 675x850x2021 mm</p>	01
03	<p>Carro para transporte de GN confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com duas colunas de cantoneiras e cada coluna com dez (10) pares de cantoneiras com 25 mm de espessura, espaçadas a cada 60 mm. As cantoneiras são fixadas por soldas em atmosfera inerte de argônio. Dotado de quatro (04) rodízios com diâmetro de 5" com trava de estacionamento em dois rodízios.</p> <p>Dimensão: 600x820x850 mm</p>	01
04	<p>Mesa confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna, dotada de uma (01) cuba.</p> <p>Dimensão da bancada: 1890x600x900 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 500x400x200 mm</p>	01
05	Descascador de legumes	01
06	<p>Processador de alimentos industrial com capacidade para 200 a 250kg /h com protetor de segurança, gabinete em aço inox, carcaça, hastes e o conjunto da tampa em alumínio anodizado, 220 V. Acompanha: 02 placas fatiadoras de 1,5 e 4,0 mm, 1 placa desfiadora de 4,5 mm.</p>	01

	<b>PREPARO DE CARNES</b>	
01	<p>Mesa com tampo em altileno, com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento e prateleira inferior lisa em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, espessura de 1,27 mm. O tampo em altileno deverá ser encaixado na estrutura de base, sem uso de parafuso ou similar, podendo ser removido para higienização.</p> <p>Dimensão do tampo em altileno: 1990x700x30 mm</p> <p>Dimensão da bancada: 1990x700x900 mm</p>	01
02	<p>Bancada confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna provida com 05 pares de cantoneiras espaçadas a cada 120 mm para encaixe de bandejas plásticas medindo 570x440x9 mm, dotada de prateleira inferior em aço inoxidável com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento. Bancada dotada de duas (02) cubas.</p> <p>Dimensão da bancada: 3450x 700x900 mm</p> <p>Dimensão das cubas: 500x400x200 mm</p>	01
03	<p>Mesa auxiliar de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento e prateleira inferior lisa em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, espessura de 1,27 mm. O tampo é dotado de 01 furo central para detritos.</p> <p>Dimensão da bancada: 3051x800x850 mm</p>	01
04	Moedor de carne elétrico em aço inox	01
	<b>PREPARO DE SOBREMESA</b>	
01	Batedeira industrial em aço inoxidável, capacidade 12 litros, movimento planetário com regulador de velocidade. Acompanha 03 batedores para massas. Marca: Venâncio	01
	Refrigerador vertical com porta de vidro ante embaçante, controlador eletrônico e indicador digital de temperatura, prateleiras reguláveis, com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento,	

02	confeccionado em aço inoxidável com capacidade para 572 litros. 220 V, 3/4 CV.  Dimensão: 675x850x2021 mm	01
03	Bancada confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna provida com 05 pares de cantoneiras espaçadas a cada 120 mm para encaixe de bandejas plásticas medindo 570x440x9 mm, dotada de prateleira inferior em aço inoxidável com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento. Bancada dotada de duas (02) cubas.  Dimensão da bancada: 3390x700x900 mm  Dimensão das cubas: 633x510x400 mm	01
04	Carro para transporte de GN confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com duas colunas de cantoneiras e cada coluna com dez (10) pares de cantoneiras com 25 mm de espessura, espaçadas a cada 60 mm. As cantoneiras são fixadas por soldas em atmosfera inerte de argônio. Dotado de quatro (04) rodízios com diâmetro de 5" com trava de estacionamento em dois rodízios.  Dimensão: 600x820x850 mm	01
05	Liquidificador Industrial, capacidade 4L motor ½ CV, 110V Copo em aço inox	02
<b>LAVAGEM DE GRÃOS</b>		
01	Mesa confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. Com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento. Tampo dotado de três (03) furos para detritos espaçados a cada 600 mm com 150 mm de diâmetro.	01
	Carro para lavagem de grãos com capacidade para 60 litros bitola 18, Cuba de paredes inclinadas com 70 X 40 X 40 cm de altura, e tela interna para contenção de grãos em lavagem. Encaixada em estrutura	

