UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA

Estudo Técnico Preliminar 111/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23066033723/2026-73

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por finalidade assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação e nutrição destinados à comunidade universitária do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS, da Universidade Federal da Bahia – UFBA, mediante a contratação de empresa especializada para produção, transporte, distribuição e fornecimento de refeições prontas (almoço), bem como para a execução das atividades operacionais correlatas necessárias ao adequado funcionamento do serviço.

A solução pretendida contempla a produção das refeições nas instalações da contratada, o transporte em condições adequadas de conservação e segurança alimentar, a distribuição nas dependências do IMS/UFBA e a execução de todas as atividades indispensáveis ao atendimento dos usuários, observando rigorosamente as normas sanitárias, nutricionais, ambientais e de segurança do trabalho aplicáveis.

A necessidade da contratação decorre da obrigação institucional da Universidade Federal da Bahia de promover ações que contribuam para a permanência e o êxito acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em consonância com os objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, instituído pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010.

Nos termos do art. 3º, §1º, inciso II, do referido Decreto, a alimentação constitui uma das áreas estratégicas da assistência estudantil, devendo ser implementada pelas Instituições Federais de Ensino Superior com vistas à ampliação das condições de permanência dos estudantes na educação superior pública federal, contribuindo para a redução das desigualdades sociais e regionais, a diminuição da evasão acadêmica e a promoção da inclusão social.

A contratação mostra-se necessária em razão da inexistência de estrutura própria suficiente para a produção integral das refeições demandadas, bem como pela necessidade de garantir regularidade, eficiência operacional, qualidade nutricional e segurança sanitária no atendimento à comunidade universitária do IMS/UFBA, composta por estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes autorizados em situações especiais previamente aprovadas pela Administração.

A prestação do serviço deverá assegurar o fornecimento de alimentação nutricionalmente equilibrada, adequada às recomendações técnicas de saúde pública e às necessidades dos usuários, observando os princípios da segurança alimentar e nutricional, da eficiência administrativa, da sustentabilidade, do desenvolvimento nacional sustentável e da promoção da saúde, em consonância com os princípios previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A solução proposta encontra-se alinhada ao interesse público e aos objetivos institucionais da UFBA, contribuindo para a permanência estudantil, para a melhoria das condições de ensino, pesquisa e extensão e para o fortalecimento das políticas de assistência estudantil desenvolvidas pela Universidade.

Adicionalmente, a presente contratação encontra fundamento no planejamento institucional e no respectivo Estudo Técnico Preliminar, que evidenciou a necessidade da contratação, a viabilidade da solução proposta e sua

adequação ao atendimento do interesse público, nos termos do art. 18, inciso I e §1º, inciso I, da Lei nº 14.133 /2021.

O serviço deverá observar, dentre outros, os seguintes objetivos institucionais:

I – Atender a comunidade universitária da UFBA, composta por estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes autorizados;

II – Contribuir para a execução das políticas de assistência estudantil e permanência universitária desenvolvidas pela UFBA;

III – Apoiar ações de ensino, pesquisa e extensão relacionadas às áreas de alimentação, nutrição, saúde coletiva e segurança alimentar e nutricional;

IV – Promover práticas alimentares saudáveis, incentivando o consumo de alimentos regionais, frutas, hortaliças e preparações nutricionalmente equilibradas;

V – Estimular ações de educação alimentar e nutricional voltadas aos usuários do serviço;

VI – Contribuir para o monitoramento e avaliação das condições alimentares e nutricionais da comunidade universitária, quando demandado pela Administração;

VII – Possibilitar a realização de estudos e levantamentos relacionados ao perfil alimentar e nutricional dos usuários;

VIII – Promover a utilização racional dos recursos naturais, mediante a adoção de medidas de sustentabilidade, redução do desperdício de alimentos, gestão adequada de resíduos, logística ambientalmente adequada e uso eficiente de água e energia elétrica, observando-se os princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021;

IX – Assegurar a observância das normas sanitárias vigentes e dos padrões de qualidade exigidos pela Administração Pública Federal;

X – Contribuir para o alcance dos objetivos da contratação pública previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à obtenção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso para a Administração, à eficiência da prestação dos serviços e à promoção do desenvolvimento sustentável.

