

HOSPITAL GERAL DE SANTA MARIA

Estudo Técnico Preliminar 38/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64594.008503/2025-30

2. Descrição da necessidade

2.1 O Hospital Geral de Santa Maria (H Ge SM), unidade de saúde vinculada à estrutura do Ministério da Defesa, presta atendimento hospitalar de média e alta complexidade em regime de funcionamento ininterrupto. Dentre os serviços de apoio essenciais ao funcionamento pleno da unidade, destaca-se o serviço de copa e cozinha hospitalar, responsável pela preparação, porcionamento, distribuição e higienização dos insumos e utensílios utilizados nas refeições dos pacientes e acompanhantes.

2.2 Dada a natureza ininterrupta do atendimento hospitalar, o aumento do número de leitos e a maior complexidade dos cuidados prestados, torna-se indispensável a atuação de profissionais qualificados em atividades de apoio, como cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros específicos para ambientes hospitalares, para garantir a operacionalização eficiente do serviço de nutrição.

2.3 A crescente demanda assistencial, aliada à expansão da capacidade instalada e à complexidade dos atendimentos, exige a atuação contínua e tecnicamente qualificada de profissionais auxiliares, como cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros no âmbito hospitalar. Assim, a contratação de empresa especializada, com fornecimento de mão de obra dedicada, está amparada pelo Decreto nº 11.246/2022 e pela Lei nº 9.632/1998, visando suprir lacunas operacionais e assegurar a prestação contínua do serviço.

2.4 Trata-se de serviço de natureza contínua, essencial à manutenção das atividades assistenciais, cuja interrupção comprometeria diretamente a segurança alimentar, a recuperação clínica dos pacientes e o funcionamento global da unidade hospitalar. Assim, justifica-se a contratação de empresa com dedicação exclusiva de mão de obra, mediante processo licitatório, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021, garantindo economicidade, eficiência e alinhamento ao interesse público.

2.5 A presente contratação visa, portanto, assegurar suporte técnico-operacional ao Serviço de Nutrição e Dietética do hospital, sendo condição indispensável para o alcance dos objetivos institucionais da unidade, especialmente no que se refere à prestação de assistência à saúde com qualidade, segurança e humanização.

2.6 A contratação de serviços de copa e cozinha hospitalar enquadra-se na definição de serviço comum, conforme o art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de um serviço cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, detalhadas no Termo de Referência. Não há, portanto, natureza intelectual ou complexidade técnica que demande outra modalidade. Desta forma, em observância ao art. 29 da mesma Lei, a modalidade Pregão é a adequada e obrigatória.

2.7 Uma vez que todas as exigências de qualidade, qualificação técnica, especificações de insumos e rotinas de execução estão precisamente estabelecidas no Termo de Referência e serão exigidas de todas as licitantes como condição de participação e execução contratual, não há diferencial técnico a ser pontuado entre as propostas. O objeto está perfeitamente padronizado. Assim, o critério que melhor atenderá ao interesse público, buscando a proposta mais vantajosa sob o aspecto econômico, é o de Menor Preço, conforme previsto no art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

2.8 Para o presente Pregão, optou-se pelo modo de disputa Aberto, nos termos do art. 56, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. Esta escolha se justifica por ser o método que maximiza a competitividade entre os licitantes, permitindo a oferta de lances sucessivos e decrescentes em sessão pública. Essa dinâmica tende a resultar em uma maior redução do preço final contratado, gerando mais economia para a Administração Pública, o que se alinha diretamente ao princípio da eficiência e da busca pela proposta mais vantajosa.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	ROBERTA ROGGIA FRIEDRICH CANZIAN - 1º Ten

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os serviços serão prestados de forma contínua, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, pela sua essencialidade, visando atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, com vistas a assegurar o funcionamento das atividades finalísticas da Instituição.

4.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a contar da data de início dos serviços prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3 A prestação dos serviços se dará através da mão de obra cedida pela empresa contratada a qual deverá disponibilizar: cozinheiros em escala 12x36 (2 postos), 2 auxiliares de cozinha em escala 12x36 (2 postos), e copeiros em escala 12x36 (4 postos) e copeiro no turno de 44 horas semanais (1 posto).

4.4 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

a) A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na utilização de equipamentos, no fornecimento de materiais e orientações aos colaboradores, conforme descrito no presente Termo.

4.5 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

4.6 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.7 As refeições e dietas destinadas aos pacientes e acompanhantes serão produzidas nas dependências da Contratante.

4.8 Os serviços, objeto do presente instrumento, serão prestados diariamente (incluindo sábados, domingos e feriados) no horário compreendido entre 7 horas às 19 horas.

4.9 Os horários de preparo e distribuição das refeições serão conforme as rotinas hospitalares estabelecidas pela Contratante. Todas as refeições deverão obedecer rigorosamente a orientação da nutricionista responsável e a prescrição do médico e ou nutricionista responsável, indicado no mapa de dietas.

4.10 A nutricionista da Contratante realizará, diariamente, análise sensorial das preparações, para aprovação dos itens a serem servidos.

4.11 A distribuição das dietas dos pacientes/acompanhantes será supervisionada pela Contratante, com observação da apresentação, porcionamento, temperatura, sabor, para o caso de eventual necessidade de alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.12 Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área de saúde, de acordo com as referências normativas: RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; Portaria Normativa nº 13 /MD, de 23 de março de 2018 - Doutrina de Alimentação e Nutrição; Portaria Normativa No 753 /MD, De 30 De Março De 2015 - Regulamento De Segurança Dos Alimentos Das Forças Armadas; Portaria nº 78 de 2009 – Lista de Verificação de Boas Práticas de Serviço de Alimentação, entre outras.

