



Processo Administrativo: 005.004874/2025-52	
Data do Pedido: 04/03/2024	
Data de Retificação 19/03/2026	
Servidor ou Equipe de Planejamento Responsável pela elaboração do ETP:	
Nomes/ Cadastros: Maria Alzenir Souza da Silva – Administradora Hospitalar da MMME/DMAC/SEMUSA Maria Da Conceição Ribeiro Simões - Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA Aline Silva Lima - DMAC/SEMUSA Carla Dominique Brambilla Watanabe – DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA	Setor: DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA
E-mail: da.semusa@portovelho.ro.gov.br	Telefone: (69) 98473-3258

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação De Empresa Especializada Na Prestação De Serviços De Nutrição E Dietética, Para Preparo E Distribuição De Alimentação Hospitalar De Forma Contínua, Compreendendo Desjejum, Colação, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, Fórmula Láctea, Café, Leite E Água À Pacientes, Acompanhantes, Servidores E Residentes Plantonistas Na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha existente da Maternidade, para atender a Secretaria Municipal de Saúde por um período de 12 (doze) meses, conforme as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

2.1 A presente justificativa, extraída dos autos do Processo 00600-00037206/2023- 11-e visa motivar a contratação 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. Além disso, a atual contratada manifestou interesse em renovar contrato para prestação de serviços objeto deste Termo (CONTRATO N°047/PGM/2020), por apenas 03 (três) meses, a partir de 03/09/2023. Em segundo momento a atual contratada, após 03/12/2023 aceitou renovação por apenas 03 (três) meses e manifestou desinteresse na renovação contratual, o que culminará no fim da vigência do CONTRATO N°047/PGM/2020 na data de 03/03/2024. Isto posto, após a data mencionada, a SEMUSA ficará descoberta do presente serviço, no entanto ressaltase que houve abertura de procedimento para contratação emergencial até que se conclua procedimento licitatório ordinário, processo nº 00600-00008741/2024-46- e.

Justificativa do DMAC/SEMUSA

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação, nutrição e dieta hospitalar objeto do presente documento de formalização da demanda, se faz necessário para assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas pela Maternidade Municipal Mãe Esperança, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho, especificamente no tocante ao fornecimento de alimentação adequada e suficiente para o atendimento a pacientes e tratamento da população em tratamento materno – infantil (internos) desta região, bem como, fornecimento de alimentação dos acompanhantes e profissionais lotados na referida Unidade de Saúde.

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, dieta enteral, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período de 12 (doze) meses, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha existente nesta unidade, porém a existência de uma unidade fora da maternidade e importante para a garantia do fornecimento ininterrupto, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.

A Terceirização destes serviços faz-se necessário, uma vez que não existe no âmbito do pessoal efetivo da Prefeitura de Porto Velho, corpo técnico e operacional suficiente para atendimento das demandas sem o efetivo comprometimento dos serviços.

Ressaltamos que a atual empresa não manifestou interesse em renovar de Prestação de Serviços de forma continuada do contrato de fornecimento, serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, dieta enteral, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na MATERNIDADE MUNICIPAL MÃE ESPERANÇA – MMME, referente ao PROCESSO N°: 08.00009/2017. Sendo esta a razão da solicitação de urgência deste serviço.

Considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, implica em ampliação do espaço atual e mudanças de lay out, incluindo-se a cozinha, temos a considerar no que se refere ao item 5 do DFD, que em dado momento a PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES deverá ser realizada em instalações da CONTRATADA, transportadas e SERVIDAS na MMME. Desde que esta atenda a totalidade do check list do anexo II da RDC 275/2002, aplicado pelo Serviço de Nutrição da MMME, possua Alvará de liberação do Corpo de Bombeiros para funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária Municipal para o veículo de transporte de alimentos antes do fechamento do contrato. Responsabilizando-se a CONTRATADA pela aquisição de todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a distribuição.

Justificativa do Quantitativo

2.12. O total de refeições e serviços a serem contratados está baseado na estrutura física da MMME e no total de pacientes, acompanhantes e servidores que tramitam diariamente na unidade. Foi considerado ainda o quantitativo de refeições em uso no processo atual de contratação para esse objeto, com número 00600- 00002811/2023-71-e.

