



Processo Administrativo: 005.000230/2025-95	
Data do Pedido: 25 de Julho de 2025	
Servidor ou Equipe de Planejamento Responsável pela elaboração do ETP:	
Nomes/ Cadastros: Carla Dominique Brambilla Watanabe - Gerente II - DIAC/SEMUSA Geison Felipe Costa da Silva - Diretor Executivo - DEA/CGAF/SEMUSA Aline Silva Lima - DMAC/SEMUSA Francisca Rodrigues Nery - Diretora - DMAC/SEMUSA	Sector: DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA
E-mail: da.semusa@portovelho.ro.gov.br	Telefone: (69) 98473-3258

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

2.1 A presente Descrição da Necessidade da Contratação, extraída dos autos do DOC 0447852, visa motivar a aquisição pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável.

Importante consignar que a justificativa da necessidade e da quantidade estimada no processo, em razão do consumo, foi encaminhada pelo Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC desta Secretaria, que detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de planejamento.

Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC

OBJETIVO: Manter a prestação de serviços de alimentação de forma contínua, processada, adequada e padronizada, sob rigoroso controle de qualidade e em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes. A contratação visa atender aos servidores plantonistas das unidades de urgência e emergência distritais, pautando-se pelo binômio **economia e qualidade**.

FUNDAMENTAÇÃO

A presente contratação justifica-se pelos seguintes pontos:

1. Fim da Vigência Contratual: O contrato atual aproxima-se do limite de 60 meses de prorrogação permitido pela legislação, tornando imprescindível nova licitação.

2. Inexistência de Estrutura Própria: A Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) não dispõe de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), equipamentos de cozinha ou infraestrutura que atenda às exigências legais para produção própria de alimentos.

3. Ausência de Quadro de Pessoal: A SEMUSA não possui cozinheiros, auxiliares ou copeiros em seu quadro efetivo. A interrupção deste serviço causaria prejuízos irreversíveis ao funcionamento das unidades de saúde.

4. Regime de Plantão e Ininterruptibilidade: As unidades operam 24 horas. Os servidores cumprem escalas mínimas de 12 horas consecutivas e, devido à natureza crítica do serviço (urgência e emergência), não podem se ausentar do posto de trabalho para alimentação, sob risco de desassistência aos pacientes.

5. Especificidade da Zona Rural: O fornecimento de desjejum justifica-se pelo fato de as unidades estarem localizadas na zona rural e distritos, exigindo o deslocamento de profissionais que residem na capital.

Nota: Para a unidade de Vista Alegre do Abunã, os serviços serão requisitados apenas após a efetivação da equipe na localidade.

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. 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 Subcontratação

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

3.2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.2.1 A prestação dos serviços, objeto deste Projeto Básico por parte da contratada, realizar-se-á mediante:

3.2.2. A contratada deverá iniciar imediatamente o objeto contratado, logo após assinatura do contrato para que o serviço não seja descontinuado;

3.2.3. A contratada deverá fornecer a alimentação pronta, com rigorosa observância dos horários estabelecidos, de acordo com o item 15.1, desta Minuta, a fim de não comprometer o retorno dos plantonistas ao trabalho.

3.2.4. A contratada será responsável pelo emprego de mão de obra qualificada para o preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como, fornecimento dos insumos, materiais, equipamentos, utensílios que se fizerem necessários à execução contratual, tal como descrito nesta Minuta de Termo de Referência.

3.2.5. As refeições serão preparadas e acondicionadas para transporte nas dependências próprias da CONTRATADA e posteriormente transportada às Unidades de Saúde em veículo adequado, ambos devidamente regularizados pela autoridade Sanitária competente.

3.2.6. Disponibilizar cronograma de manutenção ou troca dos equipamentos, veículos e utensílios utilizados;

3.2.7 A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente equilibrada, tomando como requisito mínimo os constantes no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT e estar em conformidade com os requisitos higiênico-sanitários exigidos pela legislação em vigor;

3.2.8. A distribuição das refeições para as equipes de plantonistas em cada unidade de saúde ficará sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA;

3.2.9. Os serviços deverão estar sob a supervisão e responsabilidade técnica de nutricionista, com carga horária semanal mínima comprovada de 40 horas, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

3.2.10. A operacionalização de acondicionamento e transporte da alimentação deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para que se façam alterações ou adaptações necessárias, visando atendimento adequado e satisfatório.