4.13 A empresa Contratada deverá dispor recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, Ministério do Trabalho e outras).

4.14 Não possuir registro de sanção que impeça a contratação nos seguintes cadastros:

a) SICAF.

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS – mantido pela Controladoria Geral da União.

Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça.

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

d) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, considerando que a Lei nº 8.429, de 1992, atualizada pela Lei nº 14.230, de 2021, prevê, entre as sanções aplicáveis à prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público. Essa vedação se estende, conforme entendimento consolidado pela jurisprudência e pelos órgãos de controle, às pessoas jurídicas das quais o sancionado seja sócio majoritário.

e) Apresentar Declaração do SICAF comprovando sua regularidade para os níveis: I, II, III, IV e V.

4.15 Em relação a qualificação econômico-financeira, a licitante deverá apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

4.16 A empresa licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possuir capital mínimo ou patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

4.17 A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa slti/mp Nº 2, DE 11,10,10.

4.18 Para a comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta de licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados de qualificação técnica, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.19 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato vigente.

4.20 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos um ano do início da sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n5, de 2017.

4.21 Para comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da SEGES/MPDG n5, de 2017.

4.22 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII -A da SEGES/MPDG n.5, de 2017.

4.23 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestado, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII -A da SEGES/MPDG n.5, de 2017.

4.24 Para comprovação do número mínimo de postos exigidos, será aceito o somatório de atestados que comprovem que o licitante gerencia ou gerenciou serviços de terceirização compatíveis com o objeto licitado por período não inferior a 3 (três) anos, nos termos do item 10.7 do Anexo VII -A da SEGES/MPDG n5, de 2017.

4.25 O atestado apresentado para um item não poderá ser utilizado para os demais, exceto o quantitativo excedente.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Com o objetivo de subsidiar a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de copa e cozinha hospitalar, foi realizado levantamento de mercado que considerou os seguintes elementos:

5.2 Pesquisa de preços com empresas especializadas, obtida por meio de cotações diretas, banco de dados de contratações públicas e portais de compras governamentais (como o Compras.gov.br), contemplando empresas atuantes no Estado do Rio Grande do Sul e em outras regiões com atuação nacional.

5.3 Utilização de referências salariais previstas nas Convenções Coletivas de Trabalho vigentes para as categorias profissionais envolvidas (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros), firmadas no âmbito da base territorial correspondente à cidade de Santa Maria/RS, conforme exigido pela legislação trabalhista (CLT, arts. 611 e seguintes) e pela jurisprudência dominante do TCU sobre estimativas de preços com base em custos reais.

5.4 A análise considerou, também, contratos firmados anteriormente pela Administração Pública Federal, especialmente no âmbito da rede de hospitais militares e estruturas similares no Rio Grande do Sul, como parâmetros comparativos para avaliação da composição de preços unitários por posto de trabalho e para aferição da compatibilidade com o escopo pretendido.

5.5 Ainda, por tratar-se de serviços de natureza continuada com dedicação exclusiva de mão de obra, a composição dos preços teve como base as diretrizes estabelecidas na Instrução Normativa SEGES/ME nº 5, de 25 de maio de 2017, especialmente no que diz respeito à formação dos custos diretos e indiretos, encargos sociais, benefícios legais e normativos, tributos e margem de lucro.

5.6 Verificou-se a existência de número significativo de empresas aptas à prestação dos serviços, o que garante a ampla competitividade no certame, não havendo qualquer indício de cláusulas que configurem direcionamento, barreiras à competitividade ou exigências desproporcionais à natureza do objeto, conforme disposto no art. 7º, § 5º da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos).

5.7 Foi constatado que os serviços propostos guardam padrões técnicos, quantitativos e qualitativos semelhantes aos praticados em outras unidades hospitalares da Administração Pública, sendo possível estabelecer, para fins de julgamento das propostas, critérios objetivos de qualidade, desempenho e custo-benefício, sem prejuízo ao interesse público.

5.8 Em conformidade com o art. 18, §1º, V, da Lei nº 14.133/2021 e com a IN SEGES/ME nº 58/2022, foi realizado um levantamento das soluções disponíveis no mercado para atender à necessidade de serviços de copa e cozinha hospitalar. O objetivo desta análise é identificar e justificar a solução mais vantajosa para o Hospital Geral de Santa Maria, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos.

5.9 Foram identificadas as seguintes alternativas:

5.9.1. Solução A: Contratação de empresa especializada em fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva.

5.9.2. Solução B: Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (catering).

5.9.3. Solução C: Execução direta dos serviços pela Administração, mediante utilização de pessoal próprio através de alteração de QCP.