Diante do exposto, verifica-se que a contratação pretendida é necessária, adequada e indispensável ao atendimento das demandas institucionais do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA, constituindo medida essencial para a manutenção das ações de assistência estudantil e para assegurar o regular funcionamento das atividades acadêmicas da Universidade.

Considerando que a prestação dos serviços possui natureza continuada e demanda a manutenção de uma estrutura operacional permanente, com a incidência de custos fixos, tais como despesas com pessoal, encargos trabalhistas e previdenciários, manutenção da estrutura física e operacional, equipamentos, transporte, administração e demais custos indispensáveis à execução contratual, verifica-se que tais obrigações persistem mesmo durante os períodos de férias acadêmicas ou de redução temporária da demanda por refeições.

Nesse contexto, revela-se necessária a previsão, no Termo de Referência, de quantitativo mínimo remunerado correspondente a 100 (cem) refeições por dia útil durante os períodos de férias acadêmicas, ainda que o consumo efetivo seja inferior a esse quantitativo. Tal medida destina-se a preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, assegurar a continuidade da prestação do serviço público, evitar a desmobilização da estrutura operacional da contratada e garantir condições para a imediata retomada da execução plena dos serviços ao término desses períodos, sem prejuízo à Administração e aos usuários.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se compatível com o interesse público, observando os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público, do planejamento, da economicidade e da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos administrativos, estando em conformidade com os princípios, objetivos e diretrizes das contratações públicas previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil	JORGE HENRIQUE SANTOS SALDANHA
Direção do Instituto Multidisciplinar em Saúde- IMS/CAT	Márcio Vasconcelos Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa a ser contratada deverá comprovar aptidão para a prestação dos serviços objeto desta contratação mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) a execução anterior de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto pretendido, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá demonstrar experiência na produção, transporte e fornecimento de refeições prontas em quantitativos compatíveis com a demanda prevista para a contratação, observadas as parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência.

A contratada deverá comprovar possuir, em seu quadro permanente ou mediante vínculo contratual regularmente constituído, profissional nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), que atuará como Responsável Técnico pelos serviços, observadas as disposições da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e demais normas expedidas pelo Sistema CFN/CRN.

A execução dos serviços deverá observar integralmente a legislação sanitária federal, estadual e municipal aplicável, especialmente:

I – Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

II – Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, e suas atualizações;

III – Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, ou outra norma que venha a substituí-la;

IV – Demais normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelos órgãos de vigilância sanitária competentes.

A contratada deverá manter sistema permanente de controle de qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade dos alimentos utilizados na execução contratual, adotando procedimentos operacionais padronizados, Manual de Boas Práticas e demais instrumentos exigidos pela legislação sanitária vigente.

A empresa somente poderá iniciar a execução dos serviços após a obtenção e manutenção de todas as licenças, alvarás, registros, autorizações sanitárias e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes para o regular exercício de suas atividades, permanecendo sob sua exclusiva responsabilidade a obtenção, renovação e manutenção dessas autorizações durante toda a vigência contratual.

A contratada deverá observar, ainda, os princípios da sustentabilidade, da eficiência e da redução de desperdícios previstos na Lei nº 14.133/2021, adotando medidas de gerenciamento adequado de resíduos, uso racional de água e energia, redução de perdas de alimentos e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução dos serviços.

Os requisitos estabelecidos neste item visam assegurar a seleção de empresa com capacidade técnica, operacional e sanitária compatível com a complexidade do objeto, garantindo a adequada execução contratual, a segurança dos usuários e a observância do interesse público.

5. Levantamento de Mercado

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado para atendimento da necessidade institucional de fornecimento de alimentação à comunidade universitária do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA.

Foram avaliadas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Produção direta pela Administração Pública

Consistiria na produção integral das refeições pela própria UFBA, mediante disponibilização de instalações, equipamentos, insumos, contratação de pessoal especializado e gerenciamento operacional de todas as etapas do processo produtivo.