3.2.11. As refeições e acompanhamentos deverão ser obrigatoriamente acondicionadas em recipiente hot-box e garrafas térmicas para o transporte até as Unidades de Saúde e servidas em refresqueiras ou garrafas térmicas, buffet quente e frio, adequado para garantir a segurança microbiológica e propriedades organolépticas das preparações;

3.2.12. A contratada deverá fornecer os materiais e utensílios necessários como pratos de louça fundo e raso, talheres de inox, cubas de inox, refratários e descartáveis (colher sobremesa, copo 300 ml com tampa, copo 180 ml e pote 100 ml com tampa, guardanapos de papel, palito de dente).

3.2.13. A produção e distribuição das refeições deve seguir o quantitativo diário estimado nos itens 21.3; 21.4; 21.5 para os servidores que estiverem cumprindo 12 (doze) horas de plantão diurno ou noturno nas Unidades de Saúde desta Minuta de Contrato;

3.2.14. O controle da distribuição deverá ser realizado pelo responsável técnico da CONTRATADA que encaminhará mensalmente ao Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC relatório de controle de distribuição diária das refeições fornecidas com a certificação de entrega (visto do responsável pelo recebimento na Unidade);

3.2.15. A CONTRATADA deverá designar para a realização da entrega das refeições pessoas idôneas, devidamente habilitadas e capacitadas tecnicamente, uniformizadas e identificadas, para prestar o serviço objeto da contratação;

3.2.16. A empresa contratada deverá entregar a alimentação respeitando as Especificações Técnicas do Objeto, quantitativo e valor máximo admissível do ANEXO I, nas unidades referidas no item 27, no horário especificado no item 15.1, na quantidade diária descrita nos itens 21.3; 21.4; 21.5 desta Minuta de Termo de Referência;

3.2.17. A Contratada deverá apresentar cardápios mensais elaborados por profissional nutricionista contratado da empresa, tendo como referência a sugestão de cardápio no ANEXO II, desta Minuta de Termo de Referência devidamente aprovada pelo Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC/SEMUSA.

3.2.18. O cardápio deverá conter preparações variadas, equilibradas nutricionalmente, com aporte calórico adequado, de boa aparência e de boa aceitação por parte dos comensais. Incluir nos cardápios e incentivar o consumo das partes não convencionais dos alimentos que gerem benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, aumentando a economia de alimentos e qualidade nutricional da alimentação;

3.2.19. A Contratada deverá promover regularmente a educação nutricional dos comensais, com informativos sobre nutrientes, alimentação saudável e seus benefícios, desperdício, e outros temas que se fizerem relevantes.

3.2.20. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os insumos, materiais, equipamentos e utensílios necessários para o preparo e transporte da alimentação;

3.2.21. A contratada deverá cumprir as boas práticas de fabricação transporte e distribuição a fim de garantir a segurança microbiológica das

preparações na produção, transporte e distribuição da alimentação;

- 3.2.22. Os materiais/gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições devem possuir os registros dos órgãos competentes, conforme a legislação em vigor;
- 3.2.23. Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas conforme itens 7.1.1 e 8.2 desta Minuta;
- 3.2.24. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, com prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato.
- 3.2.25. A contratada deverá fornecer diariamente junto a alimentação, sucos naturais de sabores variados, que deverão ser acondicionados em recipiente adequado para conservar a temperatura ideal até o momento de consumo, na quantidade indicada no item 8.2.
- 3.2.26. As saladas deverão ser mantidas e servidas em temperatura adequada em conformidade com a legislação em vigor;
- 3.2.27. A manipulação dos alimentos deverá ser realizada com a utilização de EPIs (toucas e luvas descartáveis, calçado fechado), e os funcionários deverão estar paramentados apropriadamente para a função desempenhada;
- 3.2.28. As refeições deverão ser fornecidas com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no item 14 deste Projeto Básico podendo a qualquer momento ser avaliados pela Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato.
- 3.2.29. A CONTRATADA responsabilizar-se-á no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou qualquer outro encargo ou benefício de acordo com o Sindicato da categoria, em conformidade com a legislação em vigor.
- 3.2.30. Manter todos seus empregados uniformizados adequadamente conforme normativas e devidamente identificados mediante o uso permanente de crachás.
- 3.2.31. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais exigidos pela legislação vigente.
- 3.2.32. Comunicar a Contratante sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações físicas de distribuição (refeitório);
- 3.2.33. Atender às solicitações da Comissão de Fiscalização de Contrato, desde que esteja previsto nas obrigações da Contratada descritas nesta Minuta de Contrato;