5.10 A seguir, apresentamos uma análise comparativa dessas soluções:

5.10.1 Quadro Comparativo de Soluções:

Critério de Análise	Solução A (Mão de Obra Exclusiva)	Solução B (Catering/Refeições Prontas)	Solução C (Execução Direta)
Controle de Qualidade	Alto. O hospital tem controle direto sobre os insumos, o preparo e a higiene, pois tudo ocorre em suas instalações, facilitando a fiscalização imediata.	Médio/Baixo. O controle de qualidade do preparo é realizado à distância, na cozinha do fornecedor. A fiscalização é mais complexa e menos imediata.	Conforme Diex nº DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil /DivADM/Subdirecao, de 26 de dezembro de 2025, Parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares em anexo a esse processo.
Flexibilidade e Adaptação	Alta. Permite ajustes rápidos no cardápio, dietas especiais para pacientes e atendimento a demandas não programadas, pois a equipe está no local.	Baixa. Exige planejamento rígido e pouca flexibilidade para mudanças de última hora. Dietas especiais podem ser mais complexas e caras.	Conforme Diex nº DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil /DivADM/Subdirecao, de 26 de dezembro de 2025, Parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares em anexo a esse processo.
Custos e Investimento	Requer investimento e manutenção da infraestrutura (cozinha, equipamentos). O custo principal é com a mão de obra terceirizada.	Elimina a necessidade de investimento em cozinha industrial, mas o custo por refeição tende a ser maior. Risco de dependência de um único fornecedor.	Conforme Diex nº DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil /DivADM/Subdirecao, de 26 de dezembro de 2025, Parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares em anexo a esse processo.
Riscos Operacionais	Risco de passivos trabalhistas (subsidiário) e necessidade de gestão do contrato. A operação depende da qualidade da empresa contratada.	Risco de interrupção no fornecimento (problemas de logística, greves na empresa fornecedora), impactando diretamente o atendimento aos pacientes. Risco sanitário no transporte.	Conforme Diex nº DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil /DivADM/Subdirecao, de 26 de dezembro de 2025, Parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares em anexo a esse processo.
Adequação ao Ambiente Hospitalar	Ideal. A equipe integrada ao ambiente hospitalar compreende melhor as rotinas, os protocolos de higiene específicos e as necessidades dos pacientes.	Problemática. A logística de entrega e distribuição pode gerar ruídos, interferir na circulação e apresentar desafios sanitários adicionais para um ambiente controlado como o hospital.	Conforme Diex nº DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil /DivADM/Subdirecao, de 26 de dezembro de 2025, Parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares em anexo a esse processo.

5.11 Com base na análise comparativa, conclui-se que a Solução A (Contratação de empresa especializada em fornecimento de mão de obra com dedicação exclusiva) é a mais adequada para atender às necessidades do Hospital Geral de Santa Maria, pelos seguintes motivos:

5.11.1. Controle e Segurança Alimentar: A natureza da atividade hospitalar exige um controle sanitário rigoroso e imediato sobre o preparo dos alimentos, especialmente no que tange às dietas específicas para pacientes. A preparação dos alimentos in loco (dentro do hospital) mitiga os riscos associados ao transporte e armazenamento de refeições prontas, garantindo maior segurança e qualidade.

5.11.2. Flexibilidade Operacional: A presença constante da equipe de cozinha e copa nas instalações do hospital permite uma flexibilidade indispensável para o dia a dia hospitalar, como a preparação de dietas não programadas, o atendimento a urgências e a rápida adaptação a mudanças na demanda, o que seria inviável no modelo de catering.

5.11.3. Racionalidade Econômica: A Solução A, otimiza o uso da infraestrutura já existente no hospital e se mostra mais eficiente do que o modelo de catering (Solução B), que possui um custo unitário por refeição geralmente superior e introduz riscos logísticos inaceitáveis para a operação hospitalar. Já a solução C segue a conclusão do parecer sobre a viabilidade de substituição de serviço terceirizado por militares (Copeiros/Apoio Nutrição Hospitalar) do DIEx Simplificado Nº 6375-SPMil/DivADM/Subdirecao de 26 de dezembro de 2025.

5.12 Desta forma, a contratação de mão de obra exclusiva se apresenta como a solução de maior eficiência, segurança e melhor relação custo-benefício para a Administração, atendendo plenamente aos requisitos legais e às necessidades desta instituição.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços terceirizados de cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros, a serem prestados no Aproveitamento/Setor de Nutrição do Hospital Geral de Santa Maria (HGeSM), conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas no Termo de Referência.

6.2 O serviço a ser prestado consiste no fornecimento de mão de obra qualificada (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros) para executar a preparação, porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais, fórmulas infantis e módulos nutricionais para pacientes (adultos e pediátricos) hospitalizados e ambulatoriais, bem como acompanhantes (legalmente instituídos), de acordo com as condições técnicas, metodológicas e operacionais definidas pela Contratante.

6.3 O início da prestação dos serviços ocorrerá após a assinatura do contrato, devendo ter início no prazo máximo de até 15 (quinze) dias contados da emissão da ordem de início dos serviços.

6.4 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, sendo vedada qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta, em conformidade com a Súmula nº 331 do TST e o art. 72 da Lei nº 14.133/2021.

6.5 Para a execução dos serviços, a Contratada deverá observar a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), garantindo que os profissionais designados estejam enquadrados nas categorias adequadas às funções a serem desempenhadas.

6.6 O serviço será prestado com dedicação exclusiva de mão de obra nas instalações do Hospital Geral de Santa Maria, situado na Rua Marechal Hermes, nº 190, Bairro Passo da Areia, CEP: 97010-320, Santa Maria/RS.

6.7 O horário previsto para a execução dos serviços deverá ser rigorosamente obedecido. Em caso de faltas ou ausências de qualquer trabalhador, a Contratada deverá providenciar a substituição em até 2 (duas) horas a partir do momento da comunicação pela Contratante.

6.8 A Chefia do Serviço de Nutrição será responsável por indicar à Contratada as necessidades operacionais do Hospital, cabendo à Contratada organizar e distribuir suas equipes para a devida execução dos serviços contratados. O horário de trabalho poderá ser ajustado, desde que respeitados os limites legais e contratuais aplicáveis à jornada de trabalho, visando o atendimento de demandas específicas do Hospital.