2.1.3. Os estudos e demonstrativos dos quantitativos inseridos no presente tiveram como base as demandas, dados técnicos nutricionais entre outros, conforme demonstrado no item da estimativa de quantitativos elencados no presente desta DFD (eDOC 639523C7). O local de execução

dos serviços (preparação dos alimentos) será na cozinha existente na estrutura predial da Maternidade, sendo que, os custos relativos à manutenção predial daquele espaço, bem como, eventuais custos necessários à adaptação do local a expedição da licença de funcionamento serão de responsabilidade da Licitante vencedora da licitação, sem ônus para a Contratante. A empresa deverá disponibilizar a mão-de-obra necessária e tecnicamente habilitada para a prestação dos serviços, conforme detalhado no quadro de descrito: DA MÃO DE OBRA A SER DISPONIBILIZADA desta DFD (eDOC 639523C7).

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Critérios de Sustentabilidade

3.1.1. As atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção. Os resíduos produzidos em UANs são sólidos (orgânicos, recicláveis e não recicláveis) e líquidos (óleo de cozinha), sendo em maior quantidade o resíduo orgânico, proveniente de restos alimentares. O impacto ambiental envolvido neste processo está relacionado ao desperdício de recursos naturais e a forma de descarte e destino incorreto destes, como descarte errôneo de produtos e embalagens, utilização de compostos químicos não biodegradáveis, além do desperdício de água e energia nos processos de produção. No âmbito hospitalar, as atividades propostas pela educação ambiental podem impulsionar atitudes mais responsáveis vindas dos colaboradores para com o meio ambiente. É relevante ao Nutricionista da Contratada exercer monitoramento constante e definir estratégias de redução dos resíduos, energia elétrica e água, criar indicadores específicos para a unidade produtora de refeições da MMME. Esse papel também envolve a capacitação dos funcionários e a conscientização dos usuários.

3.1.2. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); PORTARIA Nº 2.715, DE 17 de novembro de 2011 (Atualiza Política Nacional de Alimentação e Nutrição); Lei 12.305/10 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), dispõe sobre o manejo dos resíduos e estabelece a responsabilidade compartilhada no gerenciamento destes, junto com o poder público e os geradores bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.

3.1.3. A **CONTRATADA** deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

3.1.4. USO RACIONAL DA ÁGUA:

3.1.4.1. A contratada deverá capacitar seu pessoal quanto ao uso da água.

3.1.4.2. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada esperadas com essas medidas.

3.1.4.3. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

3.1.5. USO RACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA:

3.1.5.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a eficiência energética e redução do consumo de água.

3.1.5.2. Realizar verificações e quando necessário, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, recipientes dos aspiradores de pó e nas escovas das enceradeiras.

3.1.5.3. Evitar o máximo de uso de extensões elétricas.

3.1.5.4. Transmitir a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecida pelo contratante.

3.1.6. MANEJO DOS RESÍDUOS:

3.1.6.1. A **Contratada** deverá implementar estratégias para reduzir o descarte de resíduos, como, coleta seletiva, campanhas informativas, compostagem, descarte adequado do óleo de frituras, etc.

3.1.7. DOS CARDÁPIOS PRATICADOS:

3.1.7.1. O Nutricionista da Contratada deverá elaborar cardápios valorizando o aproveitamento das partes não convencionais dos alimentos que agregam benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, maior economia, incremento da qualidade nutricional da alimentação e contribuição com a sustentabilidade do planeta.

3.1.7.2. A **Contratada** deverá realizar trabalho de educação alimentar e nutricional dos comensais, para incentivo e conscientização sobre o consumo dessas preparações e seus benefícios.

3.2. Subcontratação

3.2.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

3.3. Garantia Contratual

3.3.1. A contratada deverá, antes da assinatura do contrato, prestar garantia de 5% (cinco por cento) sobre o respectivo valor do contrato conforme Art. 98, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, do inciso I ao IV da Lei n. 14.133/2021.

3.3.2. A garantia de que trata a alínea anterior responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, danos ou prejuízos causados à Secretaria Municipal de Saúde e pelas eventuais multas ou penalidades aplicadas.

3.3.3. A garantia será devolvida após o encerramento do contrato, ou ainda na ocorrência de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 A Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho – SEMUSA, diante da inexistência de profissionais em seu quadro de servidores para a execução dos serviços pretendidos, especificamente na área de alimentação, encontra-se compelida a buscar a contratação de uma empresa de terceirização de mão de obra, mediante a realização de procedimento licitatório. Não há alternativas viáveis capazes de suprir as demandas prementes da SEMUSA. A mencionada demanda caracteriza-se como uma necessidade recorrente, vinculada à prestação de serviço contínuo, cuja interrupção pode acarretar prejuízos significativos ao ambiente laboral, comprometendo a saúde e até mesmo a funcionalidade do corpo técnico.

Cumpra-se ressaltar que a SEMUSA já detém um contrato firmado para o atendimento da referida demanda, conforme estipulado no Contrato nº047/PGM/2020. Entretanto, a contratada manifestou indisposição em renovar o vínculo contratual, abrindo a possibilidade de descontinuidade dos serviços. Nesse contexto, verifica-se que o modelo de contratação adotado até o momento tem atendido satisfatoriamente às necessidades da SEMUSA.

