UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa analisar a viabilidade da presente aquisição, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência (TR), visando atender às necessidades da Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil (DISAE) do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Pará (RU/UFPA).

1. DADOS DO PROCESSO

Órgão responsável pela contratação:

Universidade Federal do Pará, Superintendência de Assistência Estudantil, Diretoria de Serviços de Alimentação Estudantil, Restaurante Universitário.

Objeto:

Aquisição de utensílios de cozinha de uso profissional para atender às necessidades **DISAE/RU/UFPA**, conforme as especificações técnicas descritas abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	QTD
1	**CAÇAROLA DE ALUMÍNIO LINHA HOTEL N° 30** - Capacidade aprox. 10 litros; com pegadores laterais de alumínio e tampa. Medidas aprox.: altura: 14 cm; diâmetro da boca: 30 cm; espessura: 1,9 mm.	2
2	**CAÇAROLA DE ALUMÍNIO LINHA HOTEL N° 50** - Capacidade aprox. 41 litros; com pegadores laterais de alumínio e tampa. Medidas aprox.: altura: 23 cm; diâmetro da boca: 50 cm; espessura: 2,1 mm.	2
3	**CAÇAROLA DE ALUMÍNIO LINHA HOTEL N° 60** - Capacidade para 73 litros; com pegadores laterais de alumínio e tampa. Medidas aprox.: altura: 26 cm; diâmetro da boca: 60 cm; espessura: 2,1mm.	2
4	**CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N° 30** - Capacidade para 18 litros; com pegadores laterais de alumínio e tampa. Medidas aprox.: altura: 26 cm; diâmetro da boca: 30 cm; espessura: 2,3 mm.	2
5	**CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO N° 45** - Capacidade para 68 litros; com pegadores laterais de alumínio e tampa. Medidas aprox.: altura: 42 cm; diâmetro da boca: 45 cm; espessura: 2,4 mm.	2
6	**ESCORREDOR PARA MACARRÃO DE ALUMÍNIO HOTEL N° 5** - Material: todo em alumínio; com bordas laterais dobradas e alças para firmeza e segurança no uso; usado para escorrer macarrão/arroz. Medidas aprox.: altura: 26 cm; diâmetro: 50 cm.	3
7	**ESCORREDOR PARA MACARRÃO DE ALUMÍNIO HOTEL N° 35** - Material: todo em alumínio; com bordas laterais dobradas e alças para firmeza e segurança no uso; Medidas aprox.: altura: 22 cm; diâmetro: 35 cm.	3
8	**LEITEIRA / CANECÃO INDUSTRIAL ALUMÍNIO HOTEL N° 20** - Com cabo em baquelite para proteção ao calor; capacidade aprox. 6,5 litros; material: alumínio escovado reforçado. Medidas aprox.: altura: 21 cm; diâmetro da boca: 20 cm.	3

