



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo técnico preliminar emerge como resposta à formalização de demandas apresentadas por Departamento de Média e Alta Complexidade – **DMAC** (eDOC 54204FE7-e). A origem desse imperativo técnico está intrinsecamente ligada à apresentação de documentos que encapsulam as aspirações e requisitos específicos delineados por cada setor.

Diante das demandas formais apresentadas, autuou-se um processo administrativo Nº **00600-00017044/2023-03-e**.

2. DO OBJETO.

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas”, compreendendo almoço e jantar, de forma contínua, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão nas unidades de saúde da Rede Municipal de Urgência e Emergência, ficando a cargo da contratada o preparo, transporte e distribuição da alimentação pronta, com fornecimento de mão de obra especializada, gêneros alimentícios, materiais e equipamentos para um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

2.1 Natureza do objeto

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como COMUNS, com características e especificações usuais de mercado.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

3.1. A presente justificativa, extraída dos autos do Processo Nº **00600-00017044/2023-03-e** e visa motivar a aquisição pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável.

Importante consignar que a justificativa da necessidade e quantidade estimada no processo, em razão de consumo, foram elaboradas pelo Departamento de Média e Alta Complexidade – **DMAC/SEMUSA** o qual detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de planejamento.

Ademais, a demanda e atendimentos são atribuições inerentes ao Departamento Demandante, uma vez que somente este possui conhecimento técnico e prático acerca do objeto e dos serviços sob sua responsabilidade que demandam a utilização do objeto que se pretende adquirir.

3.2. Justificativa DMAC

Considerando que esta Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA não dispõe de local apropriado (Unidade de Alimentação e Nutrição), nem equipamentos para cozinha que viabilize a produção de alimentação que atenda as exigências legais dos órgãos de fiscalização e controle, para o preparo de refeições.

Considerando que a SEMUSA não possui em seu quadro próprio de pessoal, cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros para preparação e distribuição das refeições e que o fato da ausência da contratação de tais serviços, ou ainda a interrupção dos serviços atualmente contratados, poderá trazer prejuízos irreversíveis ao andamento dos serviços.

A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições transportadas se faz necessária para assegurar a continuidade do atendimento nas Unidades de Saúde Pronto Atendimento Ana Adelaide, Pronto Atendimento José Adelino, UPA Zona Sul, UPA Zona Leste, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, que estão subordinadas diretamente ao Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC/SEMUSA.

As unidades de saúde supracitadas dispõem do serviço de urgência e emergência 24 horas, dessa forma os servidores atuam em escalas de serviços em plantões pelo período mínimo de 12 horas consecutivas, visando assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas por estas equipes em regime de plantão, tornando-se imprescindível a contratação dos serviços pleiteados neste Projeto.



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

Essas unidades possuem características de ininterruptibilidade por ofertar serviços de urgência e emergência, cuja ausência do servidor traria consequências imprevisíveis, que dentro de suas inúmeras obrigações deve também garantir a continuidade da assistência aos pacientes sob seus cuidados e dessa forma, compreender que o profissional precisa receber as refeições no ambiente de trabalho, haja vista não poder se ausentar dos plantões para se alimentar. O serviço depende não apenas do profissional de enfermagem, mas de toda a equipe, logo, deve-se oferecer toda estrutura necessária e adequada para que os profissionais de saúde possam exercer suas atividades com excelência.

3.2.6. Diante dos fatos aqui expostos, salvo melhor juízo, entendemos que se justifica a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de refeições transportadas de forma contínua para atender as necessidades das Unidades de Saúde que compõem a Rede de Urgência e Emergência da zona urbana do município de Porto Velho.

4. ÁREA REQUISITANTE.

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC	Francisca Rodrigues Nery

5. METODOLOGIA DE CÁLCULO.

5.1. As estimativas dos quantitativos foram baseadas na realidade de cada serviço de forma individualizada para os profissionais em regime de plantão de 12 h ou 24 h, conforme melhor detalhado no quadro abaixo.