02	sobre rodas, de um lado sobre dois eixos e de outro sobre uma trave da estrutura. A cuba deve ter um giro basculante sobre os eixos, podendo ser também separada da estrutura. Cuba, tela interna, eixos e estrutura em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8. Dotado de quatro (04) rodízios com diâmetro de 5" com trava de estacionamento em dois rodízios. A altura do conjunto deve ficar em 75 cm.	01
<b>HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS E TALHERES</b>		
01	<p>Lavadora de louças equipada com otimizador de performance com sistema transportador de</p> <p>gavetas através de esteira transportadora, sistema de segurança, aquecedor elétrico e moto bomba de enxague incorporado, portas de inspeção. Sistema de lavagem a 55/65 °C, enxague 80/90 °C. Capacidade mecânica: 1620 bandejas/ hora. Consumo de água/gaveta 3,9L; consumo elétrico 45,6 KWH. Tensão 220V</p> <p>Dimensões: 1650x805x1380mm</p> <p>Acompanha quatro (04) gavetas para pratos e bandejas e uma (01) gaveta para talheres e uma (01) gaveta lisa.</p> <p>Marca: Hobart modelo: C44A</p>	01
02	Mesa de entrada da máquina lavadora confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,60 x 0,65 x 0,90 dotada de cantoneiras na parte inferior para encaixe de quatro (04) gavetas.	01
03	Mesa de saída da máquina lavadora confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,100 x 0,65 x 0,90 dotada de cantoneiras na parte inferior para encaixe de quatro (04) gavetas.	01
04	<p>Carro para recolhimento e remolho de talheres, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 dotado de 04 rodízios com diâmetro de 3".</p> <p>Dimensão: 650x650x580 mm</p>	01
05	Bancada confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, espessura de 1,27 mm com espelho quadrado nas faces de contato com paredes, com perfil de 10 cm de altura por 05 cm de largura, mais 01 cm de dobra interna. As bordas de beirada devem ter perfil reto de 05 cm de face, mais 01 cm de borda interna. As beiradas dos tampos com cuba serão de perfil angular, também com 5 cm de face, mais 01 cm de borda interna com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável com pés providos de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento e dois (02) furos para detritos sendo um com 200	01

	<p>mm de diâmetro e o outro para acoplar o triturador com diâmetro de 178 mm. Bancada dotada de uma (01) cuba</p> <p>Dimensão da bancada: 3030x 700x900 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 500x400x200 mm</p>	
06	<p>Prateleira superior tipo <i>tray-rest</i> confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 fixada por meio de mão francesa em aço inoxidável.</p> <p>Dimensão da prateleira: 1800x 400 mm</p>	01
07	<p>Carro duplo para transporte de pratos e bandejas confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 dotado de 04 rodízios com diâmetro de 5".</p> <p>Dimensão: 700x750x560 mm</p>	01
	<b>HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS</b>	
01	<p>Bancada para lavagem de panelas confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, espessura de 1,27 mm, com estrutura de base e contraventamentos em tubo de aço inoxidável providas de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento dotada de duas (02) cubas.</p> <p>Dimensão da bancada: 1500x 700x850 mm</p> <p>Dimensão da cuba: 633x510x400 mm</p>	01
02	<p>Prateleira superior tubular confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 fixada por meio de mãos francesas em aço inoxidável.</p> <p>Dimensão da prateleira: 1800x 400 mm</p>	02
03	<p>Estante para guarda de panelas confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18 com quatro planos fenestrados. Montantes em perfis "L" bitola 16, espessura 1,59 mm, providas de sapatas reguláveis para perfeito nivelamento.</p> <p>Dimensão: 1380x480x1750 mm</p>	02
	<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	
	<i>Pass-throughs:</i>	

