

DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - AMAPA

Estudo Técnico Preliminar 17/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 25042.001301/2024-71

2. Descrição da necessidade

O Distrito Sanitário Especial Indígena do Amapá e Norte do Pará (DSEI AMP), responsável pelo atendimento de saúde diferenciado à população indígena, atua com a rede de apoio das Casas de Saúde Indígena (CASAI), instaladas em Macapá e Oiapoque, criadas para atender aos 14.867 indígenas (Fonte: SIASI, 2024) em sua área de abrangência. Essas unidades funcionam como espaços de acolhimento e suporte para pacientes indígenas e seus acompanhantes, referenciados para tratamentos de média e alta complexidade junto ao Sistema Único de Saúde (SUS).

A Constituição Federal e as Leis Orgânicas de Saúde (Leis nº 8.080/90 e 9.836/99) reforçam a especificidade étnica e cultural dos povos indígenas, assegurando a eles o direito à saúde integral, abordada de forma diferenciada, conforme estabelecido pela Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) e regulamentada pelo Decreto nº 3.156/1999. Essa política orienta que os serviços de saúde prestados a essa população considerem suas especificidades culturais, sociais e geográficas, garantindo respeito à sua medicina tradicional e práticas alimentares, além de promover a acessibilidade ao SUS. Assim, faz-se necessário que a alimentação fornecida pelas CASAI observe diretrizes que vão além das práticas convencionais, reconhecendo a importância da dieta como coadjuvante no processo de recuperação da saúde.

Para o **Guia Alimentar para a População Brasileira** e a **Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)**, a alimentação é fundamental para a promoção da saúde e o bem-estar, e deve ser garantida com frequência e qualidade adequadas, respeitando os parâmetros nutricionais e o fracionamento das refeições, necessários para uma recuperação eficiente. Para garantir uma alimentação adequada às necessidades diárias dos pacientes indígenas em recuperação e de seus acompanhantes, são previstas **5 refeições diárias**, incluindo café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia, todos os dias da semana.

As CASAI não são hospitais, mas servem como locais de apoio essenciais, e, dessa forma, espera-se que o fornecimento de refeições considere o estado nutricional e clínico dos pacientes. Os alimentos servidos devem seguir os princípios de uma alimentação saudável, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados e integrando todos os grupos alimentares de forma equilibrada, visando o bom funcionamento do organismo e a promoção da saúde.

A prestação dos serviços de preparo, manipulação e fornecimento de refeições nas Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) de Macapá e Oiapoque reveste-se de essencialidade para a manutenção do atendimento regular e humanizado aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, no âmbito das ações de atenção à saúde prestadas pelo Distrito Sanitário Especial Indígena Amapá e Norte do Pará (DSEI/AMP). Embora os serviços de alimentação não constituam atividade finalística da Administração, assumem caráter estratégico e instrumental à consecução da política pública de saúde indígena, em conformidade com as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) e da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI/MS).

A contratação anterior para a prestação desses serviços teve vigência até o dia 04 de dezembro de 2024, sendo que a contratada manifestou, de forma unilateral e intempestiva, sua decisão de não renovar o vínculo contratual junto ao

DSEI/AMP. Tal decisão foi comunicada em momento próximo ao final do contrato, fato que comprometeu o planejamento da substituição regular da prestadora de serviços e gerou a necessidade de adoção de medidas administrativas urgentes para evitar a descontinuidade da prestação do serviço essencial.

Considerando a ausência de tempo hábil para tramitação completa de processo licitatório regular e a impossibilidade de prorrogação contratual nos termos legais, impõe-se, como solução imediata e necessária, a realização de contratação emergencial, com vistas a assegurar a continuidade dos serviços de alimentação de forma ininterrupta.

A descontinuidade desses serviços comprometeria gravemente o acolhimento e o cuidado integral aos usuários indígenas, podendo ocasionar riscos nutricionais, agravos à saúde e prejuízos ao cumprimento da missão institucional do DSEI/AMP. Ressalte-se que as CASAI são espaços de acolhimento transitório, com rotatividade constante de pacientes em tratamento fora de suas terras de origem, cuja segurança alimentar é condição indispensável para a recuperação da saúde e a permanência nas unidades.

Nesse contexto, justifica-se a necessidade de contratação emergencial de empresa especializada, com capacidade operacional para realizar, de forma contínua e com padrões mínimos de qualidade, o preparo e fornecimento de refeições nas unidades da CASAI Macapá e Oiapoque.

Dessa forma, tal medida visa garantir suporte alimentar balanceado, seguro e culturalmente apropriado, em consonância com os princípios da dignidade da pessoa humana, da eficiência administrativa e da proteção diferenciada conferida aos povos indígenas pela Constituição Federal e pela legislação sanitária vigente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIASI/AMP	ELIZABETE LOPES PEREIRA
SELOG/AMP	RILDO DE SOUZA LOBATO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade previstos no objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e o Plano Diretor de Logística Sustentável do Ministério da Saúde:

4.1.1. Adoção de práticas de gestão ambiental, incluindo a separação e destinação adequada dos resíduos sólidos gerados durante a manipulação e preparo das refeições, priorizando a coleta seletiva e o encaminhamento a cooperativas de catadores locais sempre que possível;

4.1.2. Redução do consumo de água e energia elétrica nas etapas de produção e distribuição das refeições, aplicando métodos e tecnologias sustentáveis;

4.1.3. Uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis para transporte e distribuição de alimentos;

4.1.4. Treinamento contínuo dos colaboradores sobre práticas sustentáveis, Boas Práticas de Fabricação (RDC nº 216/2004 – ANVISA) e segurança alimentar.

Subcontratação:

4.2. Não será permitida a subcontratação de quaisquer etapas do objeto contratual. Essa restrição é fundamentada na necessidade de garantir o controle rigoroso da qualidade das refeições e o cumprimento integral das normas sanitárias e de sustentabilidade aplicáveis.

Garantia da Contratação:

4.3. A contratada deverá apresentar garantia contratual conforme previsto no Art. 96 da **Lei nº 14.133/2021**, admitindo-se as modalidades:

4.3.1. Seguro-garantia, a ser apresentado no prazo máximo de 30 dias após a homologação; e

4.3.2. Caução em dinheiro ou fiança bancária, a ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

Exigência de Amostras:

4.4. A contratada deverá fornecer amostras das refeições que atendam às especificações do edital. Essas amostras serão analisadas com base nos seguintes aspectos:

4.4.1. Qualidade nutricional e adequação às condições de saúde dos pacientes indígenas e acompanhantes;

4.4.2. Cumprimento das normas de segurança alimentar e higienização.

Requisitos Técnicos Adicionais:

4.5. Para a habilitação, a licitante deverá apresentar:

4.5.1. Atestado técnico demonstrando experiência compatível com o objeto, com um volume mínimo de 50% dos serviços solicitados no contrato;

4.5.2. Licença sanitária válida e emitida pelo órgão competente local;

4.5.3. Declaração formal de disponibilidade dos equipamentos, instalações e recursos humanos necessários à execução do contrato.

Serviço de Caráter Continuado:

4.6. Por se tratar de um serviço essencial, será contratada uma empresa especializada para um período inicial de 12 (doze) meses, conforme previsto no Art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021. Durante a vigência, os quantitativos de refeições serão ajustados de acordo com a demanda das CASAI, e os pagamentos ocorrerão proporcionalmente à entrega realizada.

Observância às Especificidades da Saúde Indígena:

4.7. A contratada deverá respeitar as especificidades culturais e nutricionais dos pacientes indígenas, assegurando uma alimentação adequada ao contexto sociocultural e às condições de saúde dos atendidos, em conformidade com a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas.

5. Levantamento de Mercado

Para atender à demanda da CASAI Macapá e Oiapoque no preparo e manipulação de refeições, foi conduzido um levantamento de mercado, visando identificar soluções viáveis e sustentáveis, considerando a essencialidade e urgência no atendimento das necessidades de saúde alimentar da população indígena assistida pelo DSEI/AMP. Dentre as alternativas, foram avaliadas soluções tecnológicas, operacionais e diferentes formas de seleção do fornecedor, com foco na escolha que proporcionasse celeridade, economicidade e eficiência no atendimento público. A seguir, são apresentados os principais resultados do levantamento de mercado.

5.1. Opções de Soluções Disponíveis no Mercado:

1. Empresas Especializadas em Cozinhas Industriais

Vantagens:

- Possibilidade de realizar todo o processo de preparo e manipulação de alimentos no local, permitindo controle direto da qualidade e frescor das refeições.
- Flexibilidade para ajustar o volume de produção de acordo com a demanda local, facilitando o atendimento a uma quantidade variável de pacientes e funcionários.
- Redução de custos com logística e transporte de alimentos, uma vez que a produção ocorre in loco.

Desvantagens:

- Altos custos iniciais de instalação e adequação da cozinha, além de necessidade de manutenção contínua dos equipamentos.
- Demanda de espaço físico específico e infraestrutura que pode não estar disponível no local.
- Exigência de contratação e treinamento de pessoal especializado para operar e gerenciar a cozinha, o que pode implicar em despesas e complexidade adicionais.