9	**LEITEIRA / CANECÃO INDUSTRIAL ALUMÍNIO HOTEL N° 24** - Com cabo em baquelite para proteção ao calor; capacidade aprox. 10,8 litros; material: alumínio escovado reforçado. Medidas aprox.: altura: 24,5 cm; diâmetro da boca: 24 cm.	5
10	**CUBA GASTRONÔMICA BUFFET 530X325MM GN 1/1-200 MM COM TAMPA** - Material Predominante: Aço inox 304; Espessura: 0,7 mm; Acabamento: Semi brilho; Capacidade: 27,5 Litros; Aplicação: Buffet; Medidas externas: 530x325mm; Medidas internas: 505x300mm; Referência Padrão: 1/1; Profundidade: 200 mm; Monobloco: Sim, Com Alça: Sim; Perfuração: Não; Peso cúbico aprox.: 9 kg.	25
11	**CUBA GASTRONÔMICA BUFFET 530X325MM GN 1/1-150 MM COM TAMPA** - Material Predominante: Aço inox 304; Espessura: 0,7 mm; Acabamento: Semi brilho; Capacidade: 21 Litros; Aplicação: Buffet; Medidas externas: 530x325mm; Medidas internas: 505x300 mm; Referência Padrão: 1/1; Profundidade: 150 mm; Monobloco: Sim; Com Alça: Sim; Perfuração: Não; Peso cúbico aprox.: 4,41 kg.	25
12	**TERMÔMETRO DIGITAL DE ESPETO** para Alimentos - Visor em cristal líquido de fácil visualização; Termômetro Digital Culinário; Material: Aço inoxidável e ABS plástico; Design leve e prático; Faixa de Temperatura: - 50º a +300º; Resolução: 0.1 Graus C/F; Fonte de Energia: 1.5 V Desligamento automático após 15 minutos sem operação; Função dos botões: ON/OFF: Liga e Desliga C/F: Seleção da unidade de temperatura.	2
13	**BALDE PARA LIMPEZA DE MOP** - Doblô 20; Modelo Flex; balde com capacidade para 32 litros com alças; espremedor com pressão lateral para Mops convencionais ou planos; divisória interna com capacidade de 12 litros; 4 rodízios de 50 mm; COR **VERDE.**	2
14	**BALDE PARA LIMPEZA DE MOP** - Doblô 20; Modelo Flex; balde com capacidade para 32 litros com alças - Espremedor com pressão lateral para Mops convencionais ou planos; divisória interna com capacidade de 12 litros; 4 rodízios de 50 mm; COR **AMARELA.**	1
15	**BALDE PARA LIMPEZA DE MOP** - Doblô 20; Modelo Flex - Balde com capacidade para 32 litros com alças; espremedor com pressão lateral para Mops convencionais ou planos; divisória interna com capacidade de 12 litros; 4 rodízios de 50 mm; COR **VERMELHA.**	1
16	**BALDE PARA LIMPEZA DE MOP** - Doblô 20; Modelo Flex; balde com capacidade para 32 litros com alças; espremedor com pressão lateral para Mops convencionais ou planos; divisória interna com capacidade de 12 litros; 4 rodízios de 50 mm; COR **AZUL.**	1
17	Abridor de latas e garrafas de mão, modelo profissional, todo em aço inox, medindo aproximadamente 15 cm.	2
18	Amolador de facas (**tipo chaira**), haste de aço inox c/ estrias e cabo em polietileno, comprimento total de 38 a 44 cm.	2
19	Balde de plástico reforçado, transparente, graduado, capacidade aproximadamente 8 litros, divisão de 1 litro, com bico e alça.	3
20	Balde graduado de polietileno, transparente, com escala de 20 litros, divisão de 1 litro com bico e alça.	3
21	Bacia plástica canelada de 30 litros na cor azul	3
22	Balde plástico em polietileno de alta densidade (PEAD) com tampa, capacidade aproximadamente 100 litros.	2
23	Batedor misturador, tipo pera (**fouet**) manual, em aço inox de 40 cm.	2
24	Borrifador em plástico (polietileno) multiuso, com capacidade aprox. 750 ml, gatilho com opção de jato direto ou pulverizador.	25
25	**CAIXA NÃO VAZADA** (monobloco) - em polipropileno, **cor azul**, de alta densidade (PEAD), resistente à baixa temperatura de -18º a + 5ºC, com tampa reforçada. Dimensões aprox. 21x38,5x62 cm, capacidade de 39,5 litros.	15
26	**CAIXA NÃO VAZADA** (monobloco) - em polipropileno, **cor branca**, de alta densidade (PEAD), resistente à baixa temperatura de -18º a + 5ºC, com tampa reforçada. Dimensões aprox. 21x38,5x62 cm, capacidade de 39,5 litros.	15