Da forma de prestação dos serviços:

6.9 Os serviços que constituem o objeto contratado deverão ser prestados em estrita observância ao Edital e ao Termo de Referência, atendendo às seguintes condições:

I. A Contratada deverá disponibilizar, de forma contínua, 9 (nove) profissionais: 2 (dois) cozinheiros, 2 (dois) auxiliares de cozinha e 5 (cinco) copeiros, em regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

II. A Contratada será integralmente responsável pela execução dos serviços contratados, devendo instruir sua equipe quanto à necessidade de observar as orientações do fiscal da Contratante, bem como as normas internas da instituição e a legislação aplicável, sem, no entanto, caracterizar qualquer vínculo empregatício com a Administração Pública.

III. A Contratada deverá executar os serviços utilizando os materiais, equipamentos e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à perfeita execução das atividades, os quais deverão ser fornecidos por sua conta, conforme especificado no Termo de Referência e em conformidade com a legislação de segurança e saúde no trabalho.

IV. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Administração, cabendo-lhe zelar pelo cumprimento das obrigações contratuais e pelo bom desempenho das atividades.

6.10 A prestação dos serviços será realizada por meio da mão de obra fornecida pela empresa contratada, observando-se o regime de jornada de 12 (doze) horas de trabalho por 36 (trinta e seis) horas de descanso, em conformidade com a legislação trabalhista vigente, notadamente o disposto no artigo 59-A da CLT, que regulamenta a validade da escala 12x36. Para a execução do objeto, deverão ser disponibilizados 2 (dois) cozinheiros, 2 (dois) auxiliares de cozinha e 4 (quatro) copeiros, todos em regime 12x36.

6.10.1 Além dos postos mencionados, a contratada deverá disponibilizar 1 (um) posto adicional de copeiro com jornada semanal de 44 horas, cuja função é assegurar apoio contínuo às atividades de copa, nutrição e dietética, conforme os horários e atribuições estabelecidos, garantindo eficiência no serviço antes, durante e após as refeições, bem como atendimento a situações extraordinárias, como a distribuição de dietas reservas e ceias aos pacientes internados. O copeiro 44 horas semanais terá vínculo contratual equivalente ao dos demais trabalhadores, com salário fixo garantido, nos termos do regime jurídico aplicável, observando-se a legislação trabalhista vigente, incluindo o reconhecimento do tempo de serviço como período à disposição do empregador.

6.10.2 Na prática, o copeiro 44 horas semanais desempenhará suas funções diariamente, das 10h às 14h, apoiando os copeiros 12x36 nas atividades relacionadas ao café da manhã, lanche da manhã e almoço, com intervalo das 14h às 16h, retornando das 16h às 20h para apoio no lanche da tarde, jantar

e atendimento de dietas extraordinárias a partir das 18h, bem como na distribuição da ceia aos pacientes internados. Aos sábados, cumprirá a jornada das 16h às 20h, completando a carga horária semanal de 44 horas. Fora esses períodos, deverá zelar pela organização e higiene da cozinha dietética, garantindo que o ambiente esteja em condições adequadas para a execução dos serviços do dia seguinte.

6.10.3 A inclusão de um copeiro 44 horas semanais no dimensionamento da equipe constitui medida tecnicamente justificada, assegurando a manutenção da força de trabalho necessária à execução do contrato, garantindo a continuidade das atividades de copa e apoio nutricional, inclusive em finais de semana e feriados, e resguardando a Administração Pública de eventuais prejuízos decorrentes de ausências não programadas, em estrita observância ao princípio da continuidade do serviço público.

6.11 Os profissionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros) deverão ser rigorosamente selecionados e treinados pela Contratada, a qual ficará, para todos os efeitos legais e administrativos, responsável perante a Administração e terceiros, pelos atos por eles praticados no desempenho de suas funções. Na seleção de seus funcionários deverão ser observadas requisitos tais como: polidez, discrição, bom trato nas relações interpessoais com os usuários, servidores militares e civis, pacientes e público em geral.

6.12 Para a admissão, todos profissionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros) deverão estar capacitados, com carga horária mínima de 20 (vinte) horas, em curso que aborde os seguintes temas: Contaminantes alimentares, Doenças Transmitidas por Alimentos, Manipulação dos alimentos e Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a RDC nº 216, de setembro de 2004. O curso supracitado deverá ocorrer anualmente, sem ônus para a Contratante.

6.13 Os requisitos para a contratação dos profissionais, objeto deste Termo de Referência deverão respeitar as exigências mínimas contidas na tabela a seguir:

ATIVIDADE OU SERVIÇO	EXIGÊNCIAS MÍNIMAS
Cozinheiro	Requer-se ensino médio concluído e curso básico de qualificação profissional ou experiência de 1 (um) ano na área comprovado na Carteira de Trabalho e Previdência Social.
Auxiliar de cozinha	Requer-se ensino fundamental concluído e curso básico de qualificação profissional ou experiência de 1 (um) ano na área comprovado na Carteira de Trabalho e Previdência Social.
Copeiro hospitalar	Copeiro requer-se ensino médio concluído e curso básico de qualificação profissional ou experiência de 1 (um)ano na área comprovado na Carteira de Trabalho e Previdência Social, conhecimento e domínio de informática.

