

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

SERVIDOR	CARGO	LOTAÇÃO
Patrick Duarte Rabelo	Supervisor Técnico de Suprimentos-HMS/PSM/UPA	HMS
Jonara Elise Frey Portela	Diretora de Serviços e Abastecimento e Almoxarifado-HMS/PSM/UPA	HMS
Marli Sarmiento da Silva do Carmo	Diretora de Serviços em Saúde-HMS/PSM/UPA	HMS
Layanna Calderaro	Presidente do Comitê Gestor-HMS/PSM/UPA	HMS

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente estudo foi elaborado com o objetivo de garantir a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de manipulação, porcionamento e distribuição de alimentação para pacientes, acompanhantes e servidores, além de dietas enterais e fórmulas infantis para pacientes. O serviço abrange a operacionalização e o desenvolvimento de todas as etapas do processo, garantindo a nutrição adequada e a segurança alimentar, conforme a indicação técnica e o plano de cuidados individualizado. A alimentação inclui desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia para os usuários e servidores do Hospital Municipal de Santarém (HMS), Pronto Socorro Municipal (PSM), Unidade de Pronto Atendimento 24 Horas (UPA) e Ambulatório de Especialidades ou outro local designado pela contratante.

A Secretaria de Saúde do Município de Santarém, através das Unidades de Saúde, HMS/PSM/UPA24 e Ambulatório de Especialidades tem o compromisso de trazer excelência ao atendimento médico-hospitalar e demais atividades consideradas essenciais, e dentro deste contexto a alimentação é um dos fatores que contribuem para a boa qualidade e prestação dos serviços, haja vista a necessidade de garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas Unidades indicadas neste Estudo Técnico Preliminar.

A unidade de alimentação e nutrição, inserida no ambiente hospitalar, é considerada um subsistema, que desenvolve atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, além de desempenhar um conjunto de bens e serviços destinados a prevenir, melhorar e/ou recuperar a saúde da população a que se destina.

A alimentação adequada é fator imprescindível à manutenção da vida, bem como, no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade, incluindo-se também os servidores atuantes neste complexo hospitalar.

Para que este complexo funcione, é necessário que a Administração viabilize inúmeras compras e contratações, podemos citar entre elas, a contratação de médicos, a aquisição de equipamentos hospitalares, a aquisição de medicamentos, materiais hospitalares, a contratação de manutenção dos equipamentos, e neste caso específico a contratação de empresa especializada no serviço de alimentação.

A necessidade da contratação se originou nos relatórios utilizados no período de janeiro a julho de 2024 no que tange ao quantitativo estimado de refeições, conforme detalhado no item 5 deste ETP. A contratação deste objeto solicitado visa atender às necessidades para o período de (doze) meses, e serão utilizados para pacientes internados no HMS/PSM e UPA24H e servidores que atuam nas unidades citadas neste ETP.

Ainda, observa-se vantagens quanto à conveniência e economia de tempo, garantindo que uma empresa possa se dedicar amplamente a tal finalidade e atue frente à logística quanto ao preparo, armazenamento e transporte das refeições, economizando tempo e outros recursos correlacionados.

Relevância é a flexibilidade e escalabilidade, pois as empresas de refeições terceirizadas geralmente oferecem flexibilidade para ajustar o número de refeições encomendadas com base na realidade diária, observando que o número de marmitas diárias não é fixo e depende do número de usuários atendidos, permitindo maior controle de custos e previsão de orçamentos precisos.

A redução de responsabilidades, pois ao terceirizar a preparação de refeições, a CONTRATANTE transfere a responsabilidade de lidar com questões como compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra qualificada e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado (contratada).