27	**CAIXA VAZADA** (monobloco) - em polipropileno, **cor branca**, de dimensões aprox. 50x35x30 cm, com capacidade de aprox. 40 litros.	10
28	**CAIXA NÃO VAZADA** - em polipropileno de alta densidade (PEAD), **cor azul**, de dimensões aprox. 72x35x35 cm, capacidade aprox. 70 litros.	2
29	**CAIXA NÃO VAZADA** - em polipropileno de alta densidade (PEAD), **cor branca**, dimensões aprox. 41x56x78 cm, com capacidade aprox. 130 litros.	1
30	Chinois - todo em aço inox, utensilio na forma cônica, com diâmetro de aprox. 27 cm.	2
31	Colher de polipropileno **côncava** para caldeirão, 60 cm de comprimento, material atóxico, resistente até 160ºC de temperatura.	5
32	Colher para arroz em aço inox **(monobloco)**, medindo aprox. 30 cm de comprimento.	5
33	Concha toda em material de aço inox (**monobloco**), medindo 38 cm e capacidade aprox. 177 ml.	5
34	Concha em alumínio reforçado, **tipo hotel**, com aproximadamente 20 cm de diâmetro, capacidade aprox. 1800 ml	5
35	Cortador de legumes manual, com tripé para uso industrial.	1
36	Dispensor de parede para sabonete líquido, de pressão, visor transparente, com reservatório e capacidade para 800 ml.	20
37	Escumadeira de mesa toda em aço inox **(monobloco)**, com aprox. 35 cm de comprimento e 12 cm de diâmetro.	5
38	Escumadeira toda em alumínio reforçado, tipo hotel, com diâmetro de 20 cm.	10
39	Espátula em aço inox **curva**, para uso em cozinha industrial, com cabo longo em polietileno na **cor branca**, dimensões aprox. 9" x 3 cm.	4
40	Facas para corte de carne 10", em material aço inox e cabo em polietileno na **cor branco**, linha profissional.	5
41	Facas para corte de carne 10", em material aço inox e cabo em polietileno na **cor azul**, linha profissional	5
42	Faca para corte 10", em material aço inox e cabo em polietileno na **cor amarelo**, linha profissional.	10
43	Garfo bidente em material aço inox (**monobloco**), medindo aprox. 1,8 mm x 35 cm de comprimento.	5
44	Garfo tridente, medindo aprox. 70 cm	5
45	Lixeira com pedal, capacidade 100L, em polietileno de alta densidade (PEAD) ou polietileno (PE).	6
46	Lixeira plástica basculante, capacidade 10L, dimensões aprox. 42x25x16 cm.	4
47	Mangueira tipo jardim, de material resistente, comprimento 30 metros.	1
48	Pá para caldeirão em polietileno, com cabo em aço inoxidável e suporte para as mãos, dimensões: 2,5 x 12 x 120 cm.	5
49	Pá para caldeirão **côncava** em polietileno, com cabo em aço inoxidável e suporte para as mãos, dimensões: 12 x 120 cm.	5
50	Pá para caldeirão em polietileno, com cabo em aço inoxidável e suporte para as mãos, dimensões: 2,5 x 12 x 100 cm.	2
51	Pá para caldeirão **côncava** em polietileno, com cabo em aço inoxidável e suporte para as mãos, dimensões: 12 x 80 cm.	2
52	Pá para caldeirão em polietileno, com cabo em aço inoxidável, dimensões: 2 x 10 x 80 cm.	2
53	Pedra de afiar, dupla face, dimensões: 200 x 76 x 25 mm.	8
54	Pegador para salada todo em material aço inox, linha profissional, com aprox. 28 cm de comprimento.	8
55	Placa de corte, na **cor vermelha** e dimensões: 60 x 40 x 1,5 cm.	4

56	Placa de corte, na **cor azul** e dimensões: 60 x 40 x 1,5 cm.	5
57	Placa de corte, na **cor verde** e dimensões: 60 x 40 x 1,5 cm.	12
58	Placa de corte, na **cor bege** e dimensões: 60 x 40 x 1,5 cm.	4
59	Placa de corte, na **cor branca** e dimensões: 60 x 40 x 1,5 cm	10
60	Suporte de placas de corte, na cor branca, fabricado em polietileno atóxico, capacidade para 6 unidades de placas de 1 a 1,5 cm de espessura.	2
61	Suporte em ABS para papel toalha interfolhado, com reservatório, na cor branca.	25
62	Timer temporizador de cozinha manual, analógico, 60 mim, em material ABS, na cor branco, com dimensões aprox. 3,5 x 6 x 6 cm.	2
63	Abridor de latas **industrial**, de uso profissional, material: metal.	3

2. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

2.1. Natureza da aquisição:

O objeto a ser adquirido neste ETP enquadra-se na categoria de bens de consumo, dos quais tratam a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº 5.450/05, por possuir padrões de desempenho, bem como características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

2.2. Duração do Contrato/Ata:

O objeto destina-se a formar a Ata de Registro de Preços.

2.3. Relevância dos requisitos estipulados:

Para garantir o fornecimento de refeições à comunidade universitária da UFPA, que atenda aos padrões higiênico-sanitários recomendados pela legislação, é imprescindível utilizar utensílios de cozinha de uso profissional, de boa qualidade, visando também à segurança alimentar durante o preparo e pré-preparo dos alimentos.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa dos quantitativos foi feita considerando os certames anteriores, bem como o atendimento às demandas da DISAE/RU/UFPA que fornece à comunidade universitária aproximadamente 7.000 refeições/dia, em períodos normais, incluindo almoço e jantar, distribuídos em duas unidades, Básico e Profissional.