A alternativa mostrou-se inviável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, em razão da inexistência de estrutura física adequada para produção em escala compatível com a demanda, da necessidade de investimentos significativos em equipamentos e instalações, da necessidade de contratação e gestão de mão de obra especializada, bem como dos custos permanentes de manutenção da operação.

Alternativa 2 – Contratação de empresa para produção e distribuição local das refeições

Consistiria na disponibilização de cozinha industrial nas dependências da Universidade para produção direta das refeições pela contratada.

Embora operacionalmente possível, esta alternativa exigiria investimentos prévios da Administração em infraestrutura física, adequações sanitárias, aquisição de equipamentos e manutenção permanente das instalações, elevando os custos da contratação e a complexidade da gestão contratual.

Alternativa 3 – Contratação de empresa especializada para produção externa, transporte e distribuição das refeições (solução adotada)

Consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição, responsável pela produção das refeições em instalações próprias, transporte em condições adequadas de conservação, qualidade e segurança alimentar, bem como pela distribuição nas dependências do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA, abrangendo a execução de todas as atividades operacionais necessárias ao adequado fornecimento das refeições aos usuários.

Após análise das alternativas disponíveis, verificou-se que esta solução apresenta a melhor relação entre custo e benefício para a Administração, por transferir à contratada a responsabilidade pela estrutura produtiva e operacional necessária à execução do objeto, reduzindo a necessidade de investimentos institucionais em infraestrutura, equipamentos, manutenção e gestão operacional. Além disso, proporciona maior eficiência na prestação dos serviços, amplia a competitividade do certame e assegura o atendimento das exigências sanitárias, nutricionais, ambientais e de segurança alimentar aplicáveis.

Observa-se, ainda, que o mercado especializado em alimentação coletiva dispõe de número expressivo de empresas tecnicamente capacitadas para a execução do objeto, circunstância que favorece a competitividade da futura licitação, amplia o universo de potenciais licitantes e demonstra a viabilidade técnica e econômica da solução escolhida.

A experiência acumulada pela Universidade Federal da Bahia em contratações similares evidencia que a terceirização dos serviços de produção, transporte e distribuição de refeições prontas constitui solução consolidada, eficiente e adequada ao atendimento das necessidades da comunidade universitária, composta por estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes, visitantes autorizados e demais usuários previamente aprovados pela Administração.

O serviço de alimentação universitária representa importante instrumento de apoio às políticas de assistência estudantil, contribuindo diretamente para a permanência e o êxito acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, além de apoiar o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas às áreas de alimentação, nutrição, saúde coletiva e segurança alimentar e nutricional.

Considerando que a contratação envolve serviço continuado de alimentação e nutrição, constatou-se, a partir do levantamento de mercado e da experiência administrativa acumulada, que parcela significativa dos custos inerentes à execução contratual possui natureza fixa, permanecendo independentemente da quantidade diária de refeições efetivamente fornecidas. Dentre esses custos destacam-se as despesas com pessoal, encargos trabalhistas e previdenciários, manutenção da estrutura operacional, equipamentos, logística, transporte, administração e demais despesas indispensáveis à manutenção da capacidade operacional da contratada.

Nesse contexto, recomenda-se que o futuro Termo de Referência estabeleça a previsão de quantitativo mínimo remunerado correspondente a 100 (cem) refeições por dia útil durante os períodos de férias acadêmicas, ainda que a demanda efetivamente registrada seja inferior a esse quantitativo. Tal medida visa preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, assegurar a continuidade da prestação do serviço público, evitar a desmobilização da estrutura operacional da contratada e garantir condições para a imediata retomada da execução plena dos serviços quando do reinício das atividades acadêmicas, reduzindo riscos de descontinuidade contratual e de comprometimento da qualidade do serviço prestado.

Diante do levantamento realizado, conclui-se que a contratação de empresa especializada para produção externa, transporte e distribuição de refeições prontas constitui a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, por atender aos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento, da continuidade do serviço público, do interesse público, da sustentabilidade e da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos administrativos, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução definida para atendimento da necessidade institucional consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição, compreendendo a produção das refeições em instalações próprias da contratada, o transporte em condições adequadas de conservação e segurança alimentar, a distribuição nas dependências do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA e a execução de todas as atividades operacionais necessárias ao fornecimento de refeições (almoço) à comunidade universitária.