Ressalta-se também que, em virtude da não possibilidade de renovação contratual, autuou-se processo emergencial para atendimento da necessidade até que se conclua o presente procedimento ordinário, objetivando a cobertura da necessidade (processo nº 00600-00008741/2024-46-e - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA PARA ATENDER A MATERNIDADE MUNICIPAL MÃE ESPERANÇA - MMME, POR UM PERÍODO EMERGENCIAL DE 06(SEIS) MESES)

Por fim, não foram identificadas outras alternativas viáveis para o atendimento da necessidade apresentada. Sendo assim, a contratação de uma empresa especializada para a realização dos serviços, com dedicação exclusiva de mão de obra, emerge como a alternativa mais adequada e coerente com os princípios administrativos de eficiência e economicidade.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. **SOLUÇÃO ESCOLHIDA:** Contratação de serviços por meio de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO, de acordo com o disposto na Lei 14.133/2021.

5.2. **JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA:** Conforme item 8 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 008/2024/DIGEAS/DA/SEMUSA.

5.3. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea, café, leite e água à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde, tendo em a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado no CONTRATO Nº047/PGM/2020.

5.4. **Resultados Pretendidos:** O presente termo de referência visa assegurar a continuidade no fornecimento de refeições a pacientes, servidores e acompanhantes que utilizam os serviços oferecidos pela MMME. Consoante às diretrizes de assistência hospitalar e assistência ao processo de parto e nascimento, é imprescindível garantir o acesso à alimentação para pacientes e acompanhantes. Durante sua permanência nas unidades hospitalares, cabe ao ente público prover as necessidades básicas, incluindo a alimentação, conforme preceitua a legislação pertinente. A manutenção do fornecimento de refeições é essencial para assegurar o bem-estar e a saúde dos usuários dos serviços prestados pela MMME, refletindo o compromisso com a qualidade da assistência oferecida e o respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos em situação de vulnerabilidade.

5.5. Justificativa Para O Parcelamento Ou Não Da Contratação

5.5.1. Considerando a natureza integral e contínua dos serviços de nutrição e dietética necessários para a operação da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, bem como os requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e atendimento às necessidades dos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas, é necessário adotar uma abordagem unificada para a contratação.

5.5.2. **Integração dos Serviços:** A prestação de serviços de nutrição e dietética abrange uma série de atividades interligadas, desde o preparo das refeições até a sua distribuição, garantindo a qualidade e a adequação nutricional de acordo com as necessidades dos usuários da maternidade. Dividir esse processo em itens separados comprometeria a eficiência e a eficácia da operação, podendo prejudicar a qualidade dos serviços prestados.

5.5.3. **Segurança Alimentar e Qualidade:** A manutenção de padrões rigorosos de segurança alimentar e qualidade é fundamental para a saúde e o bem-estar dos pacientes e demais usuários da maternidade. Uma abordagem integrada permite o controle adequado de todas as etapas do processo de preparo e distribuição de alimentos, garantindo o cumprimento de normas sanitárias e exigências nutricionais específicas.

5.5.4. **Continuidade e Consistência:** A continuidade na prestação dos serviços de nutrição e dietética é essencial para assegurar um atendimento adequado e consistente ao longo do período contratual. Ao optar por uma solução completa e contínua, evitamos interrupções desnecessárias e garantimos a estabilidade operacional da maternidade, promovendo assim o bem-estar dos seus usuários.

5.5.5. Diante do exposto, consideramos que a não divisão dos serviços em itens separados é a abordagem mais adequada e eficiente para atender às necessidades da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, garantindo a excelência na prestação dos serviços de nutrição e dietética ao longo do período contratual.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

6.1 O quantitativo de refeições a ser fornecido, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, foram estimados com base no fornecimento/consumo do período de 21 de junho de 2018 à 20 de agosto de 2018 , onde apurou-se a média mensal de consumo. Os documentos comprobatórios utilizados foram os relatórios de fiscalização e controle, mapas gerais de produção e as notas fiscais do período supracitado.

6.1.1. **A Maternidade Municipal possui 72 leitos, sendo divididos da seguinte forma:**

Tabela 4 – Estrutura da Maternidade

Local	Nº de leitos
Unidade médio risco – UCIN	05
Alojamento conjunto – ALCON	39
Enfermaria eletiva	06
Sala A.P.A	05
Sala P.P.P	08
Sala Observação/Admissão	04
Sala de recuperação anestésica	05
Total de leitos	72

6.1.2. **Cronograma Estimado mensal de Refeições a serem servidas:**

6.1.2.1. **Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Pacientes:** Baseada na memória de cálculo da TABELA 5.