2. Empresas de Fornecimento de Alimentação Pronta

Vantagens:

- Eliminação da necessidade de instalações e equipamentos próprios para preparo e manipulação de alimentos, resultando em economia de custos e espaço físico.
- Solução imediata e prática, com tempo de resposta rápido, ideal para cenários onde a demanda varia e a alimentação deve ser fornecida prontamente.
- Garantia de atendimento aos padrões de segurança e qualidade alimentar, pois as empresas são especializadas e já possuem certificações e controle de qualidade.

Desvantagens:

- Dependência de logística de transporte para entrega das refeições, o que pode impactar na pontualidade e qualidade dos alimentos devido ao tempo de deslocamento.
- Menor controle direto da preparação das refeições, o que pode limitar a customização e ajustes de cardápio para atender necessidades específicas ou emergenciais.
- Custos adicionais podem surgir dependendo do volume de pedidos e da frequência das entregas.

3. Empresas de Montagem Modular de Cozinhas

Vantagens:

- Rápida instalação e possibilidade de realocar a cozinha modular de acordo com a necessidade da Administração, oferecendo flexibilidade em cenários temporários ou de emergência.
- Estruturas completas e já preparadas para o atendimento de normas de segurança e qualidade, permitindo início imediato das atividades após a montagem.
- Custos menores do que a construção de uma cozinha fixa, especialmente em cenários onde a instalação é temporária.

Desvantagens:

- Custo relativamente elevado para aluguel ou instalação temporária de módulos, especialmente se o prazo de uso se estender por períodos longos.
- Exigência de espaço físico e infraestrutura elétrica e hidráulica adequadas no local de instalação, o que pode limitar sua viabilidade.
- Necessidade de equipe especializada para operar os equipamentos, similar ao modelo de cozinha fixa, incorrendo em custos com pessoal e manutenção.

Justificativa da Escolha Mais Adequada

Após a análise das alternativas, a contratação de empresas que oferecem o serviço de fornecimento de alimentação pronta apresenta-se como a solução mais vantajosa para o contexto da Administração. Essa escolha evita a necessidade de investimentos em infraestrutura, espaço físico, e pessoal especializado para instalação e operação de uma cozinha própria, o que reduziria significativamente o custo operacional e o tempo de implementação.

Essa solução é também a mais flexível, considerando a variabilidade da demanda. Como a demanda atual excedeu as previsões iniciais, a empresa fornecedora pode aumentar ou reduzir a produção sem comprometer a continuidade dos serviços, ao contrário das opções que exigem uma instalação física no local, onde um aumento rápido na produção pode ser limitado pela capacidade da instalação.

Em suma, a terceirização do fornecimento de refeições prontas atende de maneira mais eficiente e econômica às necessidades da Administração, mantendo a qualidade e a segurança alimentar com o suporte de uma estrutura especializada e pronta para se adaptar à demanda.

5.2. Soluções de Execução:

Foram analisadas duas abordagens para execução dos serviços de preparo e manipulação de refeições:

1. Atendimento por Meios Próprios do Ministério da Saúde (MS): A viabilidade de execução direta por servidores ou recursos próprios do MS foi considerada; entretanto, a ausência de pessoal técnico especializado e a infraestrutura insuficiente para o atendimento das necessidades diárias inviabilizam essa opção.
2. Contratação de Empresa Especializada: A alternativa de contratação de uma empresa especializada mostrou-se mais viável, dada a complexidade técnica e operacional dos serviços de alimentação. Empresas do setor apresentam infraestrutura robusta e equipes técnicas especializadas, aptas a atender às exigências sanitárias e de qualidade. A terceirização permite acesso a fornecedores capacitados e aptos a cumprir as normas vigentes, garantindo agilidade e qualidade. Sendo assim, a contratação de empresa especializada é recomendada, pois atende à necessidade de forma mais eficiente, mitigando riscos à continuidade dos serviços e assegurando o cumprimento das normas de saúde pública.

5.3. Forma de Seleção do Fornecedor

Dada a escolha pela contratação de empresa especializada, é essencial definir a forma mais adequada para seleção do fornecedor, considerando as opções a seguir:

5.3.1. Adesão a Atas de Registro de Preços (ARP):

A adesão a uma Ata de Registro de Preços (ARP) é uma alternativa que permite reduzir custos e agilizar o processo, uma vez que possibilita a utilização de preços e fornecedores previamente registrados por outros órgãos. De acordo com o Art. 10 do Decreto nº 11.462/2023, antes de abrir um processo licitatório próprio, deve-se verificar se há IRPs abertas, com uma análise sobre a conveniência de adesão. No entanto, ao consultar as atas disponíveis, verificou-se que não existem registros que cubram integralmente as especificidades da demanda para as unidades CASAI Macapá e Oiapoque, sendo inviável a adesão neste caso.

5.3.2. Contratação Direta:

Inexigibilidade de Licitação: Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a contratação por inexigibilidade aplica-se quando há inviabilidade de competição. Esse instituto é aplicável em casos de exclusividade, serviços técnicos especializados de natureza intelectual ou contratações artísticas, além da aquisição ou locação de imóveis com características singulares. No presente caso, a contratação não atende aos requisitos de exclusividade nem exige notória especialização, tornando a inexigibilidade inadequada para a presente situação, uma vez que há empresas especializadas no mercado capazes de competir no fornecimento dos serviços demandados.

Dispensa de Licitação: A contratação direta pode também ocorrer por dispensa de licitação, conforme previsto no art. 75 da Lei nº 14.133/2021. No entanto, apesar de a dispensa ser permitida para contratações dentro dos limites de valor especificados, a estimativa para a demanda atual supera esses valores.

De outro turno, no inciso VIII, do Art. 75, da Lei nº 14.133/2021, encontramos a contratação direta em situações emergenciais, caracterizadas por circunstâncias em que a continuidade dos serviços públicos ou a segurança dos beneficiários está em risco. No caso, a necessidade urgente resulta de um aumento atípico na demanda de refeições, que excedeu as previsões orçamentárias e comprometeu a continuidade dos serviços essenciais prestados à CASAI; além disso, conforme exposto anteriormente, faltando pouco menos de um mês pro término de vigência contratual, a empresa surpreendeu o DSEI - Amapá e Norte do Pará com o desinteresse em renovar o contrato administrativo, bem como apresentou solicitação de distrato em razão da falta de disponibilidade orçamentária.

A justificativa para a emergência está fundamentada no papel do Poder Público de evitar interrupções nos serviços essenciais, independentemente de fatores imprevistos ou falhas de planejamento. Assim, a contratação direta por emergência se configura como a alternativa mais eficaz para assegurar a continuidade dos serviços e garantir o atendimento adequado.

5.3.3. Licitação:

Em situações de normalidade administrativa, a realização de licitação, especialmente na modalidade pregão eletrônico, seria o procedimento mais apropriado e recomendável, por assegurar a observância dos princípios da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública e da ampla competitividade entre os potenciais fornecedores. Trata-se de mecanismo legal que garante maior transparência, controle e eficiência na escolha do contratado, conforme diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

Contudo, no caso concreto, a **urgência devidamente caracterizada** em razão da **iminente descontinuidade na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições** nas CASAI de Macapá e Oiapoque, aliada à **manifestação intempestiva da empresa atualmente contratada de que não deseja renovar o contrato vigente**, inviabiliza, neste momento, a adoção do procedimento licitatório. Isso porque a instrução e tramitação de processo competitivo requerem a observância de etapas e prazos legais mínimos — como elaboração do Termo de Referência, publicação do aviso de contratação direta, fase de lances, habilitação, recursos e homologação — os quais **não são compatíveis com a urgência e a gravidade da situação** posta.

Dessa forma, justifica-se a **adoção do instituto da contratação direta por dispensa de licitação**, com fundamento no **art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021**, o qual autoriza tal medida “**nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares**”, desde que **haja risco concreto de descontinuidade de serviços essenciais**, como é o caso dos serviços de alimentação em unidades de saúde.

Ressalte-se que a alimentação fornecida nas CASAI não se limita a suprir uma necessidade fisiológica básica, mas constitui insumo estratégico para garantir a efetividade do tratamento de saúde dos usuários indígenas em trânsito, de forma digna e culturalmente apropriada, sendo, portanto, **parte indissociável da prestação de cuidados continuados em saúde**.

Portanto, diante da **inviabilidade de solução por procedimento licitatório regular**, a Administração opta, de forma fundamentada, pela **contratação direta em caráter emergencial**, com a devida formalização do processo e observância dos requisitos legais e regulamentares, assegurando o interesse público e a continuidade dos serviços assistenciais prestados pelo DSEI/AMP.

5.3 Forma de Contratação

5.3.1. Sistema de Registro de Preços (SRP):

O Sistema de Registro de Preços (SRP) é uma modalidade que permite a realização de contratações de forma escalonada, conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de estoque, o que evita custos adicionais com armazenamento e manutenção. Essa modalidade é particularmente indicada para itens de consumo frequente e repetitivo, oferecendo flexibilidade na aquisição conforme a demanda e otimizando recursos financeiros. No entanto, como as demandas da CASAI exigem um fornecimento regular e ininterrupto de refeições, o SRP pode não ser a solução mais adequada, uma vez que não garante o fornecimento constante e automático sem necessidade de novas autorizações de fornecimento.