A contratação deverá contemplar o planejamento, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e controle de qualidade das refeições, bem como a disponibilização da mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais de consumo e demais recursos indispensáveis à adequada execução dos serviços, observadas as normas sanitárias, nutricionais, ambientais e de segurança do trabalho aplicáveis.

A solução deverá assegurar o fornecimento contínuo, regular e eficiente de alimentação adequada à comunidade da UFBA, composta por estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes, visitantes autorizados e usuários em situações especiais previamente aprovadas pela Administração, garantindo padrões de qualidade compatíveis com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

A execução contratual deverá observar as boas práticas de manipulação de alimentos, os parâmetros nutricionais definidos pela Administração, os requisitos estabelecidos pelos órgãos de vigilância sanitária competentes e as diretrizes institucionais relacionadas à assistência estudantil, à promoção da saúde e à permanência universitária.

A solução contempla, ainda, a adoção de medidas voltadas à sustentabilidade, incluindo a redução do desperdício de alimentos, o uso racional de água e energia, a adequada segregação e destinação de resíduos, bem como a observância das práticas ambientalmente responsáveis compatíveis com a natureza do objeto.

A opção pela contratação de empresa especializada para produção externa, transporte e distribuição das refeições mostrou-se a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, conforme demonstrado no levantamento de mercado realizado, possibilitando maior eficiência na prestação dos serviços, redução da necessidade de investimentos em infraestrutura própria, otimização dos recursos públicos e mitigação dos riscos operacionais associados à execução direta pela Administração.

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o atendimento contínuo das necessidades alimentares da comunidade universitária, promover a permanência estudantil, garantir a adequada execução das atividades acadêmicas e alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração, observados os princípios da eficiência, economicidade, sustentabilidade, interesse público e desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

Como resultado esperado da contratação, busca-se garantir a oferta regular de refeições seguras, nutricionalmente adequadas e de qualidade, contribuindo para o bem-estar dos usuários, para o fortalecimento das ações de assistência estudantil e para o adequado funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pela Universidade Federal da Bahia.

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

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

Sanitários para usuários

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

Os mesmos deverão ser devolvidos a UFBA caso haja desligamento, em perfeitas condições de uso.

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

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

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

Equipamentos

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

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

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

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

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

05	**Colher de mesa em aço inoxidável lisa**	**300**
06	**Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
07	**Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
08	**Colher para arroz perfurada em aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
09	**Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
10	**Concha para molho em aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
11	**Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.**	**04**
12	**Colher para massa em aço inoxidável inteiriça sem solda**	**04**
13	**Pegador de massa**	**04**
14	**Garfo trinchante em aço inoxidável inteiriço sem solda**	**02**
15	**Garfo para assado com cabo longo em aço inoxidável inteiriço sem solda**	**02**

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

Das Refeições
Carregar e descarregar com cuidado as caixas isotérmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

Encaminhar as caixas isotérmicas para a área de pré-distribuição do refeitório com auxílio de carros com rodízio;

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

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

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

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

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

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

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 85º C a 90º C antes de colocar as cubas com as preparações;

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

Manter as cubas tampadas até o início da distribuição;

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

Manter o balcão de distribuição de suco limpo e organizado.

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

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

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

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

Manter os balcões de distribuição organizados e limpos;

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

Manter as cubas tampadas quando houver alguma interrupção na fila;

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

Distribuir o almoço até o horário estabelecido neste Termo de Referência;

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 distribuição, 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 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/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

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 escorredores 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, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; Proceder à higienização dos banheiros, periodicamente, sempre que necessário e quando solicitada pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

6.5. ESPECIFICAÇÕES DA MATÉRIA-PRIMA E DOS SERVIÇOS

A prestação dos serviços de alimentação e nutrição compreenderá todas as etapas necessárias à operacionalização da produção, transporte, distribuição e controle de qualidade das refeições destinadas aos usuários do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA, observando os padrões nutricionais, sanitários e operacionais definidos pela CONTRATANTE.