TABELA 5 – Quantitativo de Refeições Mensais – Pacientes

		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
SETOR	ALCON	39	39	39	39	39	39
	Enfermarias eletivas	6	6	6	6	6	6
	PPP	8	8	8	8	8	8
	APA	5	5	5	5	5	5
	Observação	4	4	4	4	4	4
	Recuperação Anestésica	5	5	5	5	5	5
	UCIN	5	5	5	5	5	5
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		72	72	72	72	72	72
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160

6.1.2.2 Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Acompanhantes: Baseada na memória de calculo TABELA 6.

1)

TABELA 6 – Quantitativo de Refeições Mensais – Acompanhantes

		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia
SETOR	ALCON	39	--	39	--	39	--
	Enfermarias eletivas	6	--	6	--	6	--
	PPP	8	--	8	--	8	--
	APA	5	--	5	--	5	--
	Observação	4	--	4	--	4	--
	Recuperação Anestésica	5	--	5	--	5	--
	UCIN	5	--	5	--	5	--
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		72	--	72	--	72	--
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		2.160	--	2.160	--	2.160	--

6.1.2.3 Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Servidores, Plantonistas, e Residentes. Total de Servidores e Residentes lotados na Maternidade Municipal: 385 colaboradores. Baseada na memória de calculo TABELA 7, quantitativo diário de servidores plantonistas por categoria e residentes:

TABELA 7 – Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Servidores Plantonistas, e Residentes

SETOR	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
ENFERMEIROS, TÉCNICOS e AUXILIARES						
Enfermeiros	11	--	11	11	9	--
Técnicos e Auxiliares	25	--	25	25	20	--
DEMAIS CATEGORIAS						
Farmácia	2	--	2	2	2	--
Laboratório	3	--	3	3	4	--
Recepção	2	--	2	2	2	--
Fonoaudiologia	1	--	1	1	--	--
Serviço social	1	--	1	1	--	--
Psicólogos	1	--	1	1	--	--
Nutrição	1	--	1	1	--	--
Raio – x	1	--	1	1	--	--
Lavanderia	--	--	--	--	1	--
Motorista	1	--	1	1	1	--
Médico Ultrasson	1	--	1	1	1	--
Médico Pediatra	2	--	2	2	2	--
Médico Obstetra	4	--	4	4	3	--
Médico Anestesiologista	1	--	1	1	1	--
Médico cirurgias ginecológicas	1	--	1	1	1	--
Médico CCIH	1	--	1	1	1	--
Médico Coreme	1	--	1	1	1	--

Médico Vasectomia	1	--	1	1	--	--
RESIDENTES						
Residentes médicos	3	--	3	3	2	--
Residentes enfermagem	2	--	2	2	1	--
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
TOTAL DIÁRIO	66	00	66	66	52	00
(SERVIDORES/RESIDENTES)						
TOTAL	1980	00	1980	1980	1.560	00
MENSAL(SERVIDORES/RESIDENTES)						

6.1.2.4 **Quantitativo Estimado de Refeições Mensais – Total Geral: Baseadas na memória de cálculo das TABELAS 5 a 7.**

TABELA 8 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – TOTAL GERAL							
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Caldos e sucos para parturiente
PACIENTES	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160	2.160
ACOMPANHANTES	2.160	--	2.160	--	2.160	--	--
SERVIDORES E RESIDENTES	1.980	--	1.980	1.980	1.560	--	--
TOTAL GERAL- MENSAL	6.300	2.160	6.300	4.140	5.880	2.160	2.160

6.1.2.5. Quantitativo Estimado mensal de água: Servidores, Plantonistas, Residentes, Pacientes e Acompanhantes. Baseada nas seguintes memórias de calculo:

6.1.2.5.1. Recomendação diária de consumo da OMS (2.000 ml/dia).

6.1.2.5.2. Quantitativo diário de servidores, residentes, pacientes e acompanhantes.

TABELA 9 – ESTIMATIVA CONSUMO DE ÁGUA MINERAL (GALÃO DE 20 LITROS)			
	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)	Quantidade aproximada de galão (20Lt) por mês
PACIENTES e ACOMPANHANTES	288 litros/dia	8.640 litros/mês	432 galões/mês
SERVIDORES e RESIDENTES	132 litros/dia	3.960 litros/mês	198 galões/mês
TOTAL	420 litros/dia	12.600 litros/mês	630 galões/mês

6.1.2.6. Quantitativo Estimado mensal de café: Servidores e Residentes.

Baseada nas seguintes memórias de calculo: Estimativa de consumo de 150 ml/dia x quantitativo diário de servidores e residentes.