5.3.2. Contrato de Fornecimento Contínuo:

O contrato de fornecimento contínuo é apropriado para demandas regulares e previsíveis, como o fornecimento de refeições para a CASAI, que exige uma continuidade de atendimento para garantir a segurança e a saúde dos pacientes e acompanhantes. Essa modalidade assegura a entrega constante de produtos ou serviços, evitando a

necessidade de solicitações frequentes e permitindo um planejamento financeiro e logístico mais robusto. No contexto das demandas da CASAI, essa modalidade se destaca por garantir que o serviço de alimentação seja realizado de forma ininterrupta e com regularidade.

5.3.3 Contrato de Serviço Continuado:

5.3.3.1. Com Mão de Obra Dedicada: O contrato de serviço continuado com mão de obra dedicada se aplica quando há a necessidade de alocação exclusiva de profissionais para atender às demandas do contrato, garantindo a presença constante de equipe técnica especializada. Essa modalidade seria recomendada para casos em que o fornecimento de alimentação precisasse ocorrer em horários imprevisíveis e a qualquer momento. No entanto, não é o caso da CASAI, onde os horários de alimentação são previamente estabelecidos, sem necessidade de atendimento emergencial ou extraordinário.

5.3.3.2. Sem Mão de Obra Dedicada: Para o caso específico da CASAI, o contrato de serviço continuado sem mão de obra dedicada é mais adequado, pois as refeições são fornecidas em horários fixos e não exigem a presença constante de uma equipe disponível em regime de dedicação exclusiva. Conforme o Decreto nº 9.507/2018, que orienta a execução indireta de serviços, a ausência de mão de obra exclusiva se justifica pelo fato de que a prestação dos serviços é rotativa, sem a necessidade de manter uma equipe à disposição fora dos horários estabelecidos para cada refeição. Ademais, a quantidade de refeições a ser preparada varia conforme a demanda diária de pacientes e acompanhantes, o que implica a flexibilização no atendimento sem prejuízo à qualidade dos serviços prestados.

5.3.4. Contratação de Serviço Não Continuado:

A contratação de serviço não continuado é apropriada para demandas pontuais e esporádicas, como manutenção predial, dedetização ou consertos de equipamentos, que ocorrem de forma isolada e sem periodicidade fixa. Esta modalidade é vantajosa para serviços que não exigem frequência regular e podem ser executados mediante solicitações específicas, evitando compromissos financeiros de longo prazo para a Administração.

No entanto, o serviço de manipulação e preparo de refeições para a CASAI não se enquadra como serviço não continuado, uma vez que apresenta demanda diária e previsível, necessária para o suporte alimentar contínuo dos pacientes e acompanhantes. A natureza do serviço exige uma programação constante, com horários fixos para as refeições e adequação às variações no número de usuários atendidos. Como resultado, a interrupção do fornecimento comprometeria a saúde e o bem-estar dos assistidos, especialmente em um contexto de atendimento de saúde.

5.4. Adequação entre a Solução Escolhida e o Potencial em Atender à Necessidade

A escolha do contrato de fornecimento contínuo e sem dedicação exclusiva de mão de obra está alinhada ao potencial de atendimento das demandas da CASAI, considerando-se a previsibilidade das refeições e a necessidade de adaptação ao número variável de pacientes e acompanhantes. A modalidade permite que a CASAI mantenha um fornecimento constante de refeições sem onerar o contrato com a exigência de dedicação exclusiva, o que seria desnecessário e antieconômico para este caso. Além disso, a ausência de exigência de mão de obra dedicada é corroborada pela legislação aplicável, proporcionando economicidade e cumprimento de requisitos legais e operacionais.

A escolha atende, portanto, aos critérios técnicos e econômicos estabelecidos, permitindo que a solução atenda com eficiência e eficácia as necessidades da CASAI, sem comprometer o padrão de qualidade e o atendimento aos assistidos. A medida respeita, ainda, os princípios da eficiência e economicidade, bem como o da continuidade do serviço público.

5.5. Adequação entre a Modalidade de Contratação, Licitação, Critério de Julgamento e Modo de Disputa

Para garantir a coerência do processo e a transparência na escolha dos fornecedores, é necessário que a modalidade de contratação e o critério de julgamento estejam alinhados ao modo de disputa estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. Assim, o critério de julgamento será menor preço global, uma vez que o objeto do contrato refere-se a um serviço contínuo de fornecimento de refeições, onde a qualidade técnica mínima está previamente definida. Esse critério assegura a obtenção da proposta mais vantajosa à Administração, cumprindo os requisitos técnicos e respeitando a economicidade.

O modo de disputa aberto, por sua vez, permite que as propostas sejam oferecidas de forma sucessiva, favorecendo a competitividade entre os fornecedores, resultando em uma contratação mais vantajosa ao poder público. Tal modalidade contribui para uma seleção justa e transparente, garantindo que o contrato atenda aos interesses da Administração Pública com a segurança jurídica necessária e em conformidade com os preceitos da nova legislação de contratações.

6. Descrição da solução como um todo

1. Solução Selecionada:

A solução selecionada para atendimento à presente demanda consiste na contratação direta, em caráter emergencial, de empresa especializada na prestação contínua dos serviços de preparo, manipulação e fornecimento de refeições às Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) localizadas nos municípios de Macapá e Oiapoque, no Estado do Amapá, ambas vinculadas ao Distrito Sanitário Especial Indígena Amapá e Norte do Pará (DSEI/AMP).

Trata-se de solução que contempla todas as etapas operacionais necessárias à adequada prestação do serviço, desde o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, a higienização, preparo e cocção das refeições, até a porcionamento e distribuição diária aos usuários — pacientes indígenas e seus acompanhantes — acolhidos nas unidades. O serviço deverá atender às **particularidades nutricionais, dietéticas e culturais dos povos indígenas atendidos**, respeitando as orientações técnicas da equipe de saúde do DSEI e os padrões sanitários e de qualidade exigidos pelos órgãos reguladores.

A solução visa garantir alimentação segura, balanceada e adequada, elemento fundamental para o processo de recuperação clínica e para a manutenção do bem-estar das pessoas atendidas, configurando-se como atividade de apoio essencial ao funcionamento das unidades de saúde. Ainda que não constitua atividade-fim, o serviço de alimentação desempenha papel estratégico na assistência à saúde indígena, integrando-se ao modelo de cuidado humanizado e intercultural previsto nas diretrizes da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI).

A escolha por empresa especializada justifica-se pela natureza técnica e operacional do serviço, que exige profissionais capacitados, estrutura adequada, equipamentos industriais, logística eficiente e cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar, especialmente considerando o contexto sensível do público atendido.

Adicionalmente, a execução do serviço será acompanhada por equipe técnica da Administração, que deverá realizar o monitoramento dos padrões de qualidade nutricional, higienização e conformidade contratual, garantindo que a solução adotada atenda integralmente ao interesse público e contribua para a promoção da saúde no âmbito das CASAI's do DSEI Amapá e Norte do Pará.

2. Modalidade de Contratação:

Conforme estipulado no Art. 72 e 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, será adotada a Contratação Direta, tendo em vista a necessidade de um atendimento imediato e ininterrupto, considerando o caráter contínuo e essencial do fornecimento de refeições.

3. Processo de Seleção do Fornecedor:

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Contratação Direta, nos termos da Lei nº 14.133/2021, baseada em critério técnico que considere a experiência comprovada em serviços de alimentação em instituições de saúde, especialmente para populações com necessidades nutricionais diferenciadas.

4. Descrição Sucinta da Necessidade/Demanda:

A contratação visa atender a demanda da CASAI Macapá e Oiapoque para fornecimento de refeições balanceadas e específicas, adequadas às necessidades nutricionais dos pacientes indígenas e seus acompanhantes, garantindo, assim, o suporte contínuo ao estado de saúde e recuperação desses indivíduos, conforme as recomendações de autoridades de saúde e o Guia Alimentar para a População Brasileira.

5. Localidade de Prestação dos Serviços:

Os serviços de preparo, manipulação e fornecimento de refeições serão realizados nas dependências da CASAI Macapá e Oiapoque, garantindo a proximidade entre os usuários e o fornecimento das refeições em tempo adequado, facilitando a logística e o atendimento imediato à demanda nutricional.

6. Período de Execução:

Os serviços serão prestados ininterruptamente, ao longo de 07 (sete) dias por semana, incluindo domingos e feriados, conforme as necessidades e exigências da CASAI.

7. Regime de Empreitada:

A execução dos serviços será realizada em regime de empreitada por preço unitário, com valor proporcional às refeições fornecidas mensalmente, permitindo uma adequação contínua do fornecimento de acordo com as flutuações de demanda.

8. Exigências Relacionadas à Manutenção e Assistência Técnica:

No caso específico de fornecimento de alimentos, é obrigatório que a contratada mantenha todas as boas práticas de produção e higienização, incluindo controle rigoroso sobre os aspectos higiênico-sanitários e manutenção dos equipamentos utilizados no preparo, conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004 da ANVISA/MS e Portarias nº 326 /SVS/MS e 1428/MS, que regulamentam as condições de produção de alimentos para consumo humano em estabelecimentos de saúde.

DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da CASAI, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeição	Início	Término
Café da Manhã (Desjejum)	07:00	08:00
Almoço	11:30	13:30
Lanche da Tarde	15:00	16:00
Jantar	18:00	20:00
Ceia	21:00	22:00

Flexibilidade na Distribuição das Refeições

Caso seja necessário, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou após o horário previamente estabelecido, em conformidade com as necessidades dos usuários da CASAI e mediante solicitação formal à contratada. Essa flexibilidade busca atender as particularidades dos pacientes e acompanhantes, garantindo a oferta de refeições em horários que favoreçam o bem-estar dos atendidos.

Condições Higiênico-Sanitárias e Exigências da Vigilância Sanitária

Todas as refeições deverão ser servidas em condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo, atendendo às exigências da Vigilância Sanitária e às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme a RDC nº 216/2004 da ANVISA. A Contratada será responsável por assegurar que as refeições estejam em conformidade com esses padrões, visando proteger a saúde dos usuários da CASAI.

Equipe Técnica e Qualificação Profissional

A execução dos serviços exigirá que a Contratada disponibilize uma equipe qualificada, incluindo um nutricionista responsável técnico, cozinheiros e pessoal de apoio especializado, em quantidade compatível com a demanda e os horários de alimentação. A equipe deverá cumprir as normas de vigilância sanitária e demais exigências legais, garantindo que todos os processos sejam conduzidos de forma segura e eficiente.

Especificações Nutricionais e Macronutrientes

As refeições devem conter uma combinação balanceada de macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) para assegurar uma alimentação completa. As calorias dos macronutrientes deverão ser adequadamente distribuídas, considerando que carboidratos e proteínas fornecem 4 kcal por grama, enquanto as gorduras oferecem 9 kcal por grama. Essa distribuição será monitorada pelo nutricionista responsável, que aprovará as fichas técnicas de preparo das refeições.

Elaboração e Aprovação de Cardápios

A Contratada deverá elaborar cardápios mensais com variações semanais, evitando a repetição dos mesmos preparos em períodos consecutivos de sete dias. Esses cardápios deverão ser previamente aprovados pelo nutricionista da CASAI e afixados nos refeitórios para a visualização dos usuários. A variação de preparos é essencial para garantir diversidade nutricional e aceitação dos pacientes e acompanhantes.

Análises Microbiológicas

Semestralmente, a Contratada deverá coletar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório, custeada pela própria empresa. Em caso de detecção de contaminação e comprovada culpa da Contratada, tal situação será caracterizada como falta grave, passível de sanções contratuais. Além disso, amostras diárias deverão ser armazenadas por 72 horas, para eventual análise em caso de suspeita de intoxicação alimentar.

Gestão de Alimentos e Segurança Alimentar

A reutilização de alimentos não servidos para refeições subsequentes será estritamente proibida, garantindo a integridade das refeições oferecidas. Além disso, a CASAI terá a prerrogativa de suspender imediatamente o fornecimento de qualquer alimento que apresente indícios de contaminação ou que seja inadequado ao consumo, solicitando, se necessário, análises laboratoriais adicionais.

Equipamentos de Proteção e Condições de Trabalho

Durante a manipulação e distribuição das refeições, a equipe deverá utilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) e uniformes adequados, que assegurem a higiene e a segurança alimentar. Além disso, a infraestrutura de equipamentos e utensílios deverá atender aos requisitos sanitários vigentes.

Controle Nominal e Quantitativo das Refeições

A distribuição será realizada por funcionários da Contratada, que também serão responsáveis pelo controle nominal do número de refeições servidas. Esse controle deverá ser documentado e enviado semanalmente ao fiscal do contrato e ao nutricionista da CASAI para validação e monitoramento.

Dos gêneros e insumos

A Contratada deverá assegurar o abastecimento contínuo da CASAI com todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, observando cuidadosamente as especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade de cada item, de modo a evitar interrupções no fornecimento e a garantir refeições seguras e nutricionalmente adequadas. Além disso, deverá manter o fornecimento de gás de cozinha para o preparo das refeições, assegurando a plena operação da cozinha.

Também será de responsabilidade da Contratada o fornecimento dos materiais necessários à higienização dos ambientes, utensílios, equipamentos e dos próprios trabalhadores, incluindo produtos de limpeza e sanitização, todos regularizados e apropriados para uso em ambientes alimentícios. A Contratada deverá fornecer ainda os materiais

descartáveis indispensáveis para a prestação dos serviços, como toucas, máscaras e luvas, entre outros, para garantir a segurança e a higiene em todas as etapas de manipulação dos alimentos.

Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Os gêneros alimentícios e materiais necessários para a execução dos serviços deverão ser armazenados em locais adequados, sendo obrigatoriamente estocados em armários fechados para garantir sua conservação e segurança contra contaminações. O estoque mínimo desses gêneros e materiais deverá ser compatível com as quantidades exigidas para o atendimento contínuo da demanda, assegurando que as operações possam ser realizadas sem interrupções. Além disso, a Contratada deverá manter um estoque emergencial, composto tanto por produtos perecíveis quanto não perecíveis, destinado à substituição em casos de eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros. Esse estoque emergencial é essencial para garantir a continuidade dos serviços e atender prontamente às necessidades da CASAI, sem comprometimento da qualidade e segurança dos alimentos fornecidos aos pacientes e acompanhantes.

Além das condições gerais de armazenamento, deve-se observar que materiais como caixas de madeira ou papelão não poderão permanecer em áreas de estoque ou em qualquer outro espaço da CASAI, devido ao risco de contaminação. Todos os gêneros alimentícios deverão ser organizados de maneira a respeitar o distanciamento de 30 cm do piso e das paredes, dispostos em estrados ou prateleiras adequadas, para garantir ventilação e impedir o contato direto com o solo. Produtos devem ser organizados conforme suas características, agrupando enlatados, farináceos, grãos e descartáveis separadamente. Produtos com data de fabricação mais antiga deverão estar posicionados na parte frontal para consumo prioritário, assegurando que o princípio de "primeiro a entrar, primeiro a sair" (PEPS) seja respeitado.

Para os alimentos refrigerados ou congelados, a disposição deverá observar as práticas adequadas, com alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores, alimentos semi-prontos nas prateleiras intermediárias e alimentos crus nas inferiores. Produtos destinados ao consumo imediato deverão ser mantidos em condições de temperatura apropriada, seguindo as recomendações da legislação vigente. Além disso, após a abertura das embalagens originais, os alimentos deverão ser transferidos para contentores adequados, devidamente higienizados e identificados, em conformidade com as normas sanitárias. Em casos em que diferentes tipos de alimentos forem armazenados no mesmo equipamento, é essencial que estejam devidamente embalados e separados para evitar contaminação cruzada.

Durante o armazenamento, os descartáveis deverão ser mantidos em locais adequados e a temperatura ambiente, enquanto produtos de limpeza e saneantes deverão ser estocados em locais específicos, separados dos alimentos para prevenir contaminações químicas e odores indesejados. Os procedimentos de descongelamento de carnes e outros alimentos congelados deverão seguir rigorosamente os tempos e temperaturas recomendados, com o registro das datas e horas de início em planilhas específicas, sendo expressamente proibido o recongelamento de produtos previamente descongelados.

A disposição dos produtos no estoque e no armazenamento refrigerado ou congelado deverá respeitar estritamente as recomendações dos fabricantes e das normas sanitárias. As áreas de armazenamento deverão ser limpas, ventiladas e livres de luz solar direta e de qualquer material tóxico ou entulho, garantindo a segurança alimentar e a integridade dos produtos destinados ao consumo dos pacientes e acompanhantes da CASAI.

Temperatura das Refeições e Preparo dos Sucos

As refeições deverão ser servidas em temperatura adequada conforme os padrões da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade. Os sucos naturais ou de polpa de frutas deverão ser preparados sem adição de açúcar, oferecendo opções de acompanhamento (açúcar e adoçante) para que os usuários possam personalizar sua bebida conforme necessidade e preferência.

Do preparo das alimentações

A Contratada deverá seguir procedimentos rigorosos e cumprir critérios técnicos específicos em todas as etapas do pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo que as refeições servidas atendam aos mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar, de modo a assegurar o bem-estar dos usuários das unidades CASAI. No que se refere ao **pré-preparo**, é essencial que haja um monitoramento detalhado e contínuo de todo o processo, abrangendo desde a higienização pessoal dos funcionários e a limpeza ambiental até a sanitização dos materiais utilizados e a

manipulação dos alimentos. A atenção ao controle de temperatura será rigorosa, especialmente nas áreas de esterilização, resfriamento, refrigeração e reaquecimento, com cada etapa supervisionada por profissionais capacitados e submetidos a treinamentos regulares.

Durante o pré-preparo, os alimentos deverão estar sempre protegidos contra possíveis contaminações, sendo armazenados e manipulados sob tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, que deverão ser descartados após o uso para evitar qualquer risco de contaminação cruzada. Além disso, todos os produtos serão higienizados rigorosamente de acordo com as normas de boas práticas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, garantindo que cada ingrediente seja devidamente lavado e sanitizado antes de ser utilizado no preparo final.