3.3 DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES:

- 3.3.1 A contratada compromete-se a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura ideal para consumo, até o momento de serem servidos, conforme preconizada na Legislação Sanitária vigente;
- 3.3.2 Os recipientes térmicos – hot box e garrafas térmicas utilizados no transporte, deverão ser laváveis e estarem sempre limpos e em bom estado de conservação, conforme cronograma de higienização e limpeza;
- 3.3.3 A contratada comprometer-se-á a transportar as refeições em veículos apropriados, devidamente regulamentado pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado no Decreto nº 11.768 de 26 de Agosto de 2010 e demais dispositivos legais cabíveis;
- 3.3.4 A contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, não cabendo à Secretaria Municipal de Saúde qualquer tipo de reembolso ou custo adicional;

3.4 DOS EQUIPAMENTOS, MATERIAIS, UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

- 3.4.1 Para a perfeita execução dos serviços de distribuição, a CONTRATADA deverá disponibilizar, os equipamentos, materiais, utensílios e descartáveis necessários, para atendimento das refeições dos servidores plantonistas das Unidades de Saúde abrangidas na contratação, tendo como parâmetro mínimo o estabelecido no item 6.1.11 e 6.1.12 desta Minuta de contrato;
- 3.4.2 Cubas Inox ou refratário com capacidade para acondicionamento das preparações constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade determinada nos itens 21.3; 21.4; 21.5 para atender aos servidores plantonistas;
- 3.4.3 Garrafas térmicas, ou suqueiras, ou recipientes que mantenham bebidas hermeticamente conservadas em temperatura adequada, com capacidade para o armazenamento do suco constante do cardápio e na quantidade determinada nos itens 21.3; 21.4; 21.5 para atender aos servidores plantonistas;
- 3.4.4 Pegadores, colheres de servir e conchas na quantidade de pelo menos 1 (um) por cuba ou refratário de alimento;
- 3.4.5 Pratos fundo e raso de louça e talheres de inox na quantidade de pelo menos 1 (um) conjunto por refeição ao servidor a ser atendido;
- 3.4.6 Guardanapos de papel, oferecidos por meio de porta-guardanapos, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido;
- 3.4.7 Copos descartáveis com capacidade de 180 mililitros, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido.
- 3.4.8 Palito de dente em embalagem individual, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido.
- 3.4.9 Colher descartável para sobremesa, na quantidade de pelo menos 1 (uma) por refeição principal ao servidor a ser atendido.
- 3.4.10 Linhas de servir quente e fria, com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes no cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender todos os servidores plantonistas em questão, conforme itens 21.3; 21.4; 21.5;
- 3.4.11 Distribuição dos equipamentos e utensílios por Unidade de Saúde conforme quadro abaixo:

ORD EM	UNIDADE DE SAÚDE	DESCRIÇÃO
01	UPA Jaci Paraná	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.
02	Sala de Estabilização de União Bandeirantes	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.
		Equipamentos e materiais serão os da Unidade

03	SAMU Jaci Paraná	Pronto Atendimento de Jaci Paraná, pois estão no mesmo imóvel.
04	Sala de Estabilização de Vista Alegre do Abunã	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.

3.4.12 Distribuição/dia dos descartáveis por Unidade de Saúde conforme quadro abaixo:

ORDEM	UNIDADES DE SAÚDE	DESCRIÇÃO	QTDE POR SERVIDOR/DIA
01	P.A. Jaci Paraná; SAMU Jaci Paraná; Sala de Estabilização de Vista Alegre do Abunã; Sala de Estabilização de União Bandeirantes	Copo 180 ml	05
		Palito de dente embalagem individual	05
		Guardanapos de papel	05
		Colher para sobremesa	03

3.5. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

3.5.1. DESJEJUM

- a) Café com ou sem açúcar;
- b) Leite integral líquido ou em pó;
- c) Pão francês e/ou massa fina;
- d) Fruta;
- e) Margarina ou requeijão;
- f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)

3.5.2 ALMOÇO:

- a) Acompanhamento: Arroz e feijão;
- b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;
- c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;
- d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos
- e) Farofa
- f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta
- g) Suco: Polpa da fruta.

3.5.3 JANTAR:

- a) Acompanhamento: Arroz e Sopa;
- b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;
- c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;
- d) Salada: Hortaliças ou legumes
- e) Farofa
- f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta
- g) Suco: Polpa da fruta.