TABELA 10 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE CAFÉ		
	Quantitativo Estimado diário(Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	28 litros/dia	828 litros/mês
TOTAL	28 litros/dia	828 tros/mês

6.1.2.7. Quantitativo Estimado mensal de leite UHT: para setor administrativo Baseada nas seguintes memórias de calculo: Estimativa de consumo de 250 ml/dia x 16 (quantitativo diário de servidores administrativos).

TABELA 11 – ESTIMATIVA CONSUMO MENSAL DE LEITE PARA SETOR ADMINISTRATIVO		
	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	4 litros/dia	120 litros/mês
TOTAL	4 litros/dia	120 litros/mês

6.1.2.8. Mamadas Para Lactentes: A Empresa contratada deverá fornecer sempre que for prescrito pelo corpo clínico (médico Pediatra ou Nutricionista) para o setor onde se encontra o lactente, fórmula infantil adequada para a idade gestacional e patologia do lactente se for o caso, conforme prescrição. Para fins de cálculo, utilizou-se o quantitativo de leitos na UCIN da Maternidade (5), o volume de 100 ml por mamada e frequência de mamada de 3x3 horas (8 mamadas).

TABELA 12 – ESTIMATIVA DE MAMADAS PARA LACTENTES – UCIN

TIPO DE FÓRMULA	N. DE LEITOS RN	QUANTIDADE DIÁRIA(ML)	QUANTIDADE MENSAL(ML)	QUANTIDADE DE MENSAL DE MAMADAS POR 100 ML
Fórmula Infantil para Prematuros	1	800	24000	240
Fórmula infantil primeiro semestre	3	24000	72000	720
Fórmula infantil para necessidades especiais - Hidrolisada	1	800	24000	240
TOTAL DE MAMADAS MÊS				1200

6.1.2.9 Quantitativo De Recipientes Térmicos

TABELA 13 - QUANTITATIVOS DE RECIPIENTES TÉRMICOS			
Setor	Especificação	Und	Quantidade
Administração	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litro, com acabamento interno e	03	6
Centro Cirúrgico	externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas.	02	4
Corredor	Caldeira Elétrica Aquecedor de Água, Leite, Chá, Café, com capacidade de 6 a 8 Litros, Tensão nominal: 127 V com termostato regulável que mantém o líquido aquecido.	02	02
Ucin e alojamento conjunto	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litros, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas(somente para conservação de água quente).	02	02
TOTAL DE RECIPIENTES TÉRMICOS			14

6.2. Do Preparo:

6.2.1. A contratada compromete-se a realizar o preparo dos produtos alimentícios, de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, específicas para cada tipo de alimento, por pessoal apto e devidamente capacitado.

6.2.2. O preparo deverá ocorrer parcialmente nas instalações da cozinha da contratada e parcialmente nas instalações da MMME, conforme especificado nesse instrumento.

6.2.3. A contratada obriga-se a preparar as refeições, qualquer que seja a variedade, especificidade e volume das preparações, de acordo com os cardápios aprovados.

6.2.4. A contratada obriga-se a preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, informe Técnico nº 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA, que recomenda que não seja reutilizado o óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra siga os padrões estabelecidos neste Informe.

6.2.5. A contratada deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços, mesmo no caso de equipes operacionais diferentes.

6.2.6. As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes durante a semana;

6.2.7. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

6.2.8. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou polpa natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 04 (quatro) vezes na mesma semana.

6.2.9. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

6.2.10. A empresa deverá manter amostras de todas as preparações servidas seguindo as normas da legislação vigente por no mínimo 72 horas.

6.2.11. Dos Vegetais:

6.2.11.1. Proceder obrigatoriamente à higienização (limpeza e desinfecção) de verduras e legumes com a utilização de produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

6.2.11.2. Deverá utilizar utensílios e equipamentos de material adequado, de fácil lavagem e desinfecção, e de uso exclusivo desta área. Adquirir verduras e legumes frescos, de primeira qualidade e estarem de acordo com a legislação vigente.

6.2.11.3. Os hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.

6.2.12. Das Carnes:

6.2.12.1. Utilizar carnes e embutidos de primeira qualidade, sendo que a limpeza das peças deverá ser perfeita com remoção de nervuras e demais aparas.

6.2.12.2. As carnes deverão obedecer as espessuras e quantidades mínimas estabelecidas na sugestão de cardápio – Anexo II e III desse Termo.

6.2.12.3. Utilizar as carnes destinadas ao preparo do prato principal, em unidades padronizadas tais como bifes e frango em pedaços. Não poderão ser subdivididas, devendo ser servidas inteiras e no padrão de peso mínimo per capita estabelecido.