Passando para a etapa de **preparo**, esta será realizada por uma equipe especializada, treinada para aplicar as melhores técnicas culinárias e seguindo as normas sanitárias estabelecidas, sempre sob a supervisão direta de um nutricionista da Contratada. O tratamento térmico dos alimentos será conduzido de maneira que todas as partes atinjam uma temperatura mínima de 70°C, exceto em casos em que combinações específicas de tempo e temperatura possam garantir a segurança higiênico-sanitária. Os alimentos que não forem consumidos imediatamente após o preparo deverão ser armazenados de forma adequada: frios e saladas entre 5°C e 10°C, e, quando mantidos a quente, deverão permanecer a uma temperatura superior a 60°C. No caso de congelamento ou resfriamento, os alimentos preparados deverão ser devidamente resfriados antes de serem armazenados.

Para os vegetais consumidos crus, será obrigatória a sanitização em solução de hipoclorito de sódio, em conformidade com as instruções do fabricante e utilizando produtos regularizados pelo Ministério da Saúde. A Contratada deverá garantir que a diluição, o tempo de contato e o método de aplicação dos produtos saneantes sigam rigorosamente as instruções, com os produtos identificados e guardados em local reservado exclusivamente para esse fim. Equipamentos e utensílios de higienização deverão ser próprios para a atividade, em número adequado, e armazenados em local separado, observando-se a segregação entre aqueles usados em superfícies de alimentos e os destinados à limpeza geral das instalações.

Além disso, a Contratada deverá implementar um controle de qualidade contínuo e abrangente, aplicando as Boas Práticas de Fabricação (BPF) junto ao método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Esse sistema permitirá a identificação de riscos, a definição de pontos críticos e a realização de ações preventivas imediatas. A Contratada deverá elaborar um fluxograma detalhado das etapas de preparação, permitindo a identificação e monitoramento de todos os pontos críticos ao longo do processo, e garantindo assim a integridade do controle de qualidade dos alimentos.

Por fim, todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico, sempre em temperaturas adequadas para consumo seguro. A água utilizada para a diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral, mantendo a segurança higiênica de todos os líquidos consumidos. Esses procedimentos têm como objetivo proteger a saúde dos pacientes e acompanhantes da CASAI, garantindo que todas as refeições fornecidas estejam em total conformidade com as exigências nutricionais e sanitárias, essenciais para o atendimento às necessidades específicas da população atendida.

Da distribuição das refeições

A distribuição das refeições será realizada pela Contratada, respeitando rigorosamente os horários estabelecidos e as especificações de cada refeição, de modo a assegurar que os usuários recebam as porções de maneira adequada e uniforme. A Contratada deverá garantir que cada refeição seja servida na temperatura correta, atendendo aos padrões de nutrição e higiene preconizados para um serviço de qualidade.

Para a execução desse serviço, a Contratada deverá utilizar recipientes apropriados, que estejam em perfeito estado de conservação e em quantidade suficiente para atender a demanda diária de refeições. As bandejas utilizadas deverão ser de polipropileno, em cor clara padronizada, resistente ao calor, com dimensões externas de 47,5 cm de comprimento, 32,7 cm de largura e 2,3 cm de altura, e área útil de 35,5 x 28,5 cm. Para servir os alimentos, deverão ser utilizados pratos fundos ou rasos, preferencialmente em vidro ou material alternativo que não contenha bisfenol A (BPA), também padronizados, lisos e de fácil higienização, com um diâmetro mínimo de 30 cm.

Além das bandejas e pratos, a Contratada deverá disponibilizar copos descartáveis de alta resistência, com capacidade mínima de 250 ml, para o consumo de líquidos, garantindo assim a segurança e praticidade no uso. Os talheres deverão ser fornecidos em kits, compostos por garfo, colher e faca de mesa com ponta arredondada e fio de corte minimizado, oferecendo segurança no manuseio e facilitando a higienização. Essa padronização busca não

apenas facilitar a logística de distribuição e higienização, mas também proporcionar uma experiência de consumo segura e satisfatória para os usuários, atendendo aos requisitos de saúde e bem-estar estabelecidos para as unidades da CASAI.

Dos equipamentos

A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelas despesas de fornecimento dos equipamentos necessários para a execução do objeto contratual, garantindo que todos os itens atendam às exigências técnicas e de segurança para o preparo e manipulação dos alimentos. Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados, especialmente aqueles que entram em contato direto com os alimentos, deverão ser fabricados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, em conformidade com a legislação específica. A Contratada deverá assegurar que tais equipamentos estejam sempre em excelente estado de conservação, resistentes à corrosão e aptos a suportar operações de limpeza e desinfecção repetidas.

A manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios será obrigatória, incluindo a calibração de instrumentos ou dispositivos de medição que possam impactar a qualidade dos serviços, com a devida documentação e registro de cada operação. Todos os equipamentos deverão possuir superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições que possam comprometer sua higienização, prevenindo, assim, qualquer fonte de contaminação alimentar. As adaptações ou complementações que se fizerem necessárias aos equipamentos, especialmente aqueles que sejam patrimônio da CASAI, deverão ser realizadas pela Contratada, mediante prévia anuência da Contratante e sem nenhum custo adicional para o órgão.

Ao término do contrato, a Contratada poderá retirar todos os equipamentos que tiver instalado, desde que a remoção seja realizada de maneira a não danificar as instalações permanentes da CASAI. Tanto a manutenção preventiva quanto a corretiva dos equipamentos serão de responsabilidade exclusiva da Contratada, que deverá garantir a realização desses serviços sem interrupções na prestação dos serviços e sem comprometer a segurança dos funcionários e pacientes.

Adicionalmente, a Contratada deverá identificar todos os equipamentos que serão empregados na execução dos serviços, de modo a permitir a rastreabilidade e o controle adequado dos bens envolvidos na prestação do serviço. Todos os utensílios para preparo e distribuição dos alimentos deverão ser compatíveis com o volume de refeições e a demanda da CASAI, de forma a garantir a eficiência e a qualidade no atendimento.

Da higienização dos equipamentos e utensílios

A Contratada será responsável pela higienização de todos os equipamentos e utensílios utilizados na prestação do serviço, garantindo que o processo seja realizado de acordo com os padrões de segurança sanitária. A higienização deverá ser conduzida com rigor para assegurar a eliminação de qualquer resíduo ou contaminante que possa comprometer a segurança dos alimentos. Quanto ao controle integrado de pragas, este será realizado periodicamente, sempre que necessário, por equipe devidamente treinada ou por empresa especializada, sob a responsabilidade e o custo da Contratada, utilizando apenas produtos autorizados pelo Ministério da Saúde para garantir a segurança dos alimentos e do ambiente de preparo.

O recolhimento de resíduos e sobras de alimentos será realizado diariamente pela Contratada, em quantas vezes for necessário para manter a limpeza e higiene dos espaços. Esses resíduos deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores estabelecidas pela legislação vigente para facilitar a segregação, e transportados até o ponto de coleta indicado pela Contratante para o destino final adequado. A Contratada deverá adotar práticas de uso responsável da água, assegurando a economia e evitando desperdícios, sem prejuízo da adequada higienização do ambiente, dos alimentos, dos utensílios e dos próprios trabalhadores.

Todos os produtos utilizados para limpeza e sanitização dos alimentos, equipamentos, utensílios e áreas de preparo deverão ter registro na ANVISA e atender às exigências da legislação em vigor. Os vasilhames e caixotes da Contratada deverão ser mantidos no local indicado pela Contratante, organizando o espaço e facilitando o acesso para a execução dos serviços. Adicionalmente, a Contratada também será responsável pela higienização das áreas adjacentes à cozinha que forem utilizadas durante a prestação do serviço, garantindo que todo o espaço permaneça limpo e adequado para o preparo e manipulação dos alimentos.

Da higienização das instalações

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

Da Conservação das Instalações

A Contratada deverá realizar serviços de desinsetização e desratização mensalmente, ou sempre que necessário, abrangendo as áreas internas e externas das instalações. Esses serviços deverão ser executados por uma empresa especializada e devidamente qualificada, e o certificado de execução deverá ser fixado em local visível, contendo todas as informações pertinentes, como o tipo de inseticida utilizado, sua classificação e o prazo de validade da operação. Somente produtos com registro no Ministério da Saúde, de comprovada qualidade e adequados ao ambiente alimentar, deverão ser empregados. Adicionalmente, a Contratada deverá apresentar um cronograma detalhado que contemple a programação desses serviços, garantindo sua regularidade e adequação ao ambiente da CASAI.

Do Pessoal

A Contratada deverá manter um nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, que será o responsável técnico pelos serviços. Em casos de impedimento deste profissional, deverá ser providenciada a imediata substituição por outro profissional de nível equivalente, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021 e na Resolução CFN nº 378/05. O quadro de funcionários deverá ser suficiente, capacitado e treinado para a execução das atividades exigidas, conforme orientação da Contratante. Além disso, a Contratada deverá manter um banco de reserva de profissionais qualificados, garantindo substituições rápidas e sem interrupções nos serviços.

Cabe à Contratada assegurar que os funcionários responsáveis pelo preparo e distribuição das refeições na CASAI estejam adequadamente uniformizados, usando capotes, toucas, máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço. Esses itens de vestimenta e proteção são essenciais para evitar a liberação de partículas e garantir a segurança alimentar.