5.2. A administração utilizou como parâmetros para a estimativa de cálculo do número de refeições (almoço e jantar), os valores pagos nas notas fiscais e Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato (em anexo), que fora fornecido pela empresa Brasil Indústria Alimentícia EIRELI-Me na execução do CONTRATO Nº 088/PGM/2019 (em vigência), processo **08.00448-00/2018**, conforme segue:

Estimativa de cálculos de refeições por Unidade De Saúde

PRONTO ATENDIMENTO DR. JOSE ADELINO					
PERÍODO	TOTAL ALMOÇO	TOTAL JANTAR	MÉDIA DIÁRIA	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
01 A 10/12/2022	220	210	22 ALMOÇO 21 JANTAR	660 ALMOÇO	7.920 ALMOÇO
01 A 30/11/2022	660	630		630 JANTAR	7.560 JANTAR
01 A 31/10/2022	682	651			
TOTAL (71 DIAS)	1.562	1.491	43 REFEIÇÕES	1.290 REFEIÇÕES	15.480 REFEIÇÕES

Fonte: Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato Nº 088/PGM/2019 (contrato em vigência) ref. ao período de 01 à 10/12/2022, 01 à 30/11/2022, 01 à 31/10/2022. Notas Fiscais Nº 000000956 / 000000946 / 000000935.

Fórmula Média Diária: total de refeições no período de 71 dias dividido por 71 dias.

Cálculo do almoço = $220 + 660 + 682 = 1.562 / 71 = 22$ almoços por dia.

Cálculo do jantar = $210 + 630 + 651 = 1.491 / 71 = 21$ jantares por dia.

Fórmula Média Mensal: Média Diária multiplicado por 30 dias.

Cálculo do almoço = $22 \times 30 = 660$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $21 \times 30 = 630$ jantares por mês.



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

Fórmula Média Anual: Média Mensal multiplicado por 12 meses.

Cálculo do almoço = $660 \times 12 = 7.920$ almoços por ano.

Cálculo do jantar = $630 \times 12 = 7.560$ jantares por ano.

PRONTO ATENDIMENTO ANA ADELAIDE					
PERÍODO	TOTAL ALMOÇO	TOTAL JANTAR	MÉDIA DIÁRIA	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
01 A 28/02/2023	1.008	896	36 ALMOÇO	1.080 ALMOÇO	12.960 ALMOÇO
01 A 31/01/2023	1.116	992			
11 A 31/12/2022	756	672	32 JANTAR	960 JANTAR	11.520 JANTAR
TOTAL (80 DIAS)	2.880	2.560	68 REFEIÇÕES	2.040 REFEIÇÕES	24.480 REFEIÇÕES

Fonte: Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato Nº 088/PGM/2019 (contrato em vigência) ref. ao período de 01 a 28/02/2023, 01 a 31/01/2023 e 11 a 31/12/2022. Notas Fiscais Nº 000000986 / 000000975 / 000000967.

Fórmula Média Diária: total de refeições no período de 80 dias dividido por 80 dias.

Cálculo do almoço = $1.008 + 1.116 + 756 = 2.880 / 80 = 36$ almoços por dia.

Cálculo do jantar = $896 + 992 + 672 = 2.560 / 80 = 32$ jantares por dia.

Fórmula Média Mensal: Média Diária multiplicado por 30 dias.

Cálculo do almoço = $36 \times 30 = 1.080$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $32 \times 30 = 960$ jantares por mês.

Fórmula Média Anual: Média Mensal multiplicado por 12 meses.

Cálculo do almoço = $1.080 \times 12 = 12.960$ almoços por ano.

Cálculo do jantar = $960 \times 12 = 11.520$ jantares por ano.

UPA SUL					
PERÍODO	TOTAL ALMOÇO	TOTAL JANTAR	MÉDIA DIÁRIA	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
01 A 31/01/2023	1.395	1.395	45 ALMOÇO	1.350 ALMOÇO	16.200 ALMOÇO
01 A 10/12/2022	450	450			
01 A 30/11/2022	1.350	1.350	45 JANTAR	1.350 JANTAR	16.200 JANTAR
TOTAL (71 DIAS)	3.195	3.195		2.700 REFEIÇÕES	32.400 REFEIÇÕES

Fonte: Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato Nº 088/PGM/2019 (contrato em vigência) ref. ao período de 01 a 31/01/2023, 01 a 10/12/2022 e 01 a 30/11/2022. Notas Fiscais Nº 000000949 / 000000961 / 000000970 / 000000979.