01	<p><b>02 – Aquecidos</b>, com duas (02) portas (uma de cada lado), com encaixes em aço inox escovado, revestimento interno em alumínio <i>strucco</i>; controlador térmico digital, isolamento em poliuretano e cantoneiras em aço inox; rodízio giratório com freio; capacidade para 20 GNs 1/1; 1500w 220V; 700x800x2005mm. Marca: SERVINOX</p> <p><b>01 – Aquecido</b> com quatro (04) portas, todo confeccionado em aço inoxidável, próprio para GNs 1/1; 220V</p> <p><b>02- Refrigerado</b> com quatro (04) portas (duas de cada lado), construído externamente e internamente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; sistema de refrigeração por ar forçado; unidade hermética embutida na parte superior, com cabine própria, próprios para GNs 1/1. Controle termostático de temperatura com controlador digital. Temperatura de +2<sup>0</sup> C a + 5<sup>0</sup>C. 1400x800x2000mm Marca: ALJA modelo: PTL-ALJ</p>	05
02	<p>Armário de base neutra inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, dotado de uma cuba e furo para detritos, diâmetro de 150 mm com tampa em aço inoxidável. Quatro (04) portas de 500x500 mm cada, abertas duas a duas. Duas portas dotadas de uma prateleira lisa em aço inoxidável medindo 1000x640 mm, fornecidas com dois pares de suporte reguláveis. Portas em aço inoxidável escovado enchimento em poliuretano injetado, fornecidas com gaxeta, dobradiças e fecho de pressão. Pés em plástico injetado com ajuste de altura a 150 mm do piso.</p> <p>OBS: tampo superior em bitola 18; revestimentos laterais em bitola 20 com espessura de 1,00 mm.</p> <p>Dimensão do armário: 2000x640x810 mm.</p> <p>Dimensão da cuba: 500x400x200 mm.</p>	01
03	<p>Armário de base neutra inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, Quatro (04) portas de 500x500 mm cada, abertas duas a duas e cada conjunto de portas dotado de uma prateleira lisa em aço inoxidável medindo 1000x640 mm, fornecidas com dois pares de suporte reguláveis para cada uma. Portas em aço inoxidável escovado enchimento em poliuretano injetado, fornecidas com gaxeta, dobradiças e fecho de pressão. Pés em plástico injetado com ajuste de altura a 150 mm do piso.</p> <p>OBS: tampo superior em bitola 18; revestimentos laterais em bitola 20 com espessura de 1,00 mm.</p> <p>Dimensão do armário: 2000x640x810 mm.</p>	01
	<p>Balcão refrigerado para distribuição de refeições sem pés para ser assentado sobre base de alvenaria. Prateleira superior em vidro</p>	

