

# Estudo Técnico Preliminar 49/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23078.522437/2023-04

## 2. Descrição da necessidade

O presente estudo preliminar descreve a necessidade de prover refeições à comunidade da Estação Experimental Agronômica-EEA-UFRGS.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante               | Responsável        |
|---------------------------------|--------------------|
| Estação Experimental Agronômica | Jaqueline Oliveira |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta contratação refere-se à Estação Experimental Agronômica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, localizada no município de Eldorado do Sul.

Da adoção do Sistema de Registros de Preços - SRP.

A adoção do SRP foi julgada como pertinente para esta contratação, pelas seguintes razões:

1.

Considerando que solicitaremos os itens conforme a necessidade de reposição (quinzenalmente ou mensalmente dependendo do item);

1.

Considerando que até 2020 todos os servidores almoçavam no Restaurante e atualmente poucos utilizam o serviço;

1.

Considerando a falta de local de armazenamento para períodos maiores do que o mês em curso;

### Do princípio da padronização

Nos termos da Portaria SEGES/ME Nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, que instituiu o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, a consulta realizada aos itens que compõem o Catálogo Eletrônico de Padronização do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) – endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados> - localizou item com compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho. Desta forma, será adotada estas especificações, minutas e preços praticados nos demais artefatos da fase de Planejamento da Contratação.

### Da natureza comum do objeto da licitação

O objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade Pregão. Neste sentido, a fim de confirmar que os objetos são comuns, tendo em vista o núcleo do conceito de bem e serviço (disponibilidade no mercado próprio; predeterminação dos atributos essenciais do objeto de forma objetiva e uniforme; desnecessidade de conter características peculiares para satisfação da Administração), o(s) objeto(s) possuem os seguintes atributos básicos: trata-

se de contratação habitual/rotineira da Administração Pública; apresenta(m) características que encontram no mercado padrões usuais de especificação; existe a possibilidade de julgamento objetivo das propostas pelo menor preço; e podem ser substituídos por outro com qualidades similares ou equivalentes disponíveis no mercado.

#### **Enquadramento da Contratação para fins de vigência**

O objeto licitatório é enquadrado como de fornecimento não-contínuo pois se trata de entrega de bens sem que haja uma demanda de caráter permanente e, finalizada a entrega, a necessidade foi atendida.

## **5. Levantamento de Mercado**

Foi realizada pesquisa no âmbito de contratações públicas por meio do site de compras governamentais, a fim de verificar a existência de soluções aptas em atender a necessidade administrativa, ou então novas metodologias de execução/contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração. Foi constatado que a solução amplamente utilizada é a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo de refeições diárias, visando a atender necessidades básicas do setor.

### **5.1 Levantamento de soluções**

Solução 1: aquisição de alimentos

Solução 2: contratação de prestadora de serviços

### **5.2 Análise comparativa das soluções**

Não foram encontradas novas soluções para o tipo de contratação requisitada. As alternativas disponíveis são as usuais de mercado, pois o objeto a ser demandado não apresenta complexidade técnica.

### **5.3 Justificativa da escolha da solução**

A solução 1 foi identificada por esta equipe técnica como a que melhor atende a necessidade da demanda e aos requisitos da contratação, por meio da realização de Pregão, pelo Sistema de Registro de Preços, visando a aquisição de gêneros alimentícios, tendo em vista a existência de contrato vigente relativo ao pessoal encarregado de preparar as refeições (contrato nº 5/2023), sendo, portanto, a solução com menor custo e maior benefício.

A Universidade possui um histórico de contratação similar em anos anteriores (2022, 2021, 2019). Como exemplo de contratação anterior realizada pela UFRGS podemos citar o processo SEI 23078.500681/2020-65.

Em relação à justificativa da escolha do tipo de solução a contratar:

1.

as aquisições e contratações públicas seguem, em regra, o princípio do dever de licitar, ressalvadas as hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação, e que a não observância da modalidade estipulada na lei pode configurar o fracionamento ilegal de despesa, prática vedada na Lei 14.133/2021;

1.

ocorre a necessidade de contratações frequentes e as entregas e realização dos serviços são parciais/parceladas uma vez que são realizadas de acordo com necessidade de utilização dos alimentos no preparo das refeições;

1.

os serviços de fornecimento de refeições, com alimentos já preparados, exige empresa especializada e capacitada para sua prestação;

A opção pela aquisição de bens é a mais vantajosa para a Administração, não tendo sido vislumbradas neste estudo novas alternativas disponíveis no mercado e nem outras alternativas adotadas por demais órgãos públicos.