Fórmula Média Diária: total de refeições no período de 71 dias dividido por 71 dias.

Cálculo do almoço = $1.395 + 450 + 1.350 = 3.195 / 71 = 45$ almoços por dia.

Cálculo do jantar = $1.395 + 450 + 1.350 = 3.195 / 71 = 45$ jantares por dia.

Fórmula Média Mensal: Média Diária multiplicado por 30 dias.

Cálculo do almoço = $45 \times 30 = 1.350$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $45 \times 30 = 1.350$ jantares por mês.

Fórmula Média Anual: Média Mensal multiplicado por 12 meses.

Cálculo do almoço = $1.350 \times 12 = 16.200$ almoços por ano.

Cálculo do jantar = $1.350 \times 12 = 16.200$ jantares por ano.



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

UPA LESTE					
PERÍODO	TOTAL ALMOÇO	TOTAL JANTAR	MÉDIA DIÁRIA	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
01 A 31/01/2023	1.550	930	50 ALMOÇO	1.500 ALMOÇO	18.000 ALMOÇO
11 A 31/12/2022	1.050	630			
01 A 30/11/2022	1.500	900	30 JANTAR	900 JANTAR	10.800 JANTAR
TOTAL (82 DIAS)	4.100	2.460	80 REFEIÇÕES	2.400 REFEIÇÕES	28.800 REFEIÇÕES

Fonte: Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato N° 088/PGM/2019 (contrato em vigência) ref. Ao período de 01 a 31/01/2023, 11 a 31/12/2022 e 01 30/11/2022.

Fórmula Média Diária: total de refeições no período de 82 dias dividido por 82 dias.

Cálculo do almoço = $1.550 + 1.050 + 1.500 = 4.100 / 82 = 50$ almoços por dia.

Cálculo do jantar = $930 + 630 + 900 = 2.460 / 82 = 30$ jantares por dia.

Fórmula Média Mensal: Média Diária multiplicado por 30 dias.

Cálculo do almoço = $50 \times 30 = 1.500$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $30 \times 30 = 900$ jantares por mês.

Fórmula Média Anual: Média Mensal multiplicado por 12 meses.

Cálculo do almoço = $1.500 \times 12 = 18.000$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $900 \times 12 = 10.800$ jantares por mês.

SAMU					
PERÍODO	TOTAL ALMOÇO	TOTAL JANTAR	MÉDIA DIÁRIA	MÉDIA MENSAL	MÉDIA ANUAL
01 A 28/02/2023	700	616	25 ALMOÇO	750 ALMOÇO	9.000 ALMOÇO
01 A 31/01/2023	775	682			
01 A 10/12/2022	250	250	23 JANTAR	690 JANTAR	8.280 JANTAR
TOTAL (69 DIAS)	1.725	1.548	48 REFEIÇÕES	1.440 REFEIÇÕES	17.280 REFEIÇÕES

Fonte: Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato N° 088/PGM/2019 (contrato em vigência)ref. ao período de 01 a 28/02/2023, 01 a 31/01/2023 e 01 a 31/12/2022.

Fórmula Média Diária: total de refeições no período de 69 dias dividido por 69 dias.

Cálculo do almoço = $700 + 775 + 250 / 69 = 25$ almoços por dia.

Cálculo do jantar = $616 + 682 + 250 / 69 = 22,43$ que foi arredondado para 23 jantares por dia.

Fórmula Média Mensal: Média Diária multiplicado por 30 dias.

Cálculo do almoço = $25 \times 30 = 750$ almoços por mês.

Cálculo do jantar = $23 \times 30 = 690$ jantares por mês.

Fórmula Média Anual: Média Mensal multiplicado por 12 meses.

Cálculo do almoço = $750 \times 12 = 9.000$ almoços por ano.

Cálculo do jantar = $690 \times 12 = 8.280$ jantares por ano.