É indubitável destacar que a interrupção do fornecimento de alimentação compromete severamente a continuidade dos serviços prestados ao público, gerando situação de risco à vida de pacientes, bem como o desenvolvimento das atividades e eficiência da Administração. Os serviços relacionados à saúde pública possuem incontestável relevância junto à sociedade, não apenas por tratar-se do maior bem tutelado pelo direito, mas também pela delicadeza e sensibilidade que o tema requer, sobretudo quando a qualidade dos hospitais públicos é constantemente questionada junto à mídia e seus usuários.

Considerando que o administrador público, ao gerir a máquina estatal na busca da satisfação do interesse coletivo, se submete a um Regime Jurídico-administrativo marcado pela existência de prerrogativas e sujeições e dotado de princípios logicamente concatenados que disciplinam a atuação dos gestores da coisa pública, onde alguns destes princípios estão expressos exemplificativamente na Constituição Federal (artigo 37, caput), quais sejam, legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, constituindo o que a doutrina denomina de princípios basilares da Administração Pública.

Diante do exposto, em razão do dever de garantir os serviços de saúde pública, o nosso município não poderá ser omissor, tão pouco adiar contratações necessárias para atender a população, logo, o município deve buscar leis nos princípios norteadores da Administração Pública como forma de solução que vá ao encontro do interesse público. Ainda sobre a atuação da Administração Pública, a Carta Magna (artigo 37, XXI) estabeleceu a licitação como regra para a realização de obras, serviços, compras e alienações. Assim, verificando os prejuízos que podem ocorrer para os indispensáveis serviços de saúde, temos que a melhor solução é por meio de LICITAÇÃO através de Pregão eletrônico.

A aquisição do objeto será realizada através de licitação na modalidade Pregão Eletrônico como citado acima, ficando sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, a realização do certame. É uma modalidade de licitação que objetiva incrementar a competitividade e a agilidade nas contratações públicas (Bittencourt, 2003). Propicia, conforme Motta (2001, p. 14), “concreta redução das rotinas de compra e bons resultados no que tange à economicidade”. Sendo assim, apesar de mais econômico que as demais modalidades, o Pregão Eletrônico apresenta peculiaridades para sua efetiva realização.

Por conseguinte, esta modalidade, por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Nesse contexto, o órgão terá mais propostas participantes e maior competitividade, portanto, a possibilidade de variação de valores aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contratar bens e serviços comuns, gaste menos dinheiro público na contratação.

3. DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

Tal aquisição está em consonância com as descrições e quantidades estimadas segundo o volume de atendimentos e relatório disponibilizados pelos fiscais dos contratos, anexos a este processo.

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Santarém/PA, estando assim alinhada com o **planejamento** desta Administração.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O período de vigência e execução do serviço deverá ser no período de (doze) 12 meses a contar da data da assinatura.

O local de distribuição dos alimentos deverá ser realizado no Pronto Socorro Municipal (PSM), Hospital Municipal de Santarém (HMS), Unidade de Pronto Atendimento (UPA), Ambulatório de Especialidades e/ou outro local designado pela contratante caso haja necessidade.

Devem ser seguidos os seguintes horários de distribuição:

Alimentação para paciente e acompanhante (leito)

Desjejum - 07:00 às 8:00 h

Almoço - 11:00 às 12:00 h

Lanche - 15:00 à 15:30 h

Jantar - 18:30 às 19:30 h

Ceia - 21:00 às 21:30 h

Alimentação para funcionário (refeitório e/ou local indicado neste ETP)

Almoço - 12:30h às 14:00 h

Jantar - 19:30 às 21:00 h

Obs.: Não haverá Jantar para ambulatório de Especialidade.