## 6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios para elaboração de refeições destinadas à comunidade da Estação Experimental Agronômica da UFRGS, em Eldorado do Sul-RS.

O objeto é facilmente ofertado por diversas empresas do mercado; a escolha pode ser feita tão somente pelo preço ofertado; as especificações não necessitam de avaliação minuciosa, pois o objeto não apresenta complexidade na sua execução e têm as suas características estabelecidas de forma objetiva e padronizada.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A determinação do quantitativo a ser adquirido considerou a estimativa de consumo e utilização prováveis, assim como foram baseadas em técnica adequada, tendo sido considerados os seguintes fatores e/ou fontes:

1.

Histórico de consumo dos itens disponibilizado através de Atas de Registro de Preços e/ou Contrato;

1.

Demandas registradas pelas unidades no PAC – 2023;

1.

Incremento na demanda de consumo/uso, em virtude da oscilação do número de usuários (há dias com menos de dez refeições e outros com mais de 50 refeições agendadas);

1.

Substituição decorrente de formato de prestação do serviço (as refeições estavam sendo transportadas de POA, resultando em 65 km de transporte);

| OBJETO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | QTDE | Unidade |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Arroz Branco brunido: deve conter grãos de 7.0 a 7.5 mm, longo, fino, tipo 1. Embalagem primária em plástico atóxico, transparente e resistente em pacotes de 5 kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 30 kg, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                       | 300  | Kg      |
| Arroz Integral: deve conter grãos de 7.0 a 7.5 mm, longo, fino, tipo 1. Embalagem primária em plástico atóxico, transparente e resistente em pacotes de 1 kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 30 kg, com solda re                                                                                                                           | 120  | Kg      |
| Feijão preto: tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1 kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                  | 120  | Kg      |
| Lentilha: tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 500 g, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                      | 30   | Kg      |
| Carne de frango: Bife de peito de frango porções de 130 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária em papelão resistente com no máximo 20 kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM | 30   | Kg      |
| Carne de frango: Sobrecoxa com osso, sem pele, porções entre 180 e 220 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo                                                                                                                                                                                                                          |      |         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária em papelão resistente com no máximo 20 kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 30 | Kg |
| Carne de frango: Cubos de peito de frango porções de 30g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                    | 60 | Kg |
| Carne bovina: Moída de primeira com até 10% de gordura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente, SIF, CISPOA ou SIM                                                                                                                                                                                                      | 30 | Kg |
| Carne bovina: Bife de Coxão de Dentro porções de 150g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no Órgão Sanitário competente, SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                      | 60 | Kg |
| Carré Suíno fatiado com 150g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no órgão sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                                                | 30 | Kg |
| Carne de peixe: Filé de Merluza porções de 180g. Sem pele, sem espinhas e isento de qualquer evidência de decomposição. As porções poderão ter um limite máximo de perda de peso de 20% após o descongelamento, de acordo com o ofício circular nº 26 /2010 do DIPOA. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, congelado na temperatura adequada à legislação. O produto deverá possuir registro no órgão sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM. | 60 | Kg |
| Massa com ovos tipo espaguete: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                 | 30 | Kg |
| Massa com ovos tipo parafuso: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                  | 30 | Kg |
| Massa com ovos tipo penne: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                     | 30 | Kg |
| Sal tipo refinado: deve conter iodato de potássio e antiumectante. embalagem de 1Kg. Embalagem primária em pacote de 1kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega .Deverá conter entre 15mg e 45mg de iodo conforme RDC nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013.                                                                                                                                                                                                                        | 12 | Kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Margarina com sal: deve conter óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite desnatado e ou soro de leite em pó, água e sal. Embalagem primária em potes de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.     | 6  | Un |
| Batata palha sem sal: deve conter batata e óleo vegetal. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente de 10kg, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                               | 15 | Kg |
| Leite integral UHT : embalagem tipo TETRA PACK de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.                                                                                                                                | 72 | lt |
| Creme de leite: deve conter creme de leite, soro de leite e estabilizantes. Embalagem primária cartonada longa vida de 1kg, embalagem secundária de papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da data de entrega.                                   | 15 | Kg |
| Vinagre de álcool. Embalagem primária em frascos de 750ml, com validade mínima de 24 meses da entrega.                                                                                                                                                       | 9  | Un |
| Açúcar refinado especial: composto por sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em papel resistente com 10kg, com validade mínima de 12 meses da entrega.                                                      | 30 | Kg |
| Farinha de mandioca torrada fina: classe branca, tipo 1, sem óleo. Embalagem primária em pacote de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                              | 9  | Kg |
| Farinha de milho: amarela, média, enriquecida com ferro e ácido fólico, embaladas em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.                                                                                      | 15 | Kg |
| Farinha de trigo: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 10kg, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 4 meses da entrega. | 30 | Kg |
| Extrato de tomate: deve conter polpa de tomate, sem conservantes. Embalagem primária em bag plástico de 4,1kg, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                        | 24 | Kg |
| Maionese: deve conter óleo vegetal, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, vinagre, amido modificado, água. Embalagem primária em potes de 3kg, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.              | 9  | Kg |
| Molho tipo shoyo: deve conter molho de soja, água, sal, soja, açúcar, corante caramelo, milho, xarope de glicose. Embalagem primária de 1L, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses de entrega.                          | 6  | lt |
|                                                                                                                                                                                                                                                              |    |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| Orégano seco: apresentação natural, matéria-prima orégano, aplicação alimentícia. Embalagem primária de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses da entrega. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.            | 6   | Un |
| Páprica doce em pó: apresentação natural, matéria-prima páprica doce, aplicação alimentícia. Embalagem primária de 250g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses da entrega. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | 6   | Un |
| Óleo comestível de soja<br><br>Embalado em latas de 18 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.                                                                                                                                                                               | 144 | lt |
| Batata Inglesa<br><br>Batata inglesa in natura. Características de 1ª qualidade, sem fungos, sem rachaduras e sujidades.                                                                                                                                                                                         | 45  | Kg |
| Mandioca Pré-elaborada (Aipim)<br><br>Mandioca in natura, pré-elaborada, sem casca, higienizada. Características de 1ª qualidade, sem fungos, sem rachaduras e sujidades. Apresentação em cortes variados conforme solicitação (por exemplo: pedaços, cubos).                                                    | 30  | Kg |