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

RESUMO MÉDIA DIÁRIA DE REFEIÇÕES POR UNIDADE DE SAÚDE			
UNIDADES DE SAÚDE	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL DE REFEIÇÕES (almoço + jantar)
PA JOSE ADELINO	22	21	43
PA ANA ADELAIDE	36	32	68
UPA ZONA SUL	45	45	90
UPA ZONA LESTE	50	30	80
SAMU	25	23	48
TOTAL	178	151	329

RESUMO MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES POR UNIDADE DE SAÚDE			
UNIDADES DE SAÚDE	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL DE REFEIÇÕES (almoço + jantar)
PA JOSE ADELINO	660	630	1.290
PA ANA ADELAIDE	1.080	960	2.040
UPA ZONA SUL	1.350	1.350	2.700
UPA ZONA LESTE	1.500	900	2.400
SAMU	750	690	1.440
TOTAL	5.340	4.530	9.870

RESUMO MÉDIA ANUAL DE REFEIÇÕES POR UNIDADE DE SAÚDE			
UNIDADES DE SAÚDE	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL DE REFEIÇÕES (almoço + jantar)
PA JOSE ADELINO	7.920	7.560	15.480
PA ANA ADELAIDE	12.960	11.520	24.480
UPA ZONA SUL	16.200	16.200	32.400
UPA ZONA LESTE	18.000	10.800	28.800
SAMU	9.000	8.280	17.280
TOTAL	64.080	54.360	118.440

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Atestado de capacidade técnica expedida por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado que demonstre a capacidade e aptidão da licitante para desempenho da atividade compatível com o objeto dessa contratação.



**PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS**

6.2 Os atestados de capacidades técnicas apresentadas pela empresa deverão ter registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN de domicílio da licitante em conformidade com a Resolução nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

6.3 A contratada deverá apresentar Certificado de Inspeção Sanitária do(s) veículo(s) que farão o transporte dos alimentos emitido pela autoridade sanitária quando do início de suas atividades devendo observar as normas para manter a validade do certificado conforme Decreto Municipal 11.769 de 26/08/2010.

6.4 Alvará de Funcionamento da Saúde de Alto Risco compreendendo a atividade de fornecimento de alimentação preparada a ser fornecida a uma unidade hospitalar;

6.5 Certidão da Empresa de que possui ou dispõe de responsável técnico devidamente habilitado junto ao respectivo conselho de classe, para o desempenho das atividades objeto do presente certame emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

6.6 A comprovação que possui ou dispõe do responsável técnico, deverá ser feita por meio de Contrato de Prestação de Serviços, Ficha de Registro de Empregado e/ ou se for sócio da empresa, através de Contrato Social e/ou alteração contratual, declaração de anuência do encargo pelo profissional ou qualquer outro meio legal admitido pelo ordenamento jurídico.

6.7 A empresa contratada, deverá apresentar ainda:

a) Declaração de que cumpre com as seguintes normas:

1) RDC nº63, de 6 de julho de 2000 “Terapia de Nutrição Enteral;

2) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 “Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”; ressalte-se que, nesta declaração também deverá constar ciência do cumprimento das regras sanitárias para o(s) veículo(s) responsável(is) pelo transporte das refeições da cozinha da contratada até a Maternidade;

3) RDC Nº275, de 21 de outubro de 2002 “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Trata-se de solução adequada à demanda, posto que os órgãos/entidades públicas não dispõem de servidores para execução dos serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas”, compreendendo almoço e jantar, de forma contínua, a serem servidas por meio de sistema “self-service”. Não há soluções alternativas aptas a satisfazer as necessidades da SEMUSA. Trata-se de demanda rotineira, referente a serviço continuado, cuja interrupção pode prejudicar a rotina de trabalho. Por fim, vale registrar que se trata de solução já adotada SEMUSA.

As estimativas dos valores a serem contratados foram obtidos com base no Termo de Apostilamento **do Processo 00600-00003124/2023-73-e, pág. 38. Tendo em vista que, este termo de Apostilamento ao contrato nº 088/PGM/2019 está atualizado e de acordo com a Lei 14.133, Art 136.**

Previsto na Instrução Normativa Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020.