Da Higiene Pessoal dos Funcionários

Para garantir um ambiente de trabalho seguro e sanitário, os funcionários da Contratada deverão cumprir as seguintes exigências de higiene pessoal:

- Utilizar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.
- Fazer a barba diariamente.
- Não usar maquiagem.
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Utilizar rede de cabelo e touca, de forma que os cabelos fiquem totalmente cobertos.
- Manter os sapatos e botas limpos.
- Cobrir e proteger qualquer ferimento de forma adequada.
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógios ou outros adereços durante o trabalho.

A Contratada será responsável pela supervisão diária da higiene pessoal de seus funcionários, bem como pela limpeza dos uniformes. Deverá, também, manter um estoque adequado de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender às necessidades dos funcionários e de outros profissionais que eventualmente adentrem as dependências do serviço.

Das especificações das refeições

São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, a CASAI poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na CASAI.

Sobre as refeições

Deverão ser servidas 05 (seis) refeições diárias, nos horários especificados no item acima, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014.

Para assegurar uma alimentação equilibrada e adequada ao público atendido pela CASAI, a Contratada deverá fornecer seis refeições diárias nos horários definidos, seguindo as diretrizes estabelecidas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). Esse guia incentiva o consumo predominante de alimentos in natura ou minimamente processados, que devem ser a base da alimentação, enquanto alimentos ultraprocessados devem ser evitados. A preparação deve priorizar ingredientes frescos, como frutas, verduras, grãos e tubérculos, e minimizar o uso de óleos, gorduras, sal e açúcar, de acordo com as recomendações de nutrição e segurança alimentar para a população atendida.

Em crianças, a ingestão insuficiente de energia pode gerar graves deficiências nutricionais, afetando o crescimento, desenvolvimento e a resistência contra doenças. Para evitar esses riscos, a oferta deverá seguir a prescrição dietética do nutricionista responsável pela CASAI. Gestantes e lactantes também possuem necessidades específicas: o *Institute of Medicine* (IOM, 2002) recomenda um acréscimo de 340 a 360 kcal/dia para gestantes no segundo trimestre e 452 kcal/dia no terceiro. Na lactação, são necessários cerca de 750 kcal adicionais diários para satisfazer as demandas energéticas da produção de leite, conforme estimativas do especialista Martins (1979). A Contratada deverá ajustar a oferta conforme essas diretrizes e sob supervisão do nutricionista.

As refeições devem ser compostas conforme os percentuais recomendados pelo Guia Alimentar de 2008, com aproximadamente 55% a 75% do valor energético total proveniente de carboidratos, dos quais 45% a 65% devem ser carboidratos complexos, e menos de 10% de açúcares simples. As principais fontes de carboidrato incluem grãos, tubérculos e raízes, que são fundamentais para a dieta indígena. Para as gorduras, a ingestão ideal corresponde a 15% a 30% do valor energético total, provenientes de óleos e gorduras saudáveis, enquanto as proteínas devem compor de 10% a 15% da alimentação, fornecendo aminoácidos essenciais presentes em carnes, ovos e leguminosas.

A variedade de frutas, legumes e verduras é essencial, pois esses alimentos contêm fibras, vitaminas e minerais que aumentam a resistência a infecções e contribuem para a saúde geral. Entre as frutas, maçã, banana, mamão, laranja, abacaxi e melão são amplamente consumidas, enquanto verduras como couve, cenoura, abóbora e espinafre complementam o cardápio. Alimentos regionais como açai, buriti, cajá, caju, mangaba e hortaliças como jambu e ora-pro-nóbis são altamente nutritivos e ajudam a prevenir deficiências vitamínicas, especialmente de vitamina A, nas regiões Norte e Centro-Oeste, sendo uma fonte local importante para a população indígena. Esses alimentos oferecem uma diversidade de micronutrientes e bioativos essenciais, sendo incorporados ao cardápio para atender as necessidades nutricionais específicas dos pacientes e acompanhantes indígenas.

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

O desjejum deverá constar de:

Bebidas

- Leite (300 ml) ou café (300 ml), podendo ser oferecido com açúcar, sem açúcar ou com adoçante, de acordo com a preferência do usuário.
- Suco de fruta natural ou de polpa de frutas (300 ml), com diluição conforme recomendada pelo fabricante e possibilidade de escolha entre adoçado e não adoçado, respeitando o hábito alimentar da população atendida.

Fonte de Proteína

- Queijo (30 g), variando o tipo conforme a disponibilidade e preferências culturais, ou
- Ovo de galinha (1 unidade), uma alternativa de proteína popular e acessível.

Carboidratos e Pães

- Pão (50 g) com 10 g de manteiga, ou
- Beiju (100 g) ou tapioca, uma opção tradicional e culturalmente relevante para muitos usuários, ou
- Cuscuz (150 g), uma alternativa de carboidrato, ou
- Mingau (300 ml) de aveia, arroz, banana, farinha de tapioca, ou milho, respeitando os costumes alimentares.

Tubérculos e Raízes

- Uma porção de 100 g de tubérculos como batata, mandioca (macaxeira/aipim), banana da terra, cará, inhame, pupunha ou tucumã. A seleção será feita conforme a preferência cultural e regional, considerando a familiaridade do público com esses alimentos.

Frutas

- Uma fruta inteira ou em porção de 150 g, podendo ser banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, mamão ou melão. A variedade será oferecida de forma rotativa ao longo da semana para proporcionar uma dieta rica em nutrientes e adequar-se aos hábitos alimentares.

O lanche da tarde deveser constar:

Bebidas

- Suco de fruta natural ou de polpa (300 ml), conforme diluição indicada pelo fabricante, adaptando-se ao costume alimentar dos usuários da CASAI; ou
- Chá variado (250 ml), como uma alternativa culturalmente relevante e reconfortante.

Opções de Carboidratos

- Beiju ou tapioca (100 g), ou
- Cuscuz (130 g), preparado de forma tradicional, respeitando os hábitos regionais, ou
- Uma fatia média (150 g) de bolo caseiro, com variedades como mandioca, leite, milho, fubá ou tapioca, representando receitas típicas da cultura regional, ou
- Mingau (300 ml), preparado com aveia, arroz, banana, farinha de tapioca ou milho, com variações que valorizam as tradições alimentares e contribuem para uma alimentação diversificada.

Tubérculos e Raízes

- Uma porção (100 g) de tubérculos, incluindo batata, mandioca (macaxeira/aipim), banana da terra, cará, inhame, pupunha ou tucumã, preparados de forma a preservar suas características nutricionais e sabores tradicionais.

Frutas

- Uma porção de fruta fresca (150 g), variando entre opções como banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, mamão ou melão, com alternância durante a semana para garantir diversidade e o aproveitamento de frutas da estação, respeitando o costume alimentar e as preferências regionais.

A ceia deveser constar de:

Bebidas

- Suco de fruta natural ou de polpa, conforme diluição do fabricante, em copo de 300 ml, adaptando-se ao hábito alimentar dos usuários da CASAI, ou
- Chá variado (250 ml), como uma opção culturalmente relevante e reconfortante.

Opções de Mingau e Sopa

- Mingau (300 ml), preparado com aveia, arroz, banana, farinha de tapioca ou milho, respeitando as especificidades culturais e regionais, ou
- Sopas, caldo ou canja de legumes, frango ou carne (300 ml), oferecendo uma alternativa quente e nutritiva para o consumo diário.

Pães e Bolo Caseiro

- Uma fatia média (150 g) de bolo caseiro, preparado com ingredientes como mandioca, leite, milho, fubá ou tapioca, para promover diversidade e respeitar os costumes locais de alimentação.

Frutas

- Uma porção de fruta fresca (150 g), variando entre opções como banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, mamão ou melão, com rotatividade semanal para garantir uma oferta diversificada e alinhada à sazonalidade, sempre respeitando os hábitos e preferências regionais.

O almoço e o jantar deverão constar:

Opções Proteicas:

1. Carne Bovina: De primeira qualidade, sem nervuras, gordura excessiva ou aparas.

- Assados (200g): Contrafilé, coxão mole, chã de dentro, ou alcatra.
- Grelhados (200g): Contrafilé.
- Cozidos (200g): Músculo, acém, lagarto, alcatra, chã de dentro, patinho, coxão mole, ou cupim.
- Bifes (200g): Cabeça de lombo, contrafilé, ou alcatra.
- Bifes de Panela ou Rolê (200g): Alcatra, chã de dentro, patinho, ou coxão mole.
- Cubos ou Iscas (200g): Cabeça de lombo, alcatra, patinho, ou chã de dentro.
- Carne Moída (200g): Músculo, cabeça de lombo, alcatra, chã de dentro, ou patinho, com no máximo 10% de gordura.
- Espeto (200g): Alcatra ou contrafilé.

2. Carne Suína: Servida apenas para coletividade sadia, sem nervuras e gordura em excesso.

- Assados (250g): Lombo, pernil, ou bisteca.
- Grelhados (200g): Lombo ou pernil.
- Aves (Frango): De primeira qualidade, sem pele.
- Assados (250g): Peito, coxa ou sobrecoxa.
- Ensopados (250g): Peito, coxa ou sobrecoxa.
- Espeto (200g): Peito.
- Filé Grelhado (200g): Peito.
- Iscas (200g): Peito.