6.14 Das atribuições dos cozinheiros:

- Cumprir escala de trabalho em regime 12x36, com jornada das 06h00 às 18h00, observando os horários estabelecidos para preparo e apoio às refeições.
- Iniciar as atividades diárias com o preparo do café da manhã, a ser servido pelos copeiros no período de 07h00 às 08h00.
- Preparar o lanche da manhã, a ser servido no período de 09h00 às 10h00.
- Preparar o almoço, garantindo a finalização e disponibilização dos alimentos para o serviço no período de 11h30 às 12h30.
- Preparar o lanche da tarde, a ser servido no período de 14h30 às 15h30.
- Preparar a janta, garantindo a disponibilização da refeição no período de 17h00 às 17h50.
- Preparar e acondicionar corretamente as dietas reservas da janta, destinadas ao atendimento de internações extraordinárias de pacientes após as 18h00, a serem servidas pelo copeiro em regime de 44 horas.
- Preparar e acondicionar a ceia dos pacientes internados, a ser servida pelo copeiro em regime de 44 horas.
- Executar o preparo das refeições normais e especiais, incluindo dietas individualizadas, conforme cardápio elaborado pela nutricionista da Contratante.
- Realizar os diferentes processos de cocção em larga escala, incluindo carnes, vegetais, legumes, cereais e demais preparações, zelando pela qualidade e padronização.

- k) Preparar sobremesas, refeições ligeiras, sucos dietéticos, mingaus, sanduíches, bolos, chás, cafés e outras preparações complementares definidas em cardápio.
- l) Zelar pela guarda, conservação, armazenamento e controle de insumos alimentícios.
- m) Solicitar suprimentos de gêneros alimentícios e materiais necessários à cozinha, conforme fluxos estabelecidos pela Contratante.
- n) Operar fogões industriais, fornos e demais equipamentos de cozinha, garantindo seu uso adequado e seguro.
- o) Responsabilizar-se pela higiene, limpeza e conservação dos equipamentos, utensílios e área de preparo, atendendo às normas de segurança alimentar vigentes.
- p) Manter a organização, disciplina e ordem no ambiente de trabalho.
- q) Executar outras atividades correlatas à função, desde que compatíveis com sua qualificação e sob orientação da Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética.

6.15 Das atribuições dos auxiliares de cozinha:

- a) Cumprir escala de trabalho em regime 12x36, no horário das 06h00 às 18h00, prestando apoio em todas as etapas do preparo, organização e distribuição das refeições, conforme cronograma diário estabelecido.
- b) Apoiar o cozinheiro no pré-preparo do café da manhã, incluindo higienização, corte e porcionamento dos alimentos, garantindo a disponibilidade para o serviço dos copeiros entre 07h00 e 08h00.
- c) Auxiliar na preparação e organização do lanche da manhã, colaborando com o cozinheiro na finalização e reposição dos itens, a serem servidos entre 09h00 e 10h00.
- d) Apoiar no preparo e organização do almoço, incluindo montagem de balcões térmicos e reposição de insumos, assegurando a disponibilidade no horário de 11h30 às 12h30.
- e) Auxiliar na preparação e disponibilização do lanche da tarde, apoiando a montagem e organização do serviço no período de 14h30 às 15h30.
- f) Apoiar o cozinheiro na preparação e montagem da janta, incluindo reposição e organização da área de serviço, garantindo o atendimento no horário de 17h00 às 17h50.
- g) Auxiliar no preparo de sobremesas, lanches, mingaus, sucos e outras preparações complementares, conforme cardápio definido pela nutricionista da Contratante.
- h) Realizar a coleta, transporte, lavagem, secagem e armazenamento adequado de bandejas, talheres, pratos, panelas, utensílios e demais materiais utilizados, mantendo a organização da área de higienização durante e após cada refeição.
- i) Executar a limpeza e higienização das dependências da cozinha, copa, refeitório e áreas de apoio, de forma contínua ao longo da jornada e especialmente após o término de cada refeição, observando protocolos de segurança alimentar.
- j) Apoiar no recebimento, conferência, organização e estocagem de gêneros alimentícios e insumos, zelando pela conservação e correta utilização dos produtos.
- k) Auxiliar na separação e entrega de utensílios, refeições e insumos solicitados por diferentes setores/unidades, sempre em articulação com os copeiros e cozinheiros.
- l) Manter a ordem, disciplina e cooperação no ambiente de trabalho, atuando de forma integrada com os cozinheiros e copeiros para garantir a fluidez das atividades e a qualidade dos serviços prestados.
- m) Executar outras atividades correlatas à função de auxiliar de cozinha, desde que compatíveis com sua qualificação e sob orientação da Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética.

6.16 Das atribuições dos copeiros hospitalares 12x36:

- a) Cumprir escala 12x36, iniciando as atividades às 06h e finalizando às 18h, garantindo o suporte às rotinas de alimentação em conformidade com os horários definidos para cada refeição.
- b) Preparar e servir diariamente, e sempre que necessário, sucos, chás, leite, água, café, mingaus, sanduíches, flans, gelatinas, suplementos e outras preparações, nos leitos disponíveis, obedecendo aos horários estabelecidos:

- Café da manhã: das 07h às 08h;
- Lanche da manhã: das 09h às 10h;
- Almoço: das 11h30 às 12h30;
- Lanche da tarde: das 14h30 às 15h30;

- Jantar: das 17h às 17h50.