04	<p>temperado com dois planos (vidro curvo com protetor de saliva), prateleira inferior na parte interna para guarda e apoio de pratos e do lado externo com detalhes geométricos em laminado melamínico. Dreno para escoamento. Estrutura de base, corre bandeja tubular e tampo superior confeccionados em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, acabamento escovado, dotado de abertura compatível com cinco (05) GN 1/1- 65 mm. Unidade condensadora hermética de 1/3 HP, para atingir temperatura de +2<sup>0</sup>C a + 6<sup>0</sup>C, 220 V, monofásico.</p> <p>OBS: tampo superior em bitola 18; revestimentos laterais em bitola 20 com espessura de 1,00 mm.</p> <p>Dimensão: 1750x1020x900 mm</p> <p>Altura total do conjunto: 1375 mm</p>	02
05	<p>Balcão neutro para distribuição de refeições sem pés para ser assentado sobre base de alvenaria, com tampo em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, acabamento escovado, fechamento lateral, provido de abertura compatível para dois (02) GN 1/1-200 com corre bandeja tubular. Prateleira superior em vidro temperado com dois planos (vidro curvo com protetor de saliva) prateleira inferior na parte interna para guarda e apoio de pratos e do lado externo com detalhes geométricos em laminado melamínico.</p> <p>OBS: tampo superior em bitola 18; revestimentos laterais em bitola 20 com espessura de 1,00 mm.</p> <p>Dimensão do balcão: 700x1020x900 mm</p> <p>Altura total do conjunto: 1375 mm</p>	02
06	<p>Balcão térmico para distribuição de refeições sem pés para ser assentado sobre base de alvenaria, com pista aquecida a seco por meio de resistência elétrica tipo serpentina para atingir temperatura de 85<sup>0</sup>C, com controle automático de temperatura. Prateleira superior em vidro temperado com dois planos (vidro curvo com protetor de saliva), prateleira inferior na parte interna para guarda e apoio de pratos e do lado externo com detalhes geométricos em laminado melamínico. Estrutura de base, corre bandeja e tampo superior confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, acabamento escovado, dotado de abertura compatível com seis (06) GN 1/1 – 200 mm.</p> <p>OBS: tampo superior em bitola 18; revestimentos laterais em bitola 20 com espessura de 1,00 mm.</p> <p>Dimensão: 2100x1020x900 mm</p> <p>Altura total do conjunto: 1375 mm</p>	02

07	Recipiente <i>gastronorm</i> construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, 1/1 – 250 mm.	47
	Recipiente <i>gastronorm</i> construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, 1/1 – 200 mm.	08
08	Recipiente <i>gastronorm</i> construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, 1/1 – 150 mm.	09
09	Recipiente <i>gastronorm</i> construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, 1/1 – 100 mm.	53
10	Recipiente <i>gastronorm</i> construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, 1/1 – 65 mm.	94
11	Bandeja estampada em aço inoxidável com 05 divisões e marcação para copo e talheres, cantos arredondados	1500
12	Modulo distribuidor refrigerado para 04 GN's com expositor superior em vidro com protetor salivar na lateral do usuário; tampo superior em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, acabamento escovado; fechamento lateral no mesmo material e mesmo acabamento; isolamento em poliuretano injetado; corre-bandejas tubular em aço inoxidável AISI 304; mesa fria com serpentinas em cobre com dreno para receber 04 GN's 1/1-65; unidade de refrigeração completa potência 1/3 HP; armário base com portas em aço inoxidável AISI304, liga 18.8; Acabamento polido fosco. Dimensões 1523x1000x1415mm de altura.	02
<b>REFEITÓRIO</b>		
01	Mesa retangular com pés laterais para 6 lugares, estrutura tubular, tampo em MDF revestido	48
02	Mesa retangular com pés laterais para 4 lugares, estrutura tubular, tampo em MDF revestido	21
03	Cadeira sem braço, encosto redondo, estrutura externa tubular, assento em MDF revestido.	338
04	Catraca mecânica para controle de saída	01

	CLIMATIZAÇÃO	
01	Aparelho de ar condicionado <i>split</i> ELGIN 36000 BTU 220V modelo teto	01
02	Aparelho de ar condicionado <i>split</i> STARCOOL 18000 BTU 220V	03
03	Aparelho de ar condicionado <i>split</i> STARCOOL 12000 BTU 220V	04
01	Mesas do refeitório	15
02	Cadeiras sem braço, refeitório	76
03	Pass-through aquecido, 02 portas	01
04	Refrigerador	01
05	Balcão térmico distribuição, refrigerado	01
06	Balcão térmico distribuição, aquecido (pista seca)	01
07	Bancada de apoio em inox	01
08	Bancada em inox c/ 01 cuba para lavagem de utensílios	01
09	Estante em inox, 04 prateleiras	02
10	Carrinho de apoio (bandejas)	02
11	Bancada de apoio com 02 cubas para lavagem em inox e base em alvenaria revestida	02

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 da 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 seja necessário equipamentos, utensílios e outros materiais necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do Contrato.