4.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (REGULARIDADE JURÍDICA):

a)- Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b)- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, incluindo a última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedade por ações, dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

c)- Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício ou Certidão Simplificada da Junta Comercial (Instrumento de registro comercial), registrado no órgão competente, devidamente atualizado, ou seja, com data não superior a 90 dias, devendo comprovar em ambos os casos que o ramo de atividade da participante é compatível com o objeto da licitação;

d)- Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.2 - REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

a)- Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), emitido pela Secretaria da Receita Federal;

b)- Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) através do site www.receita.fazenda.gov.br;

- c)- Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito (ou Positiva com Efeitos de Negativa) ou documento equivalente do Estado sede da licitante na forma da lei;
- d)- Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito (ou Positiva com Efeitos de Negativa) ou documento equivalente do Município da licitante na forma da lei;
- e)- Prova de Regularidade Fiscal perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei; fornecida pela Caixa Econômica Federal - CEF, através do site www.caixa.gov.br;
- f)- Prova de Inexistência de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Trabalhistas - CNDT emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, através do site www.tst.jus.br.

4.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

- a) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, ou de certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da sessão pública deste procedimento, se outro prazo não constar do documento.
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (Os documentos referidos neste item limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.)

4.4.- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Apresentar no mínimo um atestado(s) de capacidade técnica ou contrato de prestação de serviços fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome do representante da empresa ou em nome do representante legal, que comprove(m) sua aptidão para o desempenho das atividades pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desse Instrumento por período não inferior a 12 (doze) meses.;
- b) Para a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses será aceito o somatório de atestados
Apresentar alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual ou Municipal da sede do licitante.
- c) A empresa licitante vencedora que não possua alvará ou licença sanitária expedido pela Vigilância Sanitária do Estado do Pará ou do Município de Santarém deverá apresentar DECLARAÇÃO de que, antes da assinatura do respectivo contrato, providenciará a devida regularização desta documentação.
- d) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando que a licitante forneceu ou está fornecendo o objeto desta licitação;
- e) O atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado deverá vir assinado pelo representante legal da empresa emitente, contendo seu nome, CPF ou RG e sua função;
Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, de acordo com a legislação em vigor, do domicílio do licitante.
- f) Comprovação de Inscrição e Certidão Negativa de Débitos junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da pessoa jurídica;
- g) Apresentar um Nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, a licitante deverá

comprovar o vínculo do(s) profissional(is) nutricionista através da apresentação de contrato de prestação de serviço, declaração futura de contratação com firma de ambas as partes reconhecida em cartório, ainda por outro meio que possa comprovar o vínculo empregatício;

h) Certidão de Negativa de Débitos junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN do profissional;

Comprovação de especialização em Segurança Alimentar ou compatível, com experiência mínima de 02 (dois) anos em nutrição clínica com apresentação de documentos comprobatórios (contrato de serviços, carteira de trabalho ou outro meio legal);

i) justifica-se a exigência de profissional com especialidade em Segurança Alimentar para a garantia às práticas que garantem a qualidade dos alimentos, abrangendo desde a sua produção até o consumo, com o objetivo de evitar danos à saúde das pessoas, tendo em vista que a alimentação faz parte do processo de recuperação dos pacientes em leitos.

j) Relação da equipe técnica adequada e disponível para realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe.

l) A licitante deverá relacionar com especificação completa os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados.

4.5- DOCUMENTAÇÕES COMPLEMENTARES:

4.5.1 Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento, para todos os efeitos legais, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;

4.5.2 Declaração de que as propostas econômicas compreendem a Integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do §1º do Artigo 63, da Lei n. 14.333/2021;

4.5.3 Declaração da própria empresa de que não possui em seu quadro de pessoal e societário, servidor público do Poder Executivo Municipal exercendo funções de gerência ou administração, nos termos do Artigo 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.5.4 Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o Órgão/Entidade contratante;

4.5.5 Declaração para fins do disposto no Inciso VI, Artigo 68, da Lei nº 14.133/2021, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do Inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal;

4.5.6 Certidão de comprovação de Idoneidade, que deverão ser apresentados juntamente no envelope:

a)- Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, disponível no Portal do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) (www.cnj.jus.br), por meio do link <http://www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php?validar=form> ;

b)- como condição para habilitação, será verificada a existência de registros impeditivos de contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU, disponível no link <https://certidoes.cgu.gov.br/> em atendimento ao disposto no Acórdão n. 1793/2011, do Plenário do Tribunal de Contas da União;

c)- as documentações indicadas nas alíneas "a" e "b" poderão ser substituídas pela Certidão/Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, do Tribunal de Contas da União (TCU), disponível no link: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