- c) Identificar e etiquetar corretamente as bandejas, registrando nome completo do paciente, número do leito e a dieta prescrita.
- d) Porcionar alimentos e/ou preparações em cada bandeja, respeitando integralmente as prescrições dietéticas e médicas.
- e) Preparar os carrinhos de distribuição com antecedência, garantindo que estejam organizados, completos e prontos para entrega dentro dos horários estabelecidos.
- f) Acondicionar talheres e guardanapos em embalagens plásticas próprias, assegurando higiene e padronização na distribuição.
- g) Transportar os carrinhos até as unidades de internação, distribuindo as refeições aos pacientes e acompanhantes nos horários oficiais de cada refeição.
- h) Garantir o abastecimento e reposição de garrafas de água nos frigobares e leitos, assegurando a disponibilidade contínua.
- i) Recolher louças, utensílios e bandejas após cada refeição, retornando ao setor de Nutrição e Dietética para higienização pelos auxiliares de cozinha.
- j) Observar restos alimentares nas bandejas, informando à nutricionista ou responsável técnico, contribuindo para o monitoramento da aceitação alimentar e adequação das dietas.
- k) Informar à Chefia do Serviço de Nutrição e Dietética qualquer sugestão, reclamação ou intercorrência relatada por pacientes ou acompanhantes.
- l) Zelar pela higiene de bancadas, utensílios e equipamentos, realizando limpeza sempre após o uso, conforme protocolos da Contratante.
- m) Garantir a conservação, segurança e bom estado dos materiais e equipamentos sob sua responsabilidade, comunicando defeitos imediatamente.
- n) Preparar e servir dietas de emergência e dietas noturnas (pós-18h) previamente deixadas pelos cozinheiros, garantindo que pacientes admitidos após o expediente regular também recebam a alimentação prescrita.
- o) Comunicar prontamente qualquer ocorrência de falta, extravio ou inutilização de material, relatando os fatos à Chefia do Serviço.
- p) Executar outras tarefas correlatas inerentes à função, sempre que solicitado pela Contratante.

6.16.1 Das atribuições dos copeiros hospitalares 44 horas semanais:

- a) Cumprir jornada laboral de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, no horário das 10h às 14h e das 16h às 20h, com intervalo de 2 (duas) horas diárias entre 14h e 16h, observando a legislação trabalhista vigente.
- b) Apoiar diariamente as atividades auxiliares de copa, nutrição e dietética, colaborando com os copeiros em regime 12x36 no período do almoço (antes, durante e após a refeição) e no período da janta (antes, durante e após a refeição), garantindo o fluxo contínuo e a eficiência do serviço.
- c) Realizar o serviço de distribuição da ceia aos pacientes internados, no horário de 18h30 às 19h00, conforme cardápio previamente confeccionado pelo cozinheiro.
- d) Atender, quando solicitado pelas unidades assistenciais (Pronto Atendimento Médico, Unidade de Pacientes Internos, Bloco Cirúrgico e Unidade de Terapia Intensiva), a distribuição das dietas reservas devidamente preparadas e acondicionadas pelo cozinheiro, em casos extraordinários de internações a partir das 18h.
- e) Executar rotinas de organização, limpeza e higienização da cozinha dietética até as 20h, em conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentos da Contratante, assegurando que o ambiente esteja em condições adequadas para o início das atividades no dia seguinte.
- f) Colaborar com a equipe de Nutrição e Dietética em demandas auxiliares e emergenciais que sejam compatíveis com sua função, desde que relacionadas ao apoio na copa, distribuição de refeições e manutenção da qualidade do serviço prestado.
- g) Cumprir jornada adicional aos sábados, no período das 16h às 20h, de modo a completar a carga horária semanal de 44 (quarenta e quatro) horas, desempenhando as mesmas atividades de apoio aos copeiros de plantão, distribuição de refeições, atendimento de dietas reservas e organização da cozinha dietética, assegurando a regularidade do serviço também no final de semana.

Das obrigações, responsabilidades específicas e boas práticas ambientais:

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

6.18 Receber da Contratante as informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente.

Uso racional da água:

- 6.19 A Contratada deverá capacitar parte do seu pessoal quanto ao uso da água. Os conceitos deverão ser repassados para o restante da equipe por meio de multiplicadores.
- 6.20 A Contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada.
- 6.21 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água.
- 6.22 Comunicar ao Contratante sobre equipamentos ou torneiras com mau funcionamento ou que apresentem vazamentos.
- 6.23 Repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de água fornecidas pelo Contratante.

Uso racional de energia elétrica:

- 6.24 Acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas.
- 6.25 Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, ruídos excessivos em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.
- 6.26 Verificar se existem vazamentos de vapor ou ar nos equipamentos da copa-cozinha, sistema de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas que possam vir a ser utilizadas, etc.
- 6.27 Repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante.

Redução de produção de resíduos sólidos

- 6.28 Quando implantado pelo Contratante um programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de coleta seletiva de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pelo contratante.
- 6.29 Utilizar sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da destinação de resíduos sólidos.
- 6.30 Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

Uniformes

- 6.31 É obrigatório o uso de uniformes pelos funcionários prestadores de serviço a ser fornecido pelo licitante vencedor.
- 6.32 Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

LISTA DE MATERIAIS	UNIDADE/ PROFISSIONAL	PERIODICIDADE DE FORNECIMENTO
Camiseta branca de manga curta (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiro) com logotipo da empresa, confeccionado em tecido 100% algodão.	03	6/6 meses
Camiseta branca de manga longa (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiro) com logotipo da empresa, confeccionado em tecido 100% algodão.	03	6/6 meses
Calça branca, tipo confeiteiro, com elástico na cintura, dois bolsos traseiros, tecido Brim de qualidade e boa durabilidade, para cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiro.	03	6/6 meses
Jaleco de manga curta (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiro) com logotipo da empresa, confeccionado em tecido tipo microfibra, cor branca, fechamento com botões embutidos, com gola	03	Anual