Art. 2º Para fins do disposto nesta Instrução Normativa, considera-se:

I - preço estimado: valor obtido a partir de método matemático aplicado em série de preços coletados, podendo desconsiderar, na sua formação, os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.



**PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS**

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

No cerne da eficácia da gestão pública, encontra-se a capacidade de adquirir soluções que não apenas atendam, mas superem as demandas específicas. No contexto da Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA), a escolha criteriosa da solução de aquisição não se limita apenas aos produtos ou serviços em si, mas se estende aos aspectos cruciais de manutenção, assistência técnica e garantia quando aplicável. A intrincada relação entre esses elementos exige uma análise minuciosa, respaldada por justificativas técnicas e econômicas sólidas, a fim de assegurar não apenas a efetividade imediata, mas a sustentabilidade e a qualidade a longo prazo. Neste contexto, esta descrição abrangente visa apresentar os fundamentos e critérios que orientaram a escolha da solução, delineando os detalhes essenciais que moldam a eficiência e a durabilidade da aquisição pela SEMUSA.

9. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADA

A quantidade estimada foi elaborada por este departamento de acordo com o DFD e-DOC 54204FE7-e, enviado pelo Departamento de Média e alta Complexidade – DMAC.

Estimativa de cálculos - DMAC

9.1. As estimativas dos quantitativos foram baseadas na realidade de cada serviço de forma individualizada para os profissionais em regime de plantão de 12 h ou 24 h, conforme melhor detalhado no quadro abaixo.

9.2. A administração utilizou como parâmetros para a estimativa de cálculo do número de refeições (almoço e jantar), os valores pagos nas notas fiscais e Relatório Mensal de Fiscalização do Contrato (em anexo), que fora fornecido pela empresa Brasil Indústria Alimentícia EIRELI-Me na execução do **CONTRATO Nº 088/PGM/2019** (em vigência), processo **08.00448-00/2018**.

Estimativas a serem contratadas de acordo com o anexo I.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Com relação à possibilidade de parcelamento de parte do objeto, a equipe de planejamento entende que o serviço a ser contratado não há necessidade do parcelamento desta solução.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Há disponibilidade orçamentária alinhada ao Planejamento Orçamentário Anual e Planejamento Anual de Contratações.

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Manter a prestação de serviços de alimentação de forma contínua, processada, adequada, suficiente e padronizada em conformidade com o mais rigoroso controle de qualidade, segundo normas e legislação vigentes e pertinentes ao objeto, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos descritos neste instrumento, dos serviços de alimentação para os servidores plantonistas, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicosanitárias adequadas.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Trata-se de possível transição entre empresas. Assim, as providências a serem adotadas vão no sentido de evitar eventuais desgastes com a troca de empresas com a absorção ou troca de funcionários, assegurar a tempestividade na assinatura do contrato e início da execução dos serviços.



**PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS**

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Levando-se em conta as considerações realizadas no presente estudo preliminar, feitas as devidas alterações quando da elaboração do Termo de Referência por parte da equipe responsável pela formalização da demanda, entende-se ser viável a contratação.

Declaramos que as informações levantadas ao longo do ETP, que a solução escolhida é viável de ser implantada. No entanto, devem ser submetidos a aprovação do departamento requisitante e departamento de orçamento para fins de análise orçamentária e de viabilidade.

17. SUSTENTABILIDADE

17.1. De acordo com as orientações constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da DECOR/CGU/AGU, 6ª Edição, setembro/2023, recomendamos que a empresa licitante observe, no que couber, boas práticas de sustentabilidades baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, em atenção ao disposto no artigo 5º e 11º da Lei nº 14.133/2021:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro). (grifo nosso)

[...]

Art. 11. O processo licitatório tem por objetivos:

I- assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto;

II -assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição;

III- evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos;

IV- incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

17.1.1. A promoção do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133, de 2021, tem relação com o ODS 12 - Consumo e produção responsáveis, um dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil, que visa “Assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis” e fixou em sua meta nº 12.7, a promoção de práticas de compras públicas sustentáveis, de acordo com as políticas e prioridades nacionais.