4.7- DOCUMENTAÇÕES COMPLEMENTARES, EXEGÍVEIS NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006:

4.7.1- Declaração de que é ME, EPP ou MEI e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, Artigo 3º, da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e está apto a usufruir do tratamento estabelecido no Artigo 43, da Lei Complementar Federal nº 123/2006; (conforme modelo anexo V);

4.7.2- Declaração de que no ano-calendário de realização deste procedimento, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do Artigo 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021;

4.8- A falta de quaisquer dos documentos aqui exigidos, ou sua apresentação em desconformidade com o edital implicará na inabilitação da proponente;

4.9- As certidões obtidas pela internet estarão sujeitas à verificação de sua validade e autenticidade pela Comissão de Contratação.

4.10- Durante a vigência do contrato é obrigatório que os contratados mantenham regularizadas todas as condições de habilitação e que informem toda e qualquer alteração na documentação referente à sua habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal relacionadas às condições de contratação, conforme o caso.

4.8. REQUISITOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.8.1 O serviço discriminado neste ETP, de manipulação e porcionamento de alimentos, deve ser realizado em instalações próprias da CONTRATADA, de segunda a segunda incluindo feriados, sob a responsabilidade técnica do Nutricionista.

4.8.2 A CONTRATADA deve disponibilizar nas unidades hospitalares o serviço de nutrição clínica por período integral (diurno e noturno); sendo que 4 nutricionista destinados a UPA 24H, e 8 nutricionista destinados a HMS/PSM (escala 12x36) com as atribuições de: realizar a triagem nutricional do paciente em até 24 horas após a internação, com avaliação do risco nutricional, classificando o paciente como primário, secundário ou terciário e realizando as reavaliações conforme a classificação (primário: 7 dias após a estratificação do risco; secundário e terciário até 24 horas após a estratificação do risco); prescrever, avaliar e supervisionar as dietas para pacientes, levando em consideração o estado nutricional de cada paciente. Planejar programas de reeducação alimentar específicos para cada tratamento de pacientes assistidos pelas unidades.

4.8.3 Além do Serviço de Nutrição Oral, a CONTRATADA deverá realizar o porcionamento e distribuição de Nutrição Enteral (destinada ao atendimento dos pacientes do HMS/PSM/UPA, que não podem ou não devem alimentar-se por via oral, ou complementar a alimentação oral nos casos em que a ingestão seja insuficiente ou a dieta requeira suplementação) e a manipulação, porcionamento e distribuição de Fórmulas Infantis (destinada ao atendimento dos pacientes pediátricos do HMS/PSM/UPA, para suprir suas necessidades nutricionais ao longo do 1º ano de vida). O fornecimento das dietas enterais para manipulação é de responsabilidade da CONTRATANTE.

4.8.4 A manipulação, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo nutricionista da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.8.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar copinho dosador com tampa para leite, conforme a quantidade de fórmula láctea prescrita pelo médico (copinhos com volume de 60ml à 200ml).

4.8.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar mão-de-obra, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, veículo automotor (**Carro estilo Furgão, com motorista**), apropriado para transporte das alimentações em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços,

mantendo-se sempre em perfeito estado de conservação e higiene;

4.8.7 A CONTRATADA deverá enviar diariamente ao fiscal do contrato, um relatório com a listagem das refeições que serão distribuídas nas unidades assistenciais, para que seja realizada a conferência pelo servidor responsável. Caso haja divergência na quantidade (faltar ou sobrar refeições), a responsabilidade será da empresa contratada, sem ônus para a CONTRATANTE.