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

**A CONTRATADA deverá disponibilizar a quantidade mínima dos utensílios abaixo demonstrados:**

ITENS	UTENSÍLIOS[JS2]	QNTD
01	Bandeja estampada em aço inoxidável, com 7 divisões e cantos arredondados	200
02	Garfo liso de mesa em aço inoxidável	1600
03	Faca de mesa com serra totalmente em aço inoxidável	1600
04	Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	10
05	Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	10
06	Concha para molho cabo em aço inoxidável inteiriça sem solda	06
07	Espátula para hambúrguer com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco, 6'.	03
08	Espátula para fritura com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco, 5'.	03
09	Colher para massa em aço inoxidável inteiriça sem solda.	06
10	Pegador de massa e salada em aço inoxidável.	10
11	Garfo trinchante em aço inoxidável inteiriço sem solda.	02
12	Garfo para assado com cabo longo em aço inoxidável inteiriço sem solda.	02

13	Concha tipo hotel em alumínio, cabo cravejado, com 16 cm de diâmetro.	02
14	Espumadeira tipo hotel em alumínio, cabo cravejado.	02
15	Caneca em alumínio capacidade para 3,2 litros sem cabo de madeira.	02
16	Caneca em alumínio capacidade para 5 litros sem cabo de madeira.	02
17	Colher para caldeirão em polipropileno branco com cabo de 120 cm em aço inoxidável.	01
18	Colher para caldeirão côncava em polipropileno branco medindo 1 X 7,5 X 60 cm.	01
19	Pá para caldeirão em teflon branco para alta temperatura com cabo de 90 cm em aço inoxidável.	01
20	Pá para caldeirão côncava com cabo em inox medindo 12 X 100 cm.	01
21	Faca para legumes com lâmina em aço inoxidável com cabo em polipropileno branco, medindo 3'.	06
22	Faca profissional, lâmina em aço inoxidável flexível, cabo em polipropileno branco, medindo 6'.	06
23	Faca profissional, lâmina em aço inoxidável, cabo em polipropileno branco, medindo 8'.	06
24	Faca profissional, lâmina em aço inoxidável, cabo em polipropileno branco, medindo 10'.	06
25	Faca de serra para lâmina em aço inoxidável, cabo em polipropileno branco.	02
26	Peneira para feijão com borda em aço inoxidável com 60 cm de diâmetro.	02
27	Passador chinoy em aço inoxidável, medindo 210x440x190 mm com capacidade para 2,3 litros.	02
28	Assadeira tipo hotel em alumínio com alças.	06

29	Caçarola tipo hotel em alumínio com duas asas e tampa, 45 litros	02
30	Caçarola tipo hotel em alumínio com duas asas e tampa, 30 litros	02
31	Caçarola tipo hotel em alumínio com duas asas e tampa, 23 litros	02
32	Caçarola tipo hotel em alumínio com duas asas e tampa, 09 litros	02
33	Caldeirão tipo hotel em alumínio com duas asas e tampa, 10 litros	02
34	Panela de pressão em inox, 30 litros	02
35	Batedor tipo pêra grande	01
36	Abridor de lata em aço inoxidável	02
37	Chaira imantada com cabo em polipropileno branco dotado de protetor para mãos.	01
38	Pedra de afiar tipo esmeril.	01
39	Batedeira p/ massa tacho em aço inoxidável, capacidade 60 litros, movimento planetário com três (03) velocidades. Acompanha 01 batedor chato "B" para massas médias e leves, 01 batedor "E" para massas pesadas e 1 agitador de arame "D" para ovos. Trifásico, 220V.	01
40	Balança eletrônica capacidade 2 kg, prato confeccionado em aço inoxidável, portátil.	01
41	Liquidificador Industrial, capacidade 25L motor 1,5 CV, 220V Copo em aço inox.	02
42	Liquidificador Industrial, capacidade 4L motor ½ CV, 110V Copo em aço inox.	02
43	Fritadeira basculante industrial, capacidade 100 litros. Construída Em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado; sistema piloto e acendimento manual; acionamento automático da cuba basculante através de comando eletrônico com sinalizadores luminosos nas funções basculares sobe e desce; manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; contraventamento tubular em aço inoxidável ø1; pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2 com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Potência GLP-BTU/GN-Kcal/h: 75.000/18.800. Dimensões: 1050x900x900mm	01