As refeições fornecidas deverão atender aos requisitos de qualidade nutricional, segurança dos alimentos, aceitabilidade, apresentação, conservação e valor energético compatíveis com as necessidades dos usuários, observando a legislação sanitária vigente e as diretrizes estabelecidas pelos órgãos competentes.

A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios, materiais de consumo e demais insumos necessários à continuidade dos serviços, compatível com a demanda contratada, incluindo estoque de contingência destinado ao atendimento de situações emergenciais que possam comprometer o abastecimento regular.

Todos os gêneros alimentícios utilizados na execução contratual deverão ser de primeira qualidade, apresentar adequada procedência, rastreabilidade e condições de armazenamento, transporte e conservação, atendendo às

especificações técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE e à legislação vigente, 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) DECRETO nº 12.709, de 31 de outubro de 2025 (RISPOV) *(Substituiu o Decreto nº 3.664/2000)*: Institui o novo regulamento unificado para a fiscalização, controle de qualidade, rastreabilidade e programas de autocontrole de produtos e bebidas de origem vegetal. [1, 2]

b) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 7 de janeiro de 2000 (MAPA): Fixa os padrões oficiais de identidade e qualidade destinados à comercialização de polpas de frutas no Brasil.

c) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05 de março de 2001 (MAPA): Dispõe sobre as normas operacionais básicas para a execução da classificação de produtos vegetais.

d) INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002: Determina a padronização de embalagens e paletização para o comércio de produtos hortícolas *in natura*.

e) INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA nº 5, de 2006 *(Substituiu a IN nº 050/2002)*: Estabelece as diretrizes oficiais e os padrões técnicos para a Produção Integrada de Maçã (PIM) no país.

f) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 1º de fevereiro de 2002 (MAPA): Aprova o regulamento técnico de identidade e de classificação para a comercialização de uva fina de mesa.

g) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24 de novembro de 2005 (MAPA): Rege as exigências para a rotulagem de produtos alimentícios embalados de origem animal.

Os produtos alimentícios deverão atender, quando aplicável, aos padrões oficiais de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes, especialmente:

I – Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA;

II – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

III – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

IV – Demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis à produção, transporte, armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos.

A CONTRATADA deverá manter sistema de controle de qualidade que permita a rastreabilidade dos gêneros alimentícios utilizados na produção das refeições, garantindo a identificação da origem dos produtos, dos fornecedores e dos respectivos lotes, sempre que exigido pela fiscalização contratual.

A execução dos serviços deverá observar, dentre outras normas aplicáveis:

I – Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

II – Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN);

III – Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou norma que vier a substituí-la;

IV – Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, ou norma que vier a substituí-la;

V – Demais normas expedidas pela ANVISA, MAPA e órgãos de vigilância sanitária competentes.

Como medida de promoção do desenvolvimento sustentável e de fortalecimento da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá comprovar, mensalmente, por meio de documentação fiscal idônea, que adquire

percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do valor dos gêneros alimentícios utilizados na execução contratual junto a agricultores familiares, cooperativas ou associações regularmente enquadradas no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, ou instrumento oficial que venha a substituí-lo.

Os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar deverão priorizar, sempre que possível, produtos regionais e produzidos localmente, especialmente arroz, feijão, farinha de mandioca, hortaliças, frutas e outros itens definidos pela fiscalização contratual, observadas a sazonalidade, disponibilidade de mercado e viabilidade de fornecimento.

A CONTRATADA poderá adquirir gêneros alimentícios de agricultores familiares, cooperativas ou associações regularmente cadastradas e habilitadas nos termos da legislação vigente, desde que os produtos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e especificações técnicas exigidas pela CONTRATANTE.

A fiscalização contratual poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos comprobatórios da origem, qualidade, rastreabilidade e regularidade sanitária dos gêneros alimentícios utilizados na execução dos serviços.

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, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parabolizado e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), grão-de-bico, lentilha.
FARINHAS E CEREAIS
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo para quibe, de milho, de aveia, fécula de mandioca, fécula de batata, sendo todos classificados como tipo 1.
MASSAS

Devem apresentar-se intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característicos de cada tipo de massa.