Jaleco de manga curta (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiro) com logotipo da empresa, confeccionado em tecido tipo microfibra, cor branca, fechamento com botões embutidos, com gola	03	Anual
Calçado com selo de segurança para o trabalho em cozinhas industriais (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros), solado antiderrapante, cano baixo, cor branca, sem cadarço	01	6/6 meses
Avental de plástico, impermeável, com proteção contra respingos de líquidos frios e quentes, com tiras de ajuste confeccionadas com o mesmo material, com reforço das tiras do pescoço e cintura, na cor branca (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiro).	01	Quando necessário
Luvras térmicas (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros).	01	Quando necessário
Proteção para braço e antebraço “mangote” (cozinheiros)	01	Anual
Rede de proteção para cabelo (feminino) confeccionada em tecido de nylon lavável na cor preta.	02	Quando necessário
Óculos de proteção (cozinheiros e auxiliares de cozinha).	01	Quando necessário
Luvras de malha de aço (cozinheiros e auxiliares de cozinha), fechamento em garras ambidestras.	01	Quando necessário
Touca descartável TNT (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiro).	02	Diariamente
Avental napa branco, cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros).	02	2/2 meses

6.33 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, além dos uniformes, os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), nas quantidades estimadas e qualidades a seguir esta-belecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

COZINHEIRO, AUXILIAR DE COZINHA E COPEIRO (FEMININO E MASCULINO)	
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI	QUANTIDADE ANUAL POR FUNCIONÁRIO
SAPATO DE SEGURANÇA	3
ÓCULOS DE SEGURANÇA	3
AVENTAL ANTITÉRMICO	3
LUVA TÉRMICA	3
LUVA NITRÍLICA	108

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A prestação dos serviços será realizada por meio da mão de obra fornecida pela empresa contratada, observando-se o regime de jornada 12 (doze) horas de trabalho por 36 (trinta e seis) horas de descanso, em conformidade com a legislação trabalhista vigente. A contratada deverá disponibilizar os seguintes postos:

I. Cozinheiros: 2 (dois) postos, em regime 12x36.

II. Auxiliares de Cozinha: 2 (dois) postos, em regime 12x36.

III. Copeiros: 4 (quatro) postos, em regime 12x36, acrescidos de 1 (um) posto de copeiro no turno de 44 horas semanais.

Seq	Cargo	Carga horária	Local de trabalho	Número de funcionários
1	Cozinheiro CBO: 5132-20	12x36	Área de produção Aproveitamento HGeSM	2
2	Auxiliar de cozinha CBO: 5135-05	12x36	Área de produção Aproveitamento HGeSM	2
3	Copeiro CBO: 5134-30	12x36	Área de produção Aproveitamento HGeSM	4
4	Copeiro	44 hrs Semanais	Área de produção Aproveitamento HGeSM	1

	CBO: 5134-30			
Total de funcionários				9

7.2 O número de postos informado é justificado pelo documento anexo a este processo: "8. Justificativa Técnica para Dimensionamento de Pessoal em UAN do H Ge SM" que tem como referência bibliográfica o Livro de Referência: "Planejamento e organização de UAN da autoria Tatiana Cristina Teixeira Eto, também anexo a este processo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 696.552,96

8.1 O custo mensal estimado da contratação é de R\$ 58.046,08 (cinquenta e oito mil e quarenta e seis reais e oito centavos), perfazendo um custo anual estimado de R\$ 696.552,96 (seiscentos e noventa e seis mil, quinhentos e cinquenta e dois reais e noventa e seis centavos), conforme planilhas de custos, o Relatório de Pesquisa de Preços dos Insumos e o o Relatório de Pesquisa de Preços para Elaboração do LTCAT juntados ao presente relatório.

8.2 Tal estimativa foi calculada com base na Planilha de Custos e Formação de Preços – Copa Hospitalar 2026, anexa a este Estudo Técnico Preliminar, a qual contempla de forma detalhada os valores de mão de obra diretamente vinculada à execução contratual, distribuídos entre os módulos 1 a 6. A planilha considera: (1) composição da remuneração dos profissionais, (2) encargos sociais e benefícios legais e previstos em norma coletiva, com rateios diários, mensais e anuais, (3) provisão para rescisão contratual, (4) custo de reposição do profissional ausente, (5) insumos diversos necessários à execução dos serviços, conforme detalhamento no Anexo II - Planilha de Custos: Detalhamento de Insumos Diversos, e (6) custos indiretos, lucro e tributos incidentes.

8.3 A elaboração da estimativa segue os princípios da economicidade, transparência e planejamento prévio, em conformidade com o art. 6º, inciso XX, e o art. 18 da Lei nº 14.133/2021, garantindo suporte técnico adequado para a fase de seleção do fornecedor.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto será licitado por grupo de itens, organizados por categoria profissional (cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros). Justifica-se a formação de grupo único pelo fato de que a execução adequada dos serviços requer integração operacional entre os postos de trabalho, com interdependência funcional e hierárquica entre os profissionais envolvidos, inviabilizando, portanto, a contratação fracionada. Tal estrutura é essencial para garantir a eficiência e a qualidade da prestação dos serviços de alimentação hospitalar.

9.2 A contratação conjunta favorece a coordenação das equipes, viabilizando melhor controle da jornada, substituições, cumprimento das rotinas do setor e atendimento às especificidades do serviço prestado no Hospital Geral de Santa Maria (HGeSM), especialmente quanto às demandas de preparo, porcionamento e distribuição de refeições, dietas especiais e fórmulas nutricionais.

9.3 O artigo 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021, estabelece que “as compras deverão, sempre que possível, submeter-se às condições de parcelamento para ampliar a competitividade entre os licitantes, sem perda da economia de escala”. No entanto, no caso específico, conforme análise técnica, o fracionamento não se mostra viável nem vantajoso, visto que não amplia a competitividade, tampouco reduz custos, podendo, ao contrário, acarretar aumento de encargos administrativos e operacionais para a administração.