44	Processador de alimentos industrial com capacidade mínima para 200 a 250kg/h com protetor de segurança, gabinete em aço inox, carcaça, hastes e o conjunto da tampa em alumínio anodizado, 220 V. Acompanhando: 02 discos fatiadores de 1,5 e 4,0 mm, 02 discos desfiadores de 4,5 mm. 02 discos cuboteador, 02 discos raladores.	01
45	Moedor de Carnes: - Corpo e bandeja em aço inox 430. - Bocal completo estanhado. - Certificado pelo Inmetro. Especificações do Produto - Dimensões do Moedor de Carnes: 290x250x470mm (Alt.xLarg.xProf.). - Motor: 0,5CV. - Tensão: Bivolt. - Frequência: 60 Hz. - Consumo do Moedor de Carnes: 0,40 Kw/h - Capacidade de moagem: até 90 Kg/h.	01
46	Descascador de tubérculos confeccionado externamente em aço inoxidável. Disco abrasivo com revestimento em óxido de alumínio. Botão de emergência, chave geral, tampa com sensor de segurança e bocal especial que impede o acesso da mão do operador às áreas de risco do equipamento. Produção de até 500Kg/h, 25Kg /operação. Motor de 01 cv, 220V	01
47	Balança plataforma eletrônica capacidade 300kg, plataforma em aço inoxidável e divisões de 100 em 100 gr, BIVOLT.	01
48	Carro plataforma confeccionado em aço inoxidável AISI 304, liga 18,8, bitola 18, medindo 900 X 600 X 850 mm de altura do puxador, plano de apoio baixo, fixado ao puxador com reforço nas bordas. Dotado de quatro (04) rodízios com diâmetro de 5" trava de estacionamento em dois rodízios.	01
49	Container refrigerado, com variação de temperatura -25°C a 25°C. Capacidade: peso bruto 24.000Kg. Medidas externas: 6,058m comp. X 2,438m larg. X 2,591m alt. Medidas internas: 5,486m comp. X 2,270m larg. X 2,234m alt.	01

#### 3.4. 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 compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo es**

**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% (dez 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, podendo ser complementados com os itens constantes no Quadro abaixo de modo a alcançar o percentual de 10% referido no item supra.

Caso a CONTRATADA comprove que os agricultores familiares não tenham condição de fornecer um ou mais dos gêneros alimentícios preferenciais (arroz, feijão e farinha de mandioca) estes podem ser substituídos pelos listados no Quadro 6 desde que perfaçam o percentual de 10%.

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 5.3 e detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, sendo apresentada uma lista exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais

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.**

**É comum a todos os itens<sup>[JS3]</sup> :**

### **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 (fina, em pedaços e em bife), soja em grãos, ervilha, lentilha e grão de bico, tremoço, todos classificados como tipo 1.

### **FARINHAS E CEREAIS**

Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, trigoilho, farelo de trigo, farinha de arroz, farinha de grão-de-bico, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha), fécula de mandioca, tapioca, batata, sendo todos classificados como tipo 1; semente de gergelim, semente de linhaça, castanha de caju, amendoim.

### **MASSAS**

Dos tipos integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. 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 Item 7.8.8.

### 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, manjeriço, 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, merluza, polaca.