FRUTAS

Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

HORTALIÇAS

Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.

Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças poderão ser substituídas *in natura* 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, contrafilé, 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: mussarela, 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 16ºC. 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. Todos *shoyo* 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 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 (sabores diversos, cor e aroma *mousses* 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, manjericão, 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;
SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

6.6. 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	02 (duas) Saladas cruas; 01 (um) Prato Principal (carne - bovina, suína, aves e peixe); 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 proporção entre o Prato Principal e o Prato Vegetariano deverá obedecer a indicação a ser realizada pelo responsável técnico da UFBA no momento da aprovação do cardápio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

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

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

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 3.037.320,00

A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral no âmbito da Administração Pública Federal.

Considerando que a última pesquisa de mercado utilizada como referência para a contratação foi realizada em maio de 2023, procedeu-se à atualização monetária dos valores pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, índice oficial de inflação apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, de forma a refletir as condições econômicas vigentes e garantir maior aderência aos preços praticados no mercado.

A atualização considerou a variação acumulada do IPCA no período compreendido entre agosto de 2023 a abril de 2026 correspondente a aproximadamente 13,92%, incidindo sobre o valor unitário originalmente estimado para a refeição.

Dessa forma, para fins de planejamento da contratação, foi adotado o valor unitário estimado de **R$23,01 (vinte e três reais e um centavo)** por refeição, conforme memória de cálculo constante dos autos do processo.

Com base no quantitativo anual estimado de **132.000 (cento e trinta e duas mil) refeições**, o valor global anual estimado da contratação corresponde a:

Descrição	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário Estimado	Valor Anual Estimado
Fornecimento de refeições (almoço)	132.000 refeições	R$ 23,01	R$ 3.037.320,00

Assim, o custo anual estimado da contratação é de **R$3.037.320,00 (três milhões, trinta e sete mil e trezentos e vinte reais)**.

Premissas adotadas para estimativa da demanda

Para fins de planejamento da contratação, considerou-se que a demanda por refeições sofre redução significativa durante os períodos de férias acadêmicas constantes do calendário oficial da UFBA. Todavia, considerando a necessidade de manutenção da estrutura operacional indispensável à continuidade dos serviços, será prevista, no Termo de Referência, remuneração correspondente ao quantitativo mínimo de 100 (cem) refeições por dia útil durante esses períodos, independentemente da demanda efetivamente registrada.

Tal previsão decorre da existência de custos fixos da operação, incluindo despesas com pessoal, encargos sociais e trabalhistas, manutenção da estrutura física e operacional, equipamentos, logística, administração e demais despesas permanentes necessárias à continuidade da prestação do serviço.

O valor estimado foi definido com base nos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração Pública, observando os parâmetros estabelecidos pelo art. 23 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser complementado por pesquisa de preços atualizada na fase preparatória da contratação, conforme exigido pela legislação vigente.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a possibilidade de parcelamento da solução pretendida.

Após análise técnica do objeto, concluiu-se pela **não adoção do parcelamento da contratação**, tendo em vista que os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições constituem atividades integradas e interdependentes, cuja execução exige coordenação operacional contínua e responsabilidade única sobre todas as etapas do processo produtivo.

A eventual divisão da contratação em múltiplos itens ou contratos distintos poderia acarretar dificuldades de gerenciamento, aumento dos custos administrativos, fragmentação das responsabilidades, prejuízos ao controle de qualidade, riscos à segurança alimentar e sanitária, além de comprometer a eficiência operacional necessária à adequada prestação dos serviços.

A manutenção de uma única contratada responsável por todas as etapas da execução possibilita maior controle da fiscalização contratual, uniformidade dos padrões de qualidade, melhor gerenciamento dos riscos operacionais e sanitários e maior eficiência na solução de eventuais ocorrências durante a execução contratual.

Além disso, verificou-se que a contratação em lote único não restringe indevidamente a competitividade do certame, uma vez que existe no mercado número suficiente de empresas especializadas aptas a executar integralmente o objeto pretendido.