4.8.8 Os funcionários da CONTRATADA deverão ser capacitados com comprovação de certificação do curso de manipulação de alimentos e demais cursos necessários para a execução dos serviços;

4.8.9 Os alimentos deverão ser distribuídos acondicionados em marmitex isopor com tampa, devendo sempre manter a temperatura adequada para o consumo;

4.8.10 As refeições (**acondicionadas em marmitex**), devem ser transportadas em caixas térmicas apropriadas aos tipos de refeições a serem transportadas, mantendo-se a conservação dos alimentos e a integridade da caixa térmica, sendo vedado o transporte em caixa tipo isopor.

4.8.11 A CONTRATADA terá que disponibilizar carrinhos adequados (carros para transporte de alimentos) para a distribuição das refeições nas dependências do HMS/PSM e UPA; cuja a distribuição deverão ser realizadas pelos funcionários da CONTRATADA. Sendo que (DOIS) 02 carrinhos para o HMS, (DOIS) 02 carrinhos para o PSM, e (DOIS) 02 carrinhos para a UPA.

4.8.12 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas mantendo-se sempre a temperatura ideal para o consumo;

4.8.13 Se responsabilizar pela manutenção das instalações das dependências da cozinha, equipamentos, inclusive as câmaras frigoríficas e/ou freezer apropriados para os armazenamentos dos alimentos.

4.8.14 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas por solicitação da fiscalização, qualquer profissional integrante do contrato cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público;

4.8.15 Manter seu pessoal uniformizado, limpo, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S;

4.8.16 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

4.8.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração;

4.8.18 Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição da mão-de-obra, em caráter imediato e na eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho;

4.8.19 Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

4.8.20 Manter o controle de vacinação ocupacional e a administração de medicamentos em dia, nos termos da legislação vigente, aos funcionários da CONTRATADA diretamente envolvidos na execução dos serviços referente ao objeto;

4.8.21 Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário.

4.8.22 Os custos de qualquer um dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;

4.8.23 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da Administração e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas

todas as falhas detectadas;

4.8.24 Indicar profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI'S;

4.8.25 Apresentar cronograma de treinamento para os seus funcionários com emissão de Certificado, bem como avaliação periódica de seus funcionários a cada semestre quando solicitado;

4.8.26 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e ainda de acordo com a normatização do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar do Contratante, fornecendo todos os materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

4.8.27 Manter todos os equipamentos, ferramentas e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;

4.8.28 Designar um profissional, com experiência comprovada na área de nutrição, que ficará responsável pelo acompanhamento e avaliação da fiel execução do contrato, respondendo pela adequação e supervisão das rotinas ajustadas, devendo estar presente nas unidades;

4.8.29 Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados;

4.8.30 CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;

4.8.31 Informar a Direção do HMS/PSM e UPA, sistematicamente, sobre o andamento dos serviços;

4.8.32 A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato e do CCIH no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias e contratuais.

4.8.33 Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato.

4.8.34 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;

4.8.35 Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;

4.8.36 Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei.

4.8.37 Realizar a Manutenção do ar condicionado e climatização do ambiente na cozinha.

4.8.38 Realizar a Dedetização da cozinha e das câmaras frigoríficas e enviar o comprovante a contratante.

4.8.39 A Contratada será responsável pelo descumprimento de suas obrigações contratuais nos casos de negligência de pessoal ou intervenção por parte de elementos não autorizados pela Contratada, exceto por motivos resultantes de caso fortuito, definidos no art. 393, da Lei Nº. 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

4.8.40 Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como custo total do frete, transporte e descarregamento;

4.8.41 A contratada será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato no que rege o art. 125 da lei 14.133/21.

4.8.42 Possuir Certificação Digital da empresa para assinatura do contrato.

4.8.43 Este Contrato poderá ser extinguido pela Secretaria Municipal de Saúde, sempre a conveniência administrativa e quando ocorrer situações previstas no Art.137 da Lei Nº14.133/93.

5. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

A estimativa das quantidades a serem contratadas, está acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, realizando-se um levantamento no âmbito desta Administração Hospitalar, a fim de identificar a necessidade dos itens e quantidades a serem adquiridas, os quais poderão ser verificados no Mapa de pesquisa de preço e nas pesquisas de preço presentes no processo administrativo.

Na tabela abaixo mostra-se a média e o total sobre o levantamento das refeições durante o mês de janeiro-junho do ano de 2024:

CONTROLE DE REFEIÇÕES - 2024				
Mês	Desjejum	Almoço	Lanche	Jantar
	excutado	excutado	excutado	excutado
JANEIRO	10.156	16.573	4.936	14.252
FEVEREIRO	14.842	16.824	6.135	15.397
MARÇO	14.109	12.966	11.134	18.866
ABRIL	12.073	18.712	5.590	15.853
MAIO	12.719	19.331	5.886	16.692
JUNHO	14.182	20.309	6.770	17.625
TOTAL	78.081	104.715	40.451	98.685
MÉDIA	13014	17453	6742	16448

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para essa contratação as estimativas de preços foram adquiridas através de fornecedores da região, onde se notou uma quantidade considerável de empresas especializadas para o objeto a ser contratado, e pesquisas no site do portal nacional de contratações públicas, que foram essenciais para conclusão de se extrair a média de valores estimados dos serviços sem que houvesse valores inexequíveis. Pesquisas de mercados anexo a este ETP.

A solicitação via e-mail para esses fornecedores da região e com instalações no município, foi de suma importância principalmente pela localização geográfica do município, pois com isso devido à logística, as empresas terão um gasto a menos encargos e demais necessidades, que consequentemente faz com esses valores tendam a baixar fazendo com que administração pública se beneficie no que se refere a aquisição do objetosendo de custo e benefício.

Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades da secretaria municipal de saúde até o momento,

sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, VI

O valor foi estimado conforme determina o artigo 23 da Lei 14.133 e a norma infralegal 065/2021, resultando numa estimativa de **R\$ 13.699.500,00** (Treze milhões, seiscentos e noventa e nove mil e quinhentos reais)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	MÉDIA UNITÁRIA	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM: CAFÉ, CAFÉ COM LEITE, CHÁ, LEITE, TORRADA/PÃO/BOLACHA DE ÁGUA E SAL, FRUTA (BANANA, MAÇÃ, MAMÃO). OS ALIMENTOS E BEBIDAS DEVERÃO SER ENTREGUES EM COMPARTIMENTO DESCARTÁVEL. A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER COLHER, GARFO, FACA, GUARDANAPO DESCARTÁVEL PARA CADA REFEIÇÃO FORNECIDA. DEVE SER UTILIZADA TODAS AS OPÇÕES INDICADAS PARA CARDÁPIO. A DIVISÃO SEMANAL DAS OPÇÕES FICARÁ A CRITÉRIO DA CONTRATADA	210.000	UND	R\$ 8,56	R\$ 1.797.600,00
2	ALMOÇO: ARROZ, FEIJÃO, SALADA, FARINHA (ESTILO FAROFA EM TODOS OS ALMOÇOS) GUARNIÇÃO (REFOGADO DE LEGUMES E/OU MACARRÃO E MASSAS), PROTEÍNAS (CARNE / FRANGO/ PEIXE; OPÇÕES DE PREPARO: GUIZADO, ASSADO DE FORNO OU ASSADO DE PANELA), CARNE MOÍDA, OVO FRITO E/OU COZIDO E OMELETE, FEIJADA (TRADICIONAL), FEIJÃO TROPEIRO E SOBREMESA (EM TODOS OS ALMOÇOS). OS ALIMENTOS E BEBIDAS DEVERÃO SER ENTREGUES EM COMPARTIMENTO DESCARTÁVEL. A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER COLHER, GARFO, FACA, GUARDANAPO DESCARTÁVEL PARA CADA REFEIÇÃO FORNECIDA. OBS.: SOPA PARA PACIENTES ATRAVÉS DE PRESCRIÇÃO POR NUTRICIONISTA. DEVE SER UTILIZADA TODAS AS OPÇÕES INDICADAS PARA CARDÁPIO. A DIVISÃO SEMANAL DAS OPÇÕES FICARÁ A CRITÉRIO DA CONTRATADA	300.000	UND	R\$ 18,40	R\$ 5.520.000,00
3	LANCHE: FORNECIMENTO DE CAFÉ COM LEITE; CHÁ; LEITE; TORRADA/PÃO/BOLACHA DE ÁGUA E SAL; SUCO (DE POLPA) BOLACHA MAIZENA; MINGAU E/OU FRUTAS (BANANA; MACA, MAMÃO). OS ALIMENTOS E BEBIDAS DEVERÃO SER ENTREGUES EM COMPARTIMENTO DESCARTÁVEL. A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER COLHER, GARFO, FACA, GUARDANAPO DESCARTÁVEL PARA CADA REFEIÇÃO FORNECIDA. DEVE SER UTILIZADA TODAS AS OPÇÕES INDICADAS PARA CARDÁPIO, A DIVISÃO SEMANAL DAS OPÇÕES FICARÁ A CRITÉRIO DA CONTRATADA	150.000	UND	R\$ 8,46	R\$ 1.269.000,00
4	JANTAR. FORNECIMENTO DE JANTAR ARROZ, FEIJÃO, SALADA VERDE, FARINHA (ESTILO FAROFA EM TODAS AS JANTAS) GUARNIÇÃO (REFOGADO DE LEGUMES E/OU MACARRÃO E MASSAS), PROTEÍNAS (CARNE/FRANGO/PEIXE) OPÇÕES DE PREPARO: GUIZADO, ASSADO DE FORNO, ASSADO DE PANELA), CARNE MOÍDA, FEIJÃO TROPEIRO E SOBREMESA. OS ALIMENTOS E BEBIDAS DEVERÃO SER ENTREGUES EM COMPARTIMENTO DESCARTÁVEL. A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER COLHER, GARFO, FACA, GUARDANAPO DESCARTÁVEL PARA CADA REFEIÇÃO FORNECIDA. OBS.: SOPA PARA PACIENTES ATRAVÉS DE PRESCRIÇÃO POR NUTRICIONISTA. DEVE SER UTILIZADA TODAS AS OPÇÕES INDICADAS PARA CARDÁPIO. A DIVISÃO SEMANAL DAS OPÇÕES FICARÁ A CRITÉRIO DA CONTRATADA	220.000	UND	R\$ 18,00	R\$ 3.960.000,00
5	CEIA: FORNECIMENTO DE CEIA LEITE, CAFÉ, CHÁ PÃO FRANCES, BOLACHA E/OU MINGAU. OS ALIMENTOS E BEBIDAS DEVERÃO SER ENTREGUES EM COMPARTIMENTO DESCARTÁVEL. A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER COLHER, GARFO, FACA, GUARDANAPO DESCARTÁVEL PARA CADA REFEIÇÃO FORNECIDA. DEVE SER UTILIZADA TODAS AS OPÇÕES INDICADAS PARA CARDÁPIO. A DIVISÃO SEMANAL DAS OPÇÕES FICARÁ A CRITÉRIO DA CONTRATADA	210.000	UND	R\$ 5,49	R\$ 1.152.900,00
					R\$ 13.699.500,00

8. DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, VII

As exigências estão especificadas no item 4 deste ETP.

9. DO PARCELAMENTO

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, VIII

O prazo de início da execução do objeto da licitação será imediatamente a partir da assinatura do contrato.