A partir dessa planilha, esta equipe de planejamento tomou as seguintes decisões:

1.

Realizou-se um cálculo de média de refeições diárias, tendo em vista a utilização desde junho de 2022.

1.

Elaborou-se uma lista de gêneros alimentícios tendo como base itens que costumavam ser adquiridos pela PRAE enquanto a Universidade comprava separadamente os gêneros alimentícios e a mão-de-obra.

Além desse quantitativo que embasou essas estimativas, elencamos algumas informações pertinentes:

1.

considerou-se que a vigência da contratação será de 12 meses;

1.

conforme norma técnica, é necessário a entrega de gêneros alimentícios atendendo as especificações indicadas no edital, bem como estar em ótimas condições para o consumo humano, e seu prazo de validade ser de no mínimo seis meses adiante ao da entrega. Por isso, foi considerado que todos os itens entregues necessitarão serem conferidos e aprovados para serem considerados em conformidade para aceite. Por isso, ao longo do período até a data de realização da próxima contratação precisarão conter informações quanto a seu prazo de validade;

1.

analisou-se os dados de uso da ARP vigente/contrato vigente/contratações realizadas nos últimos anos pela Universidade;

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 14.977,02

### 8.1 Da metodologia:

A estimativa do valor da contratação foi composta por valores unitários obtidos diretamente por meio da pesquisa de preços do portal de Compras, a qual ainda não fora concluída na presente data.

Segue a tabela a seguir com os quantitativos e valores estimados:

| Objeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Qtde  | Valor Unitário Estimado (R\$) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|
| Arroz Branco brunido: deve conter grãos de 7.0 a 7.5 mm, longo, fino, tipo 1. Embalagem primária em plástico atóxico, transparente e resistente em pacotes de 5 kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 30 kg, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                             | 300Kg | 5,39                          |
| Arroz Integral: deve conter grãos de 7.0 a 7.5 mm, longo, fino, tipo 1. Embalagem primária em plástico atóxico, transparente e resistente em pacotes de 1 kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 30 kg, com solda re                                                                                                                                 | 120Kg | 6,00                          |
| Feijão preto: tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1 kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                        | 120Kg | 7,82                          |
| Lentilha: tipo 1, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 500 g, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                            | 30Kg  | 7,89                          |
| Carne de frango: Bife de peito de frango porções de 130 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária em papelão resistente com no máximo 20 kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM       | 30Kg  | 16,30                         |
| Carne de frango: Sobrecoxa com osso, sem pele, porções entre 180 e 220 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária em papelão resistente com no máximo 20 kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM | 30Kg  | 9,80                          |
| Carne de frango: Cubos de peito de frango porções de 30g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM.        | 60Kg  | 16,46                         |
| Carne bovina: Moída de primeira com até 10% de gordura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão                                                                                                                                                                             |       |                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro em Órgão Sanitário competente, SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30Kg | 27,65 |
| Carne bovina: Bife de Coxão de Dentro porções de 150g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no Órgão Sanitário competente, SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                     | 60Kg | 35,21 |
| Carré Suíno fatiado com 150g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, à vácuo, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, resfriado na temperatura adequada a legislação. O produto deverá possuir registro no órgão sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM.                                                                                                                                                                                                                               | 30Kg | 17,31 |
| Carne de peixe: Filé de Merluza porções de 180g. Sem pele, sem espinhas e isento de qualquer evidência de decomposição. As porções poderão ter um limite máximo de perda de peso de 20% após o descongelamento, de acordo com o ofício circular nº 26/2010 do DIPOA. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 5 kg de peso líquido, embalagem secundária de papelão resistente com no máximo 20kg, congelado na temperatura adequada à legislação. O produto deverá possuir registro no órgão sanitário competente SIF, CISPOA ou SIM. | 60Kg | 30,34 |
| Massa com ovos tipo espagete: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                 | 30Kg | 6,28  |
| Massa com ovos tipo parafuso: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                 | 30Kg | 6,28  |
| Massa com ovos tipo penne: deve conter sêmola de trigo, ovos, corante natural de cúrcuma e/ou urucum. Apresentar tempo médio de cocção de até 11 minutos. Embalagem primária em pacotes de 500g, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                    | 30Kg | 5,92  |
| Sal tipo refinado: deve conter iodato de potássio e antiumectante. embalagem de 1Kg. Embalagem primária em pacote de 1kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 10 meses da entrega. Deverá conter entre 15mg e 45mg de iodo conforme RDC nº 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013.                                                                                                                                                                                                                       | 12Kg | 1,59  |
| Margarina com sal: deve conter óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite desnatado e ou soro de leite em pó, água e sal. Embalagem primária em potes de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6un  | 7,28  |
| Batata palha sem sal: deve conter batata e óleo vegetal. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente de 10kg, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15Kg | 22,28 |
| Leite integral UHT : embalagem tipo TETRA PACK de 1 litro. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 msas da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 72lt | 5,95  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Creme de leite: deve conter creme de leite, soro de leite e estabilizantes. Embalagem primária cartonada longa vida de 1kg, embalagem secundária de papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da data de entrega.                                                                                       | 15Kg  | 16,82 |
| Vinagre de álcool. Embalagem primária em frascos de 750ml, com validade mínima de 24 meses da entrega.                                                                                                                                                                                                           | 9un   | 24,45 |
| Açúcar refinado especial: composto por sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em papel resistente com 10kg, com validade mínima de 12 meses da entrega.                                                                                                          | 30Kg  | 4,28  |
| Farinha de mandioca torrada fina: classe branca, tipo 1, sem óleo. Embalagem primária em pacote de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                                                                                  | 9Kg   | 6,44  |
| Farinha de milho: amarela, média, enriquecida com ferro e ácido fólico, embaladas em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega.                                                                                                                                          | 15Kg  | 5,55  |
| Farinha de trigo: tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico atóxico, transparente e resistente de 10kg, com solda reforçada e íntegra, com validade mínima de 4 meses da entrega.                                                     | 30Kg  | 5,90  |
| Extrato de tomate: deve conter polpa de tomate, sem conservantes. Embalagem primária em bag plástico de 4,1 kg, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                                                                           | 24Kg  | 8,49  |
| Maionese: deve conter óleo vegetal, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, vinagre, amido modificado, água. Embalagem primária em potes de 3kg, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega.                                                                  | 9Kg   | 12,25 |
| Molho tipo shoyo: deve conter molho de soja, água, sal, soja, açúcar, corante caramelo, milho, xarope de glicose. Embalagem primária de 1L, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses de entrega.                                                                              | 6lt   | 7,06  |
| Orégano seco: apresentação natural, matéria-prima orégano, aplicação alimentícia. Embalagem primária de 500g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses da entrega. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.            | 6un   | 21,34 |
| Páprica doce em pó: apresentação natural, matéria-prima páprica doce, aplicação alimentícia. Embalagem primária de 250g, embalagem secundária em papelão resistente, com validade mínima de 12 meses da entrega. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | 6un   | 3,60  |
| Óleo comestível de soja<br><br>Embalado em latas de 18 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.                                                                                                                                                                               | 144lt | 8,36  |
| Batata Inglesa                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |       |