### 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).

### COGUMELOS

**COGUMELO SHIITAKE, PARIS E SHIMEJI** - COGUMELOS *IN NATURA*, frescos não devem apresentar umidade excessiva na embalagem, lesões amareladas na superfície nem manchas marrons e fissuras. Observar a data em que foi colhido, pois só duram até uma semana. Acondicionados em embalagem plástica de 1 Kg, lacrada, com rótulo impresso pelo fabricante, com lote, data de validade e data de fabricação.

### 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), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% 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 garanta a qualidade do produto.

**QUEIJOS:** mussarela, prato, ricota, parmesão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.

**TOFU:** produzido a partir do extrato de soja tem uma textura firme semelhante com o queijo, sabor delicado, suave, cor branca cremosa e apresenta-se sob a forma de um cubo branco. É também conhecido por “*queijo de soja*”

**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.

**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, 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 utilizadas 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, 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, alecrim, manjerição, tomilho, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma).

### 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 **garfos, facas e colheres descartáveis** deverão ser de material resistente, não reciclado, embalados em *kits* e/ou individuais.

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

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.

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.

**Luvras plásticas descartáveis** confeccionada em filme de polietileno de alta densidade, de cor translúcida, atóxica e não perecível.

**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 fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

### 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 DESENGORDURANTE: líquido:** Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância. Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo;

**DESINCRUSTANTE: líquido:** Produto Químico Pronto Uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas;

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

**LIMPADOR MULTIUSO: líquido:** Produto Químico Pronto Uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades

**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.

### 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 <sup>[JS4]</sup>
	02 (duas) Saladas cruas;

Almoço e Jantar	01 (um) Prato Principal (carne - bovina, suína, aves e peixe);
	01 (um) Prato Opção (carnes ou ovolactovegetariano);
	01 (um) Prato Vegetariano;
	01 (uma) Guarnição (legumes, massas, farofas, etc.);
	01 (uma) Sobremesa: fruta ou doce.
	02 (dois) Acompanhamentos – arroz, feijão;
	01 (uma) Bebida não alcoólica: suco de frutas;
	Farinha mandioca
	Molho de pimenta
	Molho de salada

\*A opção vegetariana será ofertada **apenas** para os estudantes cadastrados pela CONTRATANTE

A proporção entre o Prato Principal e a Opção deverá obedecer a relação de 70/30, respectivamente, podendo ter uma variação máxima de 10% a ser aprovado pela fiscalização do Contrato no momento da aprovação do cardápio. A quantidade de Opção Vegetariana deverá ser subtraída do quantitativo de opção, de acordo com o número de estudantes cadastrados pela CONTRATANTE como vegetarianos que será passado para a CONTRATADA.

**1. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis;**

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Reduzir as taxas de retenção e evasão acadêmica;
- Garantia de igualdade de condições de permanência na educação superior pública federal
- Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes;
- Atenuar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior;
- Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades-fim da instituição;

- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender as ações de educação alimentar e nutricional e atividades pedagógicas, com participação dos profissionais envolvidos no cotidiano do Restaurante Universitário - Campus Ondina

**Contratações interdependentes; e correlatas**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

#### **1. Do início da execução dos serviços**

O início da prestação dos serviços se dará no prazo máximo de até 15 dias após assinatura do contrato, observando as particularidades e especificidades decorrente da pandemia por coronavírus.

##### **1. Declaração da viabilidade ou não da contratação.**

**10.1 A terceirização dos serviços de alimentação contribuirá para o cumprimento da missão institucional de atendimento do Restaurante Universitário - Campus Ondina, em um processo de aquisição de gêneros alimentícios em quantidade, variedade, qualidade, regularidade de entrega adequados, operacionalização do preparo e distribuição, além da estruturação e manutenção física, de equipamentos e utensílios para atender a especificidade das refeições das crianças.**

**10.2 A contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de alimentação é imprescindível para a composição do quadro de funcionários do serviço de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário \* Campus Ondina, uma vez que os cargos relacionados como cozinheiro, auxiliar de cozinha, copeiro, auxiliar de serviços gerais e estoquista foram extintos através da Lei Federal 9.632/98.**