Considerando o cenário atual de pandemia pelo coronavírus (COVID-19), bem como às diretrizes para conter a propagação deste vírus e incertezas quanto ao o retorno das atividades presenciais de ensino que influenciará diretamente no fornecimento de refeições pelo restaurante institucional, torna-se prudente considerar neste certame o quantitativo reajustado e requerido para realizar até 3.000 refeições/dia, aproximadamente 43% da capacidade do RU/UFPA.

4. MODALIDADE

A aquisição dos utensílios de cozinha industrial de uso profissional relacionados no objeto deste ETP adequa-se mais à modalidade **Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preço (SRP)**.

A opção por adotar o SRP deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, reduzindo a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por um ano, em Ata, para quando surgir à necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outros. Assim, enquadra-se no Decreto nº 7.892/2013, artigo 3º, inciso IV:

"Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração".

A associação dos itens permitirá uma melhor seleção de empresas, pois as licitantes deverão atender a todas as capacidades e competências estabelecidas no Edital e Anexos para a efetiva participação no certame, evitando assim que empresas sem a devida qualificação interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência e qualidade.

5. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Foi utilizado como metodologia:

- O preço de referência: média de todos os preços cotados.
- Parâmetro de pesquisa: cotações de empresas fornecedoras, internet, além do painel de preços.

6. MOTIVAÇÃO/OBJETIVO

O objetivo desta contratação é registrar preços para a **aquisição de utensílios de cozinha de uso profissional**, conforme especificações técnicas contidas no objeto deste ETP, que são produtos imprescindíveis para atender às necessidades da DISAE/RU/UFPA de manter o padrão higiênico-sanitário no fornecimento de refeições à comunidade universitária, além de reduzir riscos durante a manipulação e armazenamento, bem como permitir o melhor controle e segurança destes produtos durante o preparo e pré-preparo das refeições.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A reunião dos itens se justifica por tornar mais eficiente o processo, além de proporcionar o controle da aquisição mais eficaz e econômico.

Adicionalmente, a reunião dos itens nunca foi objeto de queixa (esclarecimentos/impugnação) no sentido de limitar a participação de licitantes que só disponham de capacidade para execução do objeto em relação a itens ou unidades autônomas.

As licitantes deverão atender a todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para a efetiva participação no certame, evitando que empresas sem a devida qualificação interfiram neste processo, cujo objetivo é a seleção daquela realmente capaz de atender às necessidades da Instituição com eficiência, qualidade e economicidade.

A estimativa de ganhos, em termos de economia de escala, na medida em que a quantidade de itens de materiais de mesma natureza propicia condições de propostas mais vantajosas para a Administração, haja vista a disponibilidade de estoque dos fornecedores pelo incremento do fluxo da produção e pelo aproveitamento mais eficiente dos recursos logísticos (transporte, pessoal), além da garantia de manutenção durante a contratação.

8. RESULTADOS ESPERADOS

8.1. Dispor de **utensílios de cozinha de uso profissional** em qualidade e quantidade para suprir as necessidades da DISAE/RU/UFPA, visando garantir a segurança alimentar no fornecimento de refeições servidas à comunidade universitária;

8.2. Garantir níveis operacionais satisfatórios de qualidade para as atividades finalísticas do RU/UFPA, bem como na automação de rotinas de atividades meio da Instituição;

8.3. Contribuir para atender às diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), alinhado à estratégia da UFPA.

8. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila o ETP do Órgão Gerenciador, sendo a SAEST/DISAE/RU e PROAD.

Belém/PA, 13 de abril de 2021.

Erika Vasconcelos de Oliveira
Nutricionista CRN 7 – 2087/ SIAPE 1921831
DISAE/RU/UFPA

Thais de Oliveira Carvalho Granado Santos
Nutricionista CRN 7 – 974/ SIAPE 3161777
DISAE/RU/UFPA

Elenilma Barros da Silva
Nutricionista CRN 7 – 2938/ SIAPE 2975215
Diretora da Divisão de Nutrição
Responsável Técnica/DISAE/UFPA

Xaene Maria F. Duarte Mendonça
Direção da DISAE/UFPA
Portaria nº675/2019 – Reitoria UFPA