6.2.12.4. Utilizar para o preparo de Almôndegas, quibes, hambúrguer (não industrializados), carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;

6.2.12.5. Utilizar para as preparações destinadas ao prato principal, carnes com corte adequado e temperadas com a devida antecedência e guardadas sob refrigeração, até o momento da cocção. As carnes congeladas deverão ser descongeladas sob refrigeração com temperatura apropriada para este fim;

6.2.12.6. Utilizar para o preparo de Bifes grelhados: patinho, alcatra, coxão mole, contra filé, filé peito ou filé de coxa de frango. Utilizar para o preparo de Assados: lagarto, coxão mole, filé de coxa de frango, sobrecoxa;

6.2.12.7. Utilizar para o preparo de Bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, filé de peito frango;

6.2.12.8. Utilizar para o preparo de Carne em pedaços ensopada: coxão duro, patinho, acém.

6.2.12.9. Garantir que manuseio de carnes e m geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;

6.2.12.10. Os equipamentos e utensílios de trabalho desta área deverão ser de uso exclusivo para carnes e suas higienizações. Deverão estar sempre de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

6.2.13. Dos Peixes:

6.2.13.1. A contratada deverá contemplar na elaboração do seu cardápio os seguintes peixes: panga, surubim, filhote ou dourado;

6.2.13.2. Os peixes deverão ser servidos em postas de filé.

6.2.14. Dos Cereais E Leguminosas:

6.2.14.1. Utilizar somente arroz tipo I, extralongo e polido, conforme Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

6.2.14.2. Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos carioquinha, branco, roxinho, rosinha.

6.2.15. Pesos Mínimos Das Porções Servidas:

6.2.15.1. A contratada deverá elaborar o cardápio dos pacientes, servidores e acompanhantes contemplando as informações descritas no Anexo II “das planilhas de custo per-capta” deste termo.

6.2.15.2. As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas estipuladas.

6.2.15.3. Deverá ser fornecido a quantidade de alimentos estipulados por refeição – Peso Bruto per capita conforme valor calórico total de acordo com o padrão de calórico mínima.

6.2.16 Do Controle Da Distribuição Das Refeições:

6.2.16.1. O controle da distribuição das refeições deverá ser efetuado semanalmente, a ser repassada à Contratada e se dará da seguinte forma:

6.2.16.1.1. Dos pacientes: Através de mapa diário de prescrição de dietas e mapa diário de prescrição de dietas especiais devidamente assinado pelo setor requisitante;

6.2.16.1.2. Dos acompanhantes: Através de requisição com os nomes dos acompanhantes emitidos pelo setor requisitante e através de mapa de dietas dos acompanhantes devidamente preenchido;

6.2.16.1.3. Dos servidores: Através de Lista Nominal Diária emitida pelo Serviço de Nutrição da Maternidade, mediante escala dos setores.

6.2.16.1.4. A Administração não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita;

6.2.16.1.5. O controle da distribuição da refeição deverá ter o acompanhamento do Responsável técnico da empresa, o qual será o único responsável pelas ordens a seus subordinados;

6.2.16.1.6. O responsável técnico da empresa deverá encaminhar, mensalmente, à Comissão de Fiscalização e Controle, relatório estatístico de controle de refeições fornecidas, o qual será conferido pela Fiscalização e servirá de base para fins de pagamento.

6.2.17. Da Equipe De Trabalho Exclusivamente Alocada Na Maternidade.

6.2.17.1. Para fins de execução das refeições, a contratada deverá manter os seguintes postos de trabalho fixo na MMME:

TABELA 14 – Equipe De Trabalho Exclusivamente Alocada Na Maternidade / mão – de – obra a ser disponibilizada									
Categoria profissional		Carga Horária	Carga	Horária	Quantidade	Postos	Quantidade		
Unidade		Diária da Categoria	Semanal	da	de Trabalho		Profissionais	Por	
			Categoria				Posto		
Nutricionista Diurno	RT*	Serviço	8 HORAS	44 HORAS	01		01		
Técnico em nutrição		Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01		03		
Copeiro Diurno		Serviço	12 HORAS	44 HORAS	02		04		
Copeiro Noturno		Serviço	12 HORAS	44 HORAS	02		04		
Cozinheiro		Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01		03		
Auxiliar de cozinha		Serviço	18 HORAS	44 HORAS	01		03		

6.2.17.2. Para melhor compreensão das atividades, destaca-se atribuições pertinentes a cada função supracitada:

6.2.17.2.1. Nutricionista: esse profissional deverá permanecer na MMME supervisionando a preparação da parcela de refeições produzidas na unidade, recepcionar recebimento de refeições, acompanhar a prescrição nutricional das pacientes, supervisionar a preparação de mamadas, dentre outras inerentes a profissão.