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a esta instituição

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

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### Quadro 1

<b><u>ALMOÇO E JANTAR</u></b>					
<b>Local</b>	<b>Refeição</b>	<b>Horário (Segunda-feira a domingo)</b>	<b>Quant. Estimada Refeição /dia (Segunda a Sexta-feira)</b>	<b>Quant. Estimada Refeição /dia (Sábado)</b>	<b>Quant. Estimada Refeição /dia (Domingos e Feriados)</b>
<b>RU ONDINA</b>	Almoço	Das 11 às 14 h	1.500	850	450
	Jantar*	Das 17 às 20 h	1.200	350	250
<b>Total</b>			<b>2.700</b>	<b>1.200</b>	<b>700</b>

Catserv – 0532-0

## 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 no Restaurante Universitário – Campus Ondina.

**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\$ 21,21 ( dezoito reais e quarenta e sete centavos).

Estimativa de preço

UNIDADE	ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES PARA 2021	PREÇOS DO CONTRATO DE 2020.	VALOR ESTIMADO PARA 2021
RU Ondina	739.200	R\$	R\$ 21,21

O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preço constante no processo administrativo.

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/ Paineis 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 conforme especificações constantes no Quadro 1.1 do Termo de Referência.

O custo anual estimado da presente contratação é de **R\$ 15.678.432,00 (quinze milhões seiscientos e setenta e oito mil e quatrocentos e trinta e dois reais)**.

Destacamos que os preços são apenas estimativos, visto que os preços referenciais serão obtidos/definidos em data futura, após elaboração do termo de referência.

## **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 regularmente 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.

Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a prestação de serviço de nutrição e alimentação, visando produção e distribuição de alimentação, pois 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, para atender às necessidades da Universidade Federal da Bahia – UFBA.

A CONTRATADA deve oferecer refeição que devera ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário - Campus Ondina 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 32 /2018, Processo Administrativo Nº **23066.003285/2018-17** cujo objeto da licitação é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuado de alimentação e nutrição, com operacionalização (**produção nas dependências da Universidade Federal da Bahia - UFBA**) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade da UFBA, 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.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Tomou-se como parâmetro para a elaboração deste Estudo Técnico 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 continuado de alimentação e nutrição, com operacionalização (**produção nas dependências do Restaurante Universitário - Campus Ondina, da Universidade Federal da Bahia - UFBA**) 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 mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade da UFBA.

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, como resultado da contratação, complementar as ações assistenciais realizadas aos alunos da UFBA, com a prestação dos serviços continuado de alimentação e nutrição, com operacionalização **produção nas dependências do Restaurante Universitário - Campus Ondina, da Universidade Federal da Bahia - UFBA**) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade acadêmica, que encontram-se em condições de vulnerabilidade socioeconômica, da Universidade Federal da Bahia – UFBA.

### 1. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis;

Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

- Reduzir as taxas de retenção e evasão acadêmica;
- Garantia de igualdade de condições de permanência na educação superior pública federal
- Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes;
- Atenuar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior;
- Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades fins da instituição;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender as ações de educação alimentar e nutricional e atividades pedagógicas, com participação dos profissionais envolvidos no cotidiano do Restaurante Universitário - RU

### 13. Providências a serem Adotadas

Providências a serem adotadas pela Pró-Reitoria de Assistência Estudantil serão: a análise da demanda pelo serviço 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 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 continuada de alimentação e nutrição, com operacionalização (**produção nas dependências do Restaurante Universitário - Campus Ondina, da Universidade Federal da Bahia - UFBA**)) 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 2839377

JOMIRIO SAMPAIO MAGALHÃES  
COORDENADOR DAS UNIDADES EXECUTIVAS - PROAE

MAT. SIAPE 1870812

ELISABETE PEREIRA DA SILVA  
TECNICA CONTÁBIL