3. Pescados (Peixes): Sempre frescos, de escamas e de alta qualidade.

- Ensopados (250g) em posta: Tucunaré, pescada branca, pescada amarela, pirapitinga, ou tambaqui.
- Empanados (200g) em filé: Pescada branca, amarela, ou tilápia.
- Grelhados (200g): Pescada branca, amarela, ou tilápia.
- Assados (300g): Tucunaré, pescada branca, pescada amarela, tambaqui, ou pirapitinga.
- Vísceras: Servidas apenas para coletividade sadia, sem nervuras e aparas.
- Grelhados (200g): Fígado em bife ou iscas.

4. Acompanhamentos: Devem acompanhar opções de proteína.

- Guarnições (100g): Duas opções, podendo incluir batata-doce cozida, mandioca/macaxeira, milho cozido, pupunha, ou outra guarnição respeitando especificidades culturais e regionais.
- Arroz (200g): Qualidade agulhinha ou parboilizado.
- Leguminosas/Feijão (120ml): Diversas variedades de feijão, respeitando preferências culturais e regionais, como feijão preto, fradinho, carioca, ou feijão de corda.
- Saladas (90g): Duas opções de saladas com vegetais folhosos e não folhosos, crus e cozidos, temperados com azeite, limão e ervas naturais.
- Frutas (150g): Uma porção de frutas frescas variadas, como banana, abacaxi, laranja, tangerina, melancia, maçã, manga, mamão, ou melão, respeitando hábitos alimentares e a sazonalidade.

Observações sobre o acompanhamento:

- Ofertar sempre farinha de mandioca;
- Sopa de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar) de 300ml a 400ml.

5. Bebidas e Sopa

- Suco de Frutas Natural ou Polpa: Copo de 300 ml, variando entre sabores regionais como mangaba, caju, goiaba, maracujá, manga, acerola, abacaxi, graviola, e tangerina.
- Sopa ou Canja de Galinha: Caldo de carne com legumes ou canja de galinha, especialmente para a refeição noturna.

6. Informações Complementares:

a) Dietas Personalizadas

A necessidade de adequação da alimentação quanto à consistência (branda, pastosa, líquida, líquida-pastosa) ou à exclusão de ingredientes específicos (como sal, açúcar ou gordura) deverá ser autorizada pela nutricionista das CASAI ou fundamentada em prescrição médica ou nutricional.

A empresa contratada deverá seguir rigorosamente essas orientações, ajustando o preparo das refeições conforme as especificidades prescritas, garantindo a segurança alimentar e a adequação nutricional dos pacientes atendidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE AS REFEIÇÕES

Cardápios Especiais e Diversificados

Os cardápios oferecidos devem ser planejados de forma variada, equilibrada e visualmente atrativa, garantindo o aporte calórico necessário e uma boa aceitação dos usuários. Em datas comemorativas como Dia do Índio, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas e Dia Internacional da Mulher, deverão ser elaborados cardápios diferenciados. A solicitação para esses cardápios especiais poderá ser feita pela Chefia da CASAI ou por Nutricionista devidamente autorizado para solicitação.

Adequação a Padrões Alimentares Culturais

Para atender aos indígenas cujos hábitos alimentares possam incluir tabus e práticas socioculturais específicas, a Contratada deverá fornecer refeições diferenciadas, respeitando essas particularidades. Tais solicitações serão realizadas previamente e autorizadas pela Chefia da CASAI ou por nutricionista responsável, de modo a promover uma alimentação culturalmente adequada.

Controle de Qualidade e Procedência dos Alimentos

A empresa deverá disponibilizar amostras das preparações para avaliação pela equipe de fiscalização sempre que solicitado. Todos os componentes do prato principal deverão ser adquiridos de fornecedores credenciados pelos órgãos competentes e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Fiscalização de Recebimento e Procedência das Carnes

A equipe de Fiscalização e Controle poderá realizar inspeção rigorosa no recebimento dos gêneros, com coleta de amostras para análise sempre que necessário. As carnes fornecidas devem ser padronizadas e embaladas em sacos plásticos específicos para alimentos, com identificação da data de manipulação, validade e SIF. Não serão aceitas carnes de fornecedores não habilitados ou sem autorização específica para funcionar como frigoríficos.

Qualidade dos Sucos

Os sucos fornecidos deverão ser preparados com frutas in natura ou polpas congeladas, sendo proibido o uso repetitivo do mesmo sabor mais de três vezes por semana. A proporção de sucos concentrados em garrafa para polpas ou frutas in natura deverá ser de 1 para 2. Todos os sucos e produtos industrializados devem ser provenientes de fornecedores idôneos, com embalagens íntegras, dentro do prazo de validade e em temperatura recomendada: Polpas de frutas congeladas a -18 °C, com tolerância até -15 °C, e produtos industrializados conforme indicação na embalagem.

Estoque e Substituição de Produtos

A Contratada deverá manter um estoque mínimo adequado e, caso algum produto seja considerado de qualidade duvidosa pela Contratante, substituí-lo por outro produto equivalente em até 24 horas para itens disponíveis no mercado local ou 48 horas para aqueles de fora do estado.

Acesso à Instalação dos Fornecedores

Os técnicos de fiscalização da Contratante terão o direito de acesso às instalações dos fornecedores da Contratada, acompanhados do responsável técnico, para verificações de conformidade, sem necessidade de aviso prévio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Apresentaremos nas tabelas a seguir, a estimativa das quantidades a serem contratadas para atender as necessidades da CASAI - Macapá e CASAI - Oiapoque, respectivamente.

CASAI - MACAPÁ				
Item	CATSER	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade (Q)
1	15210	Desjejum	UND	4.680
2	15210	Almoço	UND	4.680
3	15210	Lanche da Tarde	UND	4.680
4	15210	Jantar	UND	4.680
5	15210	Ceia	UND	4.680

CASAI - OIAPOQUE				
Item	CATSER	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade (Q)
1	15210	Desjejum	UND	1.350
2	15210	Almoço	UND	1.350
3	15210	Lanche da Tarde	UND	1.350
4	15210	Jantar	UND	1.350
5	15210	Ceia	UND	1.350

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. Para a determinação do valor estimado da presente contratação, foram utilizados os parâmetros previstos nos incisos II e IV do artigo 5º da IN SEGES/ME nº 65/2021. Assim, foram consideradas contratações similares realizadas por outros DSEIs e pesquisas diretas junto a fornecedores locais, com o objetivo de aproximar o preço à realidade do mercado regional.

8.1.1. A utilização do inciso I da referida norma foi inicialmente avaliada, por meio de consultas aos sistemas oficiais de governo, como o Painel de Preços e o ComprasNet. No entanto, verificou-se que esses sistemas não apresentavam parâmetros suficientes para aferir todos os itens da contratação, impossibilitando sua aplicação plena na composição do valor estimado.

8.1.2. A metodologia adotada permitiu a composição de uma cesta de preços alinhada às especificidades do objeto, contemplando aspectos como logística de distribuição, custos operacionais e fatores ambientais, garantindo valores compatíveis com o mercado local e a viabilidade da contratação.

8.2. Abaixo, apresentam-se as tabelas que consolidam os resultados dessa análise. Vejamos:

1. CASAI - Macapá:

Valor Estimado da Contratação - CASAI/MACAPÁ						
Item	CATSER/CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade (Q)	Valor Unitário (VU)	Valor Total (VT)
1	15210	Desjejum	Unidade	4.680	R\$ 11,55	R\$ 54.054,00
2	15210	Almoço	Unidade	4.680	R\$ 20,71	R\$ 96.922,80
3	15210	Lanche da Tarde	Unidade	4.680	R\$ 12,33	R\$ 57.704,40
4	15210	Jantar	Unidade	4.680	R\$ 17,00	R\$ 79.560,00
5	15210	Ceia	Unidade	4.680	R\$ 11,94	R\$ 55.879,20
Valor Total Estimado (VTE)						R\$ 344.122,40

2. CASAI - Oiapoque:

Valor Estimado da Contratação - CASAI/OIAPOQUE						
Item	CATSER/CATMAT	Descrição	Unidade	Quantidade (Q)	Valor Unitário (VU)	Valor Total (VT)
1	15210	Desjejum	Unidade	1.350	R\$ 12,43	R\$ 16.780,50
3	15210	Almoço	Unidade	1.350	R\$ 22,63	R\$ 30.550,50
4	15210	Lanche da Tarde	Unidade	1.350	R\$ 12,10	R\$ 16.335,00
5	15210	Jantar	Unidade	1.350	R\$ 22,63	R\$ 30.550,50
6	15210	Ceia	Unidade	1.350	R\$ 12,59	R\$ 16.996,50
Valor Total Estimado (VTE)						R\$ 111.213,00

8.3. O valor estimado da contratação foi apurado com base no somatório total dos resultados obtidos, considerando o preço unitário de cada refeição multiplicado pela quantidade necessária para um mês de execução nas CASAI's. Dessa forma, o montante estimado para um mês de fornecimento dos serviços totaliza R\$ 455.335,40 (quatrocentos e cinquenta e cinco mil, trezentos e trinta e cinco reais e quarenta centavos).