6.2.17.2.2. Técnico em Nutrição: elaborar planilha de distribuição de refeições conforme prescrições, acompanhar a distribuição de refeições nos leitos, dentre outras inerentes a profissão.

6.2.17.3. Copeiro: deverá distribuir refeições a pacientes inclusive mamadas e aos demais públicos do serviço. Deverá ainda servir sucos e caldos a qualquer momento sempre que solicitado pela parturiente durante as 24 horas do dia, dentre outras inerentes a profissão.

6.2.17.4. Auxiliar de cozinha: deverá atuar junto ao cozinheiro na preparação das refeições e demais atividades inerentes a profissão.

6.2.17.5. Cozinheiro: deverá preparar as refeições produzidas na MMME e demais atividades inerentes a profissão.

6.2.17.6. Os técnicos da Equipe de Nutrição e Dietética – END da Contratante deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da Contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da empresa, mesmo sem prévio aviso.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 Cumpre salientar que conforme a Lei Complementar n. 945/2023, é de competência do Departamento de Cotações de Preços/SML, realizar a pesquisa de mercado para a contratação de serviços e/ou aquisições pretendidas pela Administração Direta Municipal.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Considerando a natureza integral e contínua dos serviços de nutrição e dietética necessários para a operação da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, bem como os requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e atendimento às necessidades dos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas, é necessário adotar uma abordagem unificada para a contratação.

Integração dos Serviços: A prestação de serviços de nutrição e dietética abrange uma série de atividades interligadas, desde o preparo das refeições até a sua distribuição, garantindo a qualidade e a adequação nutricional de acordo com as necessidades dos usuários da maternidade. Dividir esse processo em itens separados comprometeria a eficiência e a eficácia da operação, podendo prejudicar a qualidade dos serviços prestados.

Segurança Alimentar e Qualidade: A manutenção de padrões rigorosos de segurança alimentar e qualidade é fundamental para a saúde e o bem-estar dos pacientes e demais usuários da maternidade. Uma abordagem integrada permite o controle adequado de todas as etapas do processo de preparo e distribuição de alimentos, garantindo o cumprimento de normas sanitárias e exigências nutricionais específicas.

Continuidade e Consistência: A continuidade na prestação dos serviços de nutrição e dietética é essencial para assegurar um atendimento adequado e consistente ao longo do período contratual. Ao optar por uma solução completa e contínua, evitamos interrupções desnecessárias e garantimos a estabilidade operacional da maternidade, promovendo assim o bem-estar dos seus usuários.

Diante do exposto, consideramos que a não divisão dos serviços em itens separados é a abordagem mais adequada e eficiente para atender às necessidades da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, garantindo a excelência na prestação dos serviços de nutrição e dietética ao longo do período contratual.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verificar contratações correlatas e/ou interdependentes para esta solução.

10. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A Prefeitura do Município de Porto Velho não elaborou em 2023 e anos anteriores Plano de Contratação Anual, tendo em vista a vigência do Decreto nº 18.892, de 30 de março de 2023 prevê a respectiva elaboração somente a partir de 2024.

Além disso, vale ressaltar que há o CONTRATO N°047/PGM/2020, onde possui previsão em LOA 2024. No entanto a atual contratada manifestou desinteresse em renovação contratual.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. O presente estudo técnico visa assegurar a continuidade no fornecimento de refeições a pacientes, servidores e acompanhantes que utilizam os serviços oferecidos pela MMME.

Consoante às diretrizes de assistência hospitalar e assistência ao processo de parto e nascimento, é imprescindível garantir o acesso à alimentação para pacientes e acompanhantes. Durante sua permanência nas unidades hospitalares, cabe ao ente público prover as necessidades básicas, incluindo a alimentação, conforme preceitua a legislação pertinente.

A manutenção do fornecimento de refeições é essencial para assegurar o bem-estar e a saúde dos usuários dos serviços prestados pela MMME, refletindo o compromisso com a qualidade da assistência oferecida e o respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos em situação de vulnerabilidade.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Conforme estabelecido no inciso X, art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, são descritas as providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética para a Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, pelo período de 12 (doze) meses:

Capacitação de Servidores e Empregados: A Administração, departamento demandante precisa promover a capacitação adequada dos servidores e empregados responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, visando garantir o efetivo acompanhamento da execução dos serviços de nutrição e dietética. Esta medida visa assegurar o cumprimento dos termos contratuais e a qualidade dos serviços prestados.