9.4 Segundo entendimento consolidado pelo Tribunal de Contas da União (TCU), a decisão sobre parcelamento ou não do objeto deve considerar os princípios da eficiência, economicidade e interesse público (Acórdão TCU nº 2.622/2013 - Plenário), além da análise da estrutura de mercado. Observa-se que as empresas do setor atuam, predominantemente, na gestão de mão de obra terceirizada de forma integrada, abrangendo múltiplos perfis profissionais em um mesmo contrato.

9.5 A não divisão do objeto contribui para a economia de escala, já que a centralização dos serviços permite melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e logísticos, além de otimizar os custos fixos por posto de trabalho, o que tende a reduzir o valor global da contratação.

9.6 Dessa forma, com base em análise técnica e econômica, e em consonância com os princípios da razoabilidade, eficiência, proporcionalidade e economicidade, entende-se que o parcelamento do objeto não é apropriado para este caso, devendo a contratação ocorrer em grupo único de itens, de modo a garantir a adequada execução dos serviços e o melhor atendimento ao interesse público.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não será permitida subcontratação para a execução do objeto a ser contratado.

10.2 Não verifica-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A necessidade da contratação encontra-se alinhada com o planejamento do Hospital Geral de Santa Maria, previsto no Plano Anual de Contratações 2024, DFD 93/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação de empresa especializada para prestação de serviços terceirizados de copa e cozinha visa garantir a continuidade e a qualidade do fornecimento de alimentação hospitalar no Hospital Geral de Santa Maria (HGeSM), abrangendo pacientes (internados e ambulatoriais), acompanhantes legalmente instituídos, militares de serviço e outros públicos previstos em normativos internos da Unidade.

12.2 A prestação desses serviços é essencial para o funcionamento pleno das atividades assistenciais e administrativas do hospital, sendo diretamente vinculada à preservação da saúde, conforto e recuperação dos pacientes. A ausência de equipe qualificada para a execução dessas funções comprometeria de forma grave a rotina hospitalar, podendo acarretar desde a interrupção no fornecimento de refeições até riscos sanitários, insatisfação do público atendido e descumprimento de normativas de saúde pública e protocolos institucionais.

12.3 A terceirização permite ao HGeSM focar em sua atividade-fim, que é a assistência médico-hospitalar militar e civil, otimizando recursos e assegurando o cumprimento dos princípios da eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e qualidade. Com a contratação adequada, a Unidade também evita a sobrecarga do efetivo militar e servidores civis, mantendo a funcionalidade do Setor de Nutrição e garantindo condições dignas de trabalho e atendimento.

12.4 Portanto, o principal benefício a ser alcançado com a contratação é assegurar a regularidade da alimentação hospitalar, indispensável para a recuperação dos pacientes e o pleno funcionamento das atividades de saúde, obedecendo às exigências legais, sanitárias e institucionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não se vislumbra a necessidade de adoção de providências estruturais ou operacionais específicas para a adequação dos ambientes físicos do Hospital Geral de Santa Maria (HGeSM) à solução a ser contratada, uma vez que os espaços destinados à execução dos serviços de copa e cozinha já se encontram devidamente instalados, equipados e em pleno funcionamento, observando os requisitos técnicos e sanitários exigidos pela legislação vigente, como a RDC nº 275/2002 da ANVISA e as normas internas da Organização Militar.

13.2 Considerando que a execução do objeto contratual ocorrerá em ambiente hospitalar com rotinas previamente estabelecidas, e que haverá supervisão contínua dos serviços por parte da Chefia de Nutrição e dos fiscais designados pela Administração, não se faz necessária qualquer transferência de tecnologia ou de técnicas operacionais por parte da contratada.

13.3 A equipe contratada atuará sob orientação direta da coordenação da unidade de nutrição do hospital, de modo que a integração entre as atividades da contratada e os fluxos internos do HGeSM ocorrerá de forma natural, sem prejuízo à rotina hospitalar e respeitando os protocolos operacionais e de segurança vigentes.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Deverão ser observadas, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, cabendo a CONTRATADA realizar periodicamente treinamentos que visam orientar no mínimo o que segue:

- a) Orientação e treinamento para uso correto de água;
- b) Orientação para desenvolvimento das atividades com maior economia de materiais possível;
- c) Reutilização dos materiais quando possível;
- d) Redução da utilização de materiais descartáveis;
- f) Uso de estratégias de economia de energia no uso de aparelhos eletro-eletrônicos e na iluminação, ventilação e condicionamento de ar dos ambientes onde estiverem trabalhando.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante da descrição da necessidade e considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse da instituição, os estudos preliminares evidenciaram a viabilidade na contratação de empresa especializada na Contratação de serviços de Copa e Cozinha, de forma contínua, sem fornecimento de insumos e equipamentos, porém, com fornecimento de uniformes e EPIs a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, no Hospital Geral de Santa Maria (HGeSM)

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](#).

ROBERTA ROGGIA FRIEDRICH CANZIAN

Membro da comissão de contratação

ENEIDA PIRES TEIXEIRA

Autoridade competente

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 6. Relatório Formação de Preços - St Aprov.pdf (313.81 KB)
- Anexo II - 6.1 Convenção Coletiva de Referência.pdf (385.25 KB)
- Anexo III - 6.2 Planilha de Custos e Formação de Preços - St Aprov.pdf (608.95 KB)
- Anexo IV - 6.3 Planilha de Custos dos Insumos.pdf (208.56 KB)