8.4. Para um período total de **12 (doze) meses**, o valor estimado da contratação é de **R\$ 5.464.024,80 (cinco milhões, quatrocentos e sessenta e quatro mil, vinte e quatro reais e oitenta centavos)**, garantindo adequação econômica conforme diretrizes legais e a consequente viabilidade financeira da contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação, fundamentada no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, será realizada via Dispensa de Licitação e tem como critério de escolha o menor preço por grupo. A decisão por grupo foi tomada com o intuito de manter a competitividade sem comprometer a viabilidade técnica da execução dos serviços, principalmente devido à similaridade das atividades de execução envolvidas.

No entanto, o parcelamento do objeto mostra-se tecnicamente inviável, pois a distribuição e o preparo de algumas das refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) ocorrerão nas instalações disponibilizadas pela CASAI, onde a limitação do espaço físico não comporta a atuação de mais de uma empresa de forma simultânea. Dessa maneira, o parcelamento por item comprometeria o escopo do contrato, inviabilizando a execução contínua e organizada das refeições dentro das especificações exigidas para os usuários atendidos.

Além disso, o agrupamento das atividades de preparo e fornecimento das refeições em um único contrato assegura a coesão e a responsabilidade integral da empresa contratada quanto à qualidade, ao atendimento das especificidades nutricionais e sanitárias, e à adaptação dos cardápios às necessidades específicas dos usuários, fatores essenciais para a eficiência do serviço. O critério por grupo, portanto, não compromete a execução nem prejudica a objetividade dos custos, pois os materiais e equipamentos empregados representam uma proporção não significativa no valor final da contratação.

Conforme defendido pelo Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, em seu parecer, a regra do parcelamento só deve ser aplicada quando existe viabilidade técnica, sendo a avaliação técnica prioritária em relação à econômica. No caso em questão, a manutenção do objeto como unidade integral é, de fato, indispensável para garantir a eficácia e a uniformidade do serviço prestado, especialmente considerando a limitação espacial e operacional das instalações da CASAI.

Portanto, **o não parcelamento do objeto é uma medida essencial, que preserva a qualidade e a continuidade dos serviços**, respeitando o Princípio da Supremacia do Interesse Público, previsto no § 2º, inciso XIII, da Lei nº 9.784/1999. Qualquer tentativa de fragmentação da presente contratação comprometeria a eficiência e a segurança alimentar, fundamentais para o atendimento das demandas específicas da população indígena atendida pela CASAI.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não haverá contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Está previsto a contratação no Planejamento anual de Contratação - PCA/DSEI/AMP, conforme demonstração por meio do Documento de Formalização de Demanda nº. 52/2025.

12. Resultados Pretendidos

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação nas Casas de Saúde Indígena (CASAI) em Macapá e Oiapoque visa assegurar a entrega de refeições de qualidade, adequadas ao contexto cultural e às necessidades nutricionais dos pacientes indígenas e seus acompanhantes. Tal serviço será pautado pela conformidade com a *Resolução RDC nº 216/2004*, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, garantindo que todas as etapas de preparo e distribuição sigam padrões rigorosos de segurança alimentar e higiene.

Os resultados pretendidos incluem benefícios diretos e indiretos relacionados à continuidade do serviço essencial de alimentação, que desempenha um papel co-terapêutico no processo de recuperação de saúde dos pacientes. A oferta de refeições adequadas e nutritivas contribui significativamente para a promoção da saúde e para a recuperação mais

rápida dos assistidos, reduzindo potencialmente o tempo de permanência nas CASAI e os custos associados à assistência prolongada.

A gestão eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros do DSEI/AMP será otimizada, uma vez que a empresa contratada assumirá integralmente a logística e a execução das refeições, permitindo que a equipe da CASAI se concentre em suas atividades finalísticas de atendimento à saúde. Espera-se, assim, alcançar um melhor aproveitamento dos recursos da instituição, além de obter economia indireta ao minimizar eventuais complicações associadas a dietas inadequadas. A contratação visa, portanto, não apenas assegurar a continuidade e a qualidade do serviço, mas também promover condições que favoreçam o bem-estar dos pacientes e o uso racional dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da economicidade e da eficiência.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Antes da celebração do contrato, a Administração deverá adotar uma série de medidas preparatórias, fundamentais para garantir a execução eficaz e eficiente do objeto contratado. Essas providências têm como objetivo criar as condições adequadas para que o serviço seja prestado em conformidade com as exigências técnicas, normativas e operacionais previstas no instrumento contratual.

Dentre as ações prioritárias, destacam-se:

1. **Adaptações no Ambiente:** Avaliar a infraestrutura das CASAI's de Macapá e Oiapoque para identificar eventuais ajustes ou adequações que sejam indispensáveis à execução do contrato, como melhorias nas áreas de preparo e manipulação de alimentos, organização dos espaços de armazenamento e adaptação de locais para higienização de equipamentos e utensílios.
2. **Obtenção de Licenças e Autorizações:** Garantir a regularização de eventuais licenças, outorgas ou autorizações junto aos órgãos reguladores, especialmente no que se refere a instalações físicas e sanitárias, para assegurar o cumprimento das normas estabelecidas pela ANVISA e demais regulamentos aplicáveis ao setor de alimentação coletiva.
3. **Capacitação de Servidores:** Organizar treinamentos e capacitações específicas para os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, com ênfase no acompanhamento técnico das etapas de execução, controle de qualidade das refeições e cumprimento das cláusulas contratuais. Essa capacitação é essencial para assegurar que o contrato seja gerido com eficácia, promovendo a conformidade com os critérios técnicos e legais estabelecidos.
4. **Designação de Fiscais e Gestores Contratuais:** Formalizar a designação dos fiscais e gestores do contrato, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, assegurando que esses agentes públicos possuam a qualificação e os conhecimentos necessários para desempenhar suas atribuições com competência e imparcialidade.
5. **Organização de Fluxos Operacionais:** Elaborar um plano de gestão que detalhe os fluxos operacionais necessários à fiscalização da execução contratual, definindo rotinas, cronogramas de inspeção e critérios para avaliação do desempenho da empresa contratada.

Essas medidas são indispensáveis para garantir que a prestação dos serviços atenda plenamente às necessidades da Administração, resguardando a qualidade da alimentação fornecida e a segurança nutricional dos pacientes e acompanhantes atendidos nas CASAI's, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010 e Termo de referencia.

15. Agricultura Familiar

A presente contratação observará a destinação mínima de 30% (trinta por cento) dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e suas organizações, conforme estabelecido pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024, que regulamentam a modalidade de Compra Institucional no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

O Decreto nº 11.802/2023, em seu artigo 4º, estabelece que, do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta e indireta, no mínimo 30% devem ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar. O §1º do mesmo artigo reforça que essa exigência também se aplica às contratações realizadas por empresas terceirizadas que fornecem refeições prontas à Administração Pública.

A Resolução nº 8/2024, que detalha as regras do PAA, reforça essa exigência e dispõe que os órgãos públicos, ao contratarem empresas para fornecimento de refeições, devem realizar o credenciamento dos beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, de forma que a empresa contratada adquira os produtos diretamente desses agricultores. Além disso, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas no programa, permitindo sua inclusão sem a necessidade de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada uma autodeclaração com informações sobre a aldeia, terra indígena e município de residência.

Adicionalmente, a Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, em seu artigo 6º, estabelece prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para determinados grupos sociais, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, mulheres agricultoras familiares chefes de família, jovens agricultores e produtores da sociobiodiversidade e de alimentos orgânicos ou agroecológicos.

Diante dessas diretrizes normativas, a presente contratação exigirá que a empresa contratada adquira, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios de fornecedores da agricultura familiar, priorizando sempre que possível agricultores indígenas e suas organizações. Para garantir a rastreabilidade e o cumprimento desse percentual, a contratada deverá apresentar documentos comprobatórios da origem dos produtos adquiridos, tais como notas fiscais e declarações de fornecimento por associações credenciadas no PAA.

A Administração Pública, por sua vez, será responsável pelo credenciamento dos fornecedores, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, e pelo acompanhamento do cumprimento dessa exigência, seguindo as diretrizes estabelecidas no Ofício-Circular nº 36/2024, que orienta sobre os critérios de fiscalização da aplicação dos recursos no PAA.

A inclusão dessa exigência na contratação não apenas garante conformidade legal, mas também fortalece a autonomia econômica das comunidades produtoras e promove a qualidade nutricional das refeições fornecidas nas CASAI Macapá e Oiapoque, além de estimular práticas sustentáveis na cadeia de abastecimento alimentar.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando os elementos analisados no presente Estudo Técnico Preliminar, esta equipe de planejamento **declara a viabilidade da contratação**, nos termos dos elementos previstos no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

A contratação mostra-se **necessária, urgente e adequada** para garantir a continuidade dos serviços essenciais de preparo, manipulação e fornecimento de refeições nas Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) de Macapá e Oiapoque, vinculadas ao Distrito Sanitário Especial Indígena Amapá e Norte do Pará (DSEI/AMP). A solução atende aos critérios de atendimento nutricional, respeito à diversidade sociocultural indígena e à promoção do cuidado integral à saúde.

17. 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](#).

NERI BENTES DE SOUZA

Agente de contratação