3.6 TABELA DE GÊNEROS PROTEICOS, FREQUÊNCIA DAS PREPARAÇÕES:

3.6.1 Almoço e Jantar:

3.6.1.1 As preparações proteicas devem constar no cardápio do almoço e do jantar conforme especificação abaixo:

PRATO PROTEICO	ALMOÇO Frequência Mínima	JANTAR Frequência Mínima
Peixes: tambaqui, surubim, filhote ou dourado.	01 vez por semana	01 vez por semana
Carne bovina de primeira. (OBS: não serão utilizadas carnes bovinas com osso).	01 vez por semana	01 vez por semana
Carne bovina de segunda (OBS: não serão utilizadas carnes bovinas com osso).	02 vezes por semana	02 vezes por semana
Frango: coxa, sobrecoxa ou peito.	01 vez por semana	01 vez por semana
Vísceras: Fígado, coração, dobradinha.	01 vez por semana	01 vez por semana

Carne suína.	01 vez por semana	01 vez por semana
--------------	-------------------	-------------------

3.6.1.2. Os peixes deverão ser servidos em postas ou filé;

3.6.1.3 As carnes deverão obedecer aos padrões estabelecidos no item 12.

3.6.1.4 O frango deverá ser servido sem a pele;

3.6.1.5 A carne suína poderá ser servida assada ou em feijoada.

3.7. PESOS MÍNIMOS DAS PORÇÕES SERVIDAS:

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

3.7.2 Deverá ser fornecida a quantidade de alimentos estipulados por refeição – Peso Líquido "per capita" com o padrão de gramagem mínima conforme quadro abaixo.

ALIMENTO	PADRÃO DE GRAMAGEM MÍNIMA	QTD. POR PESSOA
Almoço e Jantar		
Prato proteico preparado	200g	1
Arroz cozido	150g	1
Feijão ou equivalente (sopa jantar)	120g	1
Guarnição	100 g	1
Farofa	50g	1
Salada Crua	40 g	1
Salada Cozida (só para almoço)	50 g	1
Sobremesa	100g	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	1
Desjejum		
Café	50 ml	1
Leite	200 ml	1
Pão	100g	1
Fruta sem casca	80g	1
Acompanhamento	80g	1

3.8 GÊNEROS UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES:

3.8.1 Toda matéria prima alimentar e/ou alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado, armazenado, ou exposto ao consumo no Município, será objeto de ação normatizadora e fiscalizadora exercida pelo Órgão de Vigilância Sanitária Municipal, nos termos da legislação Municipal, Estadual e Federal em vigor;

3.8.2 Deverão ser utilizados gêneros alimentícios, e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a empresa fornecedora apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada;

3.8.3 O Departamento de Média e Alta Complexidade poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário Municipal (Lei nº 1.562, de 29 de Dezembro de 2003).

3.9. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO:

3.9.1 A contratada compromete-se realizar o pré-preparo e 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;

3.9.2 O pré-preparo e preparo deverá ocorrer nas instalações da cozinha da contratada.

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

3.9.4 A contratada obriga-se preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-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 a não reutilização do óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra, siga os padrões estabelecidos neste Informe;

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

3.9.6 A Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato reservar-se-á o direito de acompanhar sempre que julgar necessário todas as etapas da produção dos cardápios nas instalações da contratada.

3.10 DOS VEGETAIS:

3.10.1 Proceder obrigatoriamente a higienização (limpeza e desinfecção) de verduras e legumes utilizando apenas produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

3.10.2 Deverá utilizar somente 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.

3.10.3 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.

3.11 DAS CARNES:

- 3.11.1 Utilizar carnes e embutidos de primeira qualidade, sendo que na limpeza das peças deverão ser removidas nervuras, ossos e demais aparas.
- 3.11.2 As carnes deverão obedecer ao *per capita* estabelecido no ANEXO III;
- 3.11.3 Utilizar para as preparações destinadas ao prato principal, carnes com corte adequado e temperadas com a devida antecedência e armazenadas sob refrigeração, até o momento da cocção. As carnes congeladas deverão ser descongeladas sob refrigeração com temperatura apropriada para este fim;
- 3.11.4 Utilizar para o preparo de Bifes grelhados: patinho, alcatra, coxão mole, contrafilé, filé peito ou filé de coxa de frango. Utilizar para o preparo de Assados: lagarto, coxão mole, filé de coxa de frango, sobrecoxa;
- 3.11.5 Utilizar para o preparo de Bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, filé de peito de frango;
- 3.11.6 Utilizar para o preparo de Carne em pedaços ensopada: coxão duro, patinho, acém.
- 3.11.