Adequação do Ambiente Organizacional: Deverão ser realizadas as adequações necessárias no ambiente da organização para suportar a execução dos serviços contratados. Isso inclui a preparação de espaços e instalações adequadas para o recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos, bem como a implementação de sistemas de controle de qualidade e segurança alimentar.

Verificação da Necessidade de Transição Contratual: Deverá ser realizada uma análise criteriosa para verificar a necessidade de a contratada promover a transição contratual. Esta transição deve incluir a transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME.

Observação: O não cumprimento da verificação da necessidade de transição contratual deverá ser devidamente justificado pela Administração, apresentando as razões que fundamentam essa decisão.

Dessa forma, a Administração compromete-se a adotar todas as providências necessárias para garantir a efetiva execução dos serviços de nutrição e dietética na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, promovendo a capacitação dos seus colaboradores, adequando o ambiente organizacional e, quando aplicável, conduzindo a transição contratual de forma transparente e eficiente.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Conforme estipulado no inciso XII, art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, apresentamos a descrição dos possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e dietética para a Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, pelo período de 12 (doze) meses:

Gestão de Resíduos: A prestação dos serviços de nutrição e dietética implica na geração de resíduos orgânicos e embalagens. A correta gestão desses resíduos é fundamental para minimizar impactos ambientais, tais como a contaminação do solo e a poluição hídrica. Serão implementadas medidas adequadas de segregação, coleta seletiva e destinação final dos resíduos, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

Consumo de Recursos Naturais: A preparação e distribuição de alimentação hospitalar demandam o consumo de recursos naturais, como água e energia. Serão adotadas práticas sustentáveis para otimizar o uso desses recursos, visando reduzir o desperdício e promover a eficiência energética. Além disso, serão consideradas alternativas de fornecimento de alimentos de origem local e sazonal, contribuindo para a redução da pegada ecológica.

Emissões Atmosféricas: A operação de equipamentos de preparo de alimentos pode gerar emissões atmosféricas, tais como gases de combustão e odores. Serão implementadas medidas para mitigar esses impactos, incluindo a adoção de tecnologias limpas e a manutenção preventiva dos equipamentos, visando reduzir as emissões e garantir a qualidade do ar nas instalações da Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME.

Em suma, a contratação dos serviços de nutrição e dietética para a Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME poderá gerar uma série de impactos ambientais, os quais serão identificados, monitorados e mitigados ao longo da execução do contrato. A Administração se compromete a adotar todas as medidas necessárias para garantir a sustentabilidade ambiental das operações, contribuindo para a preservação dos recursos naturais e a promoção do desenvolvimento sustentável.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA SOLUÇÃO

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Porto Velho/RO, 19 de Março de 2026.

Responsável(eis) pela elaboração:

Carla Dominique Brambilla Watanabe
Gerente II DIAC/DA/CGAF/SEMUSA
Decreto nº 1.823/I,2025

Revisão:

Geison Felipe Costa da Silva
Diretor Executivo de Administração
Decreto nº 1.823/I,2025

Ricardo Guedes Brandão
Coordenador de Gestão Administrativa e Financeira
Decreto nº 1.666/I/2025

Responsável pela Formalização da demanda e Aprovação do Termo de Referência:

Rejane Fernandes Nogueira – Nutricionista da MMME/DMAC/SEMUSA

Maria Alzenir Souza da Silva – Gerente Administrativa da MMME/DMAC/SEMUSA

Maria Da Conceição Ribeiro Simoes – Diretora da MMME/DMAC/SEMUSA

Francisca Rodrigues Nery - Diretor do DMAC/SEMUSA

Aline Silva Lima - Gerente de Divisão de Apoio aos Serviços Especializados - em substituição

Aprovação da Autoridade Competente

Dr. Jaime Gazola Filho



Documento assinado eletronicamente por **Carla Dominique Brambilla Watanabe, Gerente**, em 19/03/2026, às 12:57, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Geison Felipe Costa da Silva, Diretor(a)**, em 19/03/2026, às 13:07, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Guedes Brandão, Coordenador(a)**, em 19/03/2026, às 14:01, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Jaime Gazola Filho, Secretário(a)**, em 20/03/2026, às 09:07, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Rodrigues Nery, Diretor(a)**, em 20/03/2026, às 09:40, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Maria Alzenir Sousa da Silva, Enfermeiro(a)**, em 20/03/2026, às 12:13, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Maria da Conceicao Ribeiro Simoes, Médico(a)**, em 20/03/2026, às 12:14, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.portovelho.ro.gov.br/sei> informando o código verificador **0678423** e o código CRC **68F47CE6**.



005.000230/2025-95	0467427v44
--------------------	------------