Dessa forma, considerando a natureza dos serviços, a necessidade de integração das atividades, a busca pela eficiência administrativa e a preservação da economicidade da contratação, conclui-se que o parcelamento da solução não se mostra técnica nem economicamente recomendável, sendo a contratação integral do objeto a alternativa mais vantajosa para a Administração, em consonância com os princípios previstos na Lei nº 14.133 /2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Universidade Federal da Bahia – UFBA e às políticas públicas voltadas à assistência estudantil, permanência universitária e promoção da segurança alimentar e nutricional.

Para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar foram considerados os resultados obtidos em contratações anteriores realizadas pela UFBA para prestação de serviços de alimentação e nutrição, bem como as necessidades atualmente identificadas no âmbito do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS, observando-se as características da demanda, o perfil dos usuários atendidos e as experiências acumuladas na execução de contratos similares.

A contratação proposta está em consonância com os objetivos estratégicos definidos no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI vigente da Universidade Federal da Bahia, especialmente aqueles relacionados à promoção da permanência estudantil, à inclusão social, à redução das desigualdades de acesso e permanência no ensino superior e ao fortalecimento das políticas de assistência estudantil.

A solução também guarda aderência às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, instituído pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que prevê a alimentação como uma das áreas prioritárias de atuação das Instituições Federais de Ensino Superior para ampliação das condições de permanência dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação encontra-se compatível com o planejamento das contratações da Administração e deverá estar prevista no Plano de Contratações Anual – PCA da UFBA referente ao exercício correspondente à realização da licitação, observada a disponibilidade orçamentária e financeira necessária à sua execução.

A contratação contribui diretamente para a consecução dos objetivos institucionais da Universidade, assegurando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como para a implementação das ações de assistência estudantil destinadas à comunidade acadêmica do Instituto Multidisciplinar em Saúde.

Dessa forma, conclui-se que a contratação está plenamente alinhada ao planejamento institucional da UFBA, aos instrumentos de governança e gestão da Administração Pública Federal e às políticas públicas de assistência estudantil e permanência universitária, atendendo aos princípios da eficiência, planejamento, interesse público e desenvolvimento social previstos na Lei nº 14.133/2021.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

13. Providências a serem Adotadas

Após a conclusão e aprovação do Estudo Técnico Preliminar, será elaborado o Termo de Referência, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis. Concluída a fase preparatória e obtidas as aprovações necessárias, será realizado o procedimento licitatório, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico. Após a homologação do certame, será formalizada a contratação para execução do objeto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e econômico. A solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades institucionais da UFBA, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Verificou-se que a realização da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, é compatível com a natureza do objeto e possibilitará a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando a adequada prestação dos serviços de alimentação e nutrição destinados à comunidade universitária do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 18/08/2026 às 20:35:15.

JOMIRIO SAMPAIO MAGALHAES

Equipe de apoio

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES ETP Nº 18/2026 - PROAE/UFBA (12.01.03)
(Nº do Documento: 3)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 18/08/2026 22:18)
ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO
TECNICO EM CONTABILIDADE
CUE/PROAE (12.01.03.22)
Matrícula: ###453#5

(Assinado eletronicamente em 19/08/2026 16:48)
JOMIRIO SAMPAIO MAGALHAES
COORDENADOR(A) - TITULAR
CUE/PROAE (12.01.03.22)
Matrícula: ###39#7

(Assinado eletronicamente em 20/08/2026 18:25)
JORGE HENRIQUE SANTOS SALDANHA
PRO-REITOR(A) - TITULAR
PROAE/UFBA (12.01.03)
Matrícula: ###444#8

(Assinado eletronicamente em 19/08/2026 10:36)
MARCIO VASCONCELOS OLIVEIRA
DIRETOR(A) - TITULAR
IMS (12.01.51)
Matrícula: ###395#4

*Visualize o documento original em https://sipac.ufba.br/public/documentos/ informando seu número: **3**, ano: **2026**, tipo: **ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES ETP**, data de emissão: **18/08/2026** e o código de verificação: **3b6627fa25***