|                                                                                                                                                                                                                         |              |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|
| Batata inglesa in natura. Características de 1ª qualidade, sem fungos, sem rachaduras e sujidades.                                                                                                                      | 45Kg         | 5,31 |
| Mandioca Pré-elaborada (Aipim)                                                                                                                                                                                          |              |      |
| Mandioca in natura, pré-elaborada, sem casca, higienizada. Características de 1ª qualidade, sem fungos, sem rachaduras e sujidades. Apresentação em cortes variados conforme solicitação (por exemplo: pedaços, cubos). | 30Kg         | 5,50 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO                                                                                                                                                                                                    | R\$14.977,02 |      |

Tabela X – estimativa do valor estimado da contratação

Considerando os fatores levantados, estima-se um valor de contratação aproximado de R\$ 14977,02 (Quatorze Mil e Novecentos e Setenta e Sete Reais e Dois Centavos).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os objetos que compõem a solução foram considerados divisíveis. A adoção do parcelamento da solução foi julgada como pertinente para esta contratação, pelas seguintes razões:

1.

é viável a divisão do objeto em itens;

1.

a divisão possibilita o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas na ampliação da economicidade

1.

ampliação da competição evita a concentração de mercado.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que para o preparo dos alimentos é necessário dispor de instalações adequadas, bem como de pessoal encarregado dessa atividade, há duas contratações correlatas. A reforma da cozinha e a contratação de pessoal para atuar no preparo das refeições estão em andamento, conforme processos SEI nº 23078.519057/2023-84 e 23078.564720/2022-14, respectivamente.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está contemplado no Plano de Contratações Anual – PCA 2023.

A contratação encontra-se igualmente alinhada ao PDI - UFRGS 2016 - 2026, especialmente no que tange aos Objetivos Organizacionais de desenvolvimento e infraestrutura:

- Aperfeiçoar o atendimento a comunidade;
- Qualificar os espaços de trabalho no ambiente universitário.

E de inclusão:

Desenvolver ações para assistência, permanência e conclusão, acolhimento e integração, compatíveis com a expansão do corpo discente da Universidade.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Como resultado da aquisição desses materiais espera-se prover a comunidade Universitária dos serviços de alimentação, evitando deslocamentos, considerando que as atividades desenvolvidas são contínuas e que a distância entre a área rural onde se localiza a fazenda e o restaurante mais próximo é de aproximadamente 5 km.

A produção das refeições nas dependências da Estação reduzirá os custos e riscos de deslocamento e aproveitará a infraestrutura da cozinha e o contrato de pessoal terceirizado, que já estão em andamento nesta Universidade.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequação do ambiente do órgão em um primeiro momento, tendo em vista que a solução será contratada de acordo com a necessidade e demanda da Universidade.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

As contratações governamentais devem estabelecer critérios que promovam o desenvolvimento nacional sustentável, devendo o órgão avaliar se há incidência de critérios de sustentabilidade no caso concreto; indicar as dimensões dessa incidência; e definir condições para sua aplicação. Para o estabelecimento dos critérios de sustentabilidade, deve-se:

1.

atentar para que a contratação esteja alinhada com o disposto no Plano Diretor de Logística Sustentável da UFRGS;

1.

consultar o CATMAT Sustentável e pesquisar por itens classificados e definidos com critérios de sustentabilidade e disponíveis para uso dos órgãos nas compras governamentais,

1.

consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no qual podem ser extraídos subsídios orientadores das ações de sustentabilidade pertinentes de ação, conforme o caso.

1.

prever, no campo próprio do Termo de Referência critérios e práticas de sustentabilidade de caráter técnico, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho;

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

sta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar

## 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](#).

**DANIELE SCHONS**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 02/06/2023 às 10:17:17.*