17.1.2. No que couber, solicita-se que a contratada adote boas práticas de sustentabilidade, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

17.1.2.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

17.1.2.2. Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; Copos para bebidas e cumbucas de sobremesa deverão ser retornáveis(inox, polipropilenoou vidro);



**PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS**

17.1.2.3. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

17.1.2.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

17.1.2.5. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

17.1.2.6. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; e

17.1.2.7. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

17.1.2.7.1. Observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

A elaboração deste Estudo Técnico Preliminar foi desenvolvido conforme Documento de Formalização de Demanda – DFD, de acordo com o e-DOC 54204FE7-e, encaminhado pelo Departamento de Média e Alta Complexidade – **DMAC**.

18.1. Integram este Estudo Técnico Preliminar, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Quadro de Descrição, Quantitativos e Preços

Anexo II – Quadro de Distribuição



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

Anexo I – Quadro de Descrição, Quantitativos e Preços

ANEXO I – Quadro de Descrição, Quantitativos e Preços												
ITEM	DESCRIÇÃO				CAT MAT		UND	VALOR MENSAL (R\$)		VALOR TOTAL ANUAL (R\$)		
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas”, compreendendo almoço e jantar, de forma contínua, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão nas unidades de saúde da Rede Municipal de Urgência e Emergência, ficando a cargo da contratada o preparo, transporte e distribuição da alimentação pronta, gêneros alimentícios, materiais e equipamentos para um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.						SERVIÇO	R\$245.072,10		R\$2.940.865,20		
DETALHAMENTO DAS REFEIÇÕES												
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	JOSÉ ADELINO	ANA ADELAIDE	UPA SUL	UPA LESTE	SAMU	QTD MENSAL	QTD. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (12) MESES ESTIMADO (R\$)
01	ALMOÇO	UND	660	1.080	1.350	1.500	750	5.340	64.080	R\$ 24,83	R\$ 132.592,20	R\$ 1.591.106,40
02	JANTAR	UND	630	960	1.350	900	690	4.530	54.360	R\$ 24,83	R\$ 112.479,90	R\$ 1.349.758,80
VALOR TOTAL												R\$ 2.940.865,20



PREFEITURA DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE GESTÃO, ACOMPANHAMENTO DE AQUISIÇÕES E SERVIÇOS

Anexo II – Quadro de Distribuição

UNIDADES DE SAÚDE	UND	TIPO DE REFEIÇÕES					
		ALMOÇO			JANTAR		
		QNT DIA	QNT MÊS	QNT ANO	QDE DIA	QDE MÊS	QDE ANO
PRONTO ATENDIMENTO JOSÉ ADELINO	UND	22	660	7.920	21	630	7.560
PRONTO ATENDIMENTO ANA ADELAIDE	UND	36	1.080	12.960	32	960	11.520
UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO ZONA SUL	UND	45	1.350	16.200	45	1.350	16.200
UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO ZONA LESTE	UND	50	1.500	18.000	30	900	10.800
SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA - SAMU	UND	25	750	9.000	23	690	8.280
TOTAL	UND	178	5.340	64.080	151	4.530	54.360

Porto Velho, 22 de Março de 2024.

Elaborado por:

LUCAS ADRIANE MACIEL SANTOS
NUCONT/DA SEMUSA

Analizado por:

GEISON FELIPE COSTA DA SILVA
Gerente DIGEAS/DA/SEMUSA

De Acordo:

Antônio Fabrício P. da Costa
Diretor do Departamento Administrativo – DA
Decreto nº 6.208/I



Assinado por **Lucas Adriane Maciel Santos** - Subgerente do Núcleo de Prestação de Contas de Diárias - Em: 25/03/2024, 08:53:12



Assinado por **Geison Felipe Costa Da Silva** - Gerente De Divisão De Gestão - Em: 25/03/2024, 08:28:25



Assinado por **Antonio Fabricio Pinto Da Costa** - Diretor do Departamento Administrativo - Em: 22/03/2024, 23:16:31