A execução dos serviços supracitados do objeto da licitação será no Hospital Municipal de Santarém – HMS, Pronto Socorro Municipal (PSM), Unidade de Pronto Atendimento – UPA e Ambulatório de Especialidades, e de forma integral e rigorosamente de acordo com as especificações da respectiva proposta no **item 4.** neste ETP que indicará as especificações e demais informações necessárias;

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2 Efetuar o serviço dentro do prazo, hora e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações constantes neste termo de referência e da proposta;

10.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo destinado na notificação a contar do recebimento da notificação da contratante, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados.

10.5 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.

10.6 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da realização do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.7 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10.8 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação ou na contratação.

10.9 Aceitar os acréscimos ou supressões julgadas necessárias pelo Contratante, nos limites estabelecidos na Lei nº. 14.133/2021.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de referência e seus anexos;

11.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados provisoriamente com as especificações constantes neste termo de referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimentos definitivos;

11.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado;

11.4. Rejeitar os produtos que estiverem em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência e seus anexos e notificar a contratada;

11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

11.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência e seus anexos;

11.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por

qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art.18,§1º, IX

- a. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.
- b. A presente contratação visa atender as demandas de alimentação (desjejum, almoço, lanche e Jantar) para os usuários e servidores das unidades HMS/PSM/UPA24H e Ambulatório de Especialidades, no que se refere à manipulação, produção, fornecimento e distribuição, sob demanda, de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", além da manipulação nutrição enteral e fórmulas infantis, conforme indicação técnica e plano de cuidado, estabelecido de forma individual, garantindo nutrição adequada e segurança alimentar.
- c. Esta modalidade de contratação busca reduzir custos e otimizar o uso do recurso, viabilizando disposição de alimentação conforme necessidade (sob demanda), uma vez que, a não disposição de alimentos para a produção geraria mais custos observando todo o processamento e recursos necessários para o preparo e acondicionamento adequado.
- d. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.
- e. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

13. DAS PROVIDÊNCIAS

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, X

A capacitação dos servidores que realizarão a fiscalização dos contratos, será feita através de curso de gestão de contratos da administração pública disponível pelo site do ENAP pautadas na nova lei de licitação que os auxiliarão para o acompanhamento e tratativas com relação aos cumprimentos das cláusulas.

14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. Portanto, após verificação dos serviços a serem contratados, observou-se que no presente exercício não há contratações correlatas que guardem relação ou afinidade com o objeto da contratação pretendida para o HMS/PSM/UPA24H e Ambulatório de Especialidades.

15. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica. Após o estudo a equipe solicitante não vislumbrou possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação do objeto em questão, diante disso, não há a necessidade de respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar riscos ambientais existentes.

16. DA CONCLUSÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é a contratação de empresa especializada na manipulação, porcionamento e distribuição de alimentos para o HMS/PSM/UPA24H e Ambulatório de Especialidades.

Santarém-Pa, 21 de agosto de 2024.

<i>Patricia Duarte Rabelo</i> Supervisor Técnico de Suprimentos HMS/PSM/UPA Matrícula: 103963 PATRICIA DUARTE RABELO Supervisor Técnico de Suprimentos-HMS/PSM/UPA	<i>Jonara Elise Frey Portela</i> Diretora de Serviço de Abastecimento e Almoxarifado HMS/PSM/UPA, Dec. 938/23 JONARA ELISE FREY PORTELA Diretora de Serviço de Abastecimento e Almoxarifado
<i>Marli Sarmento da Silva do Carmo</i> Diretora de Serviços em Saúde - HMS/UPA/PSM Decreto: 049/23 - GAP-PMS MARLI SARMENTO DA SILVA DO CARMO Diretora de Serviço em Saúde	
<i>Layanna H. F. V. C. M. Barbosa</i> Presidente do Comitê Gestor de HMS/PSM/UPA Decreto nº 839/2023 - GAP-PMS LAYANNA HYLDA FARIAS DO VALE CALDERARO MARTINS BARBOSA Presidente do Comitê Gestor HMS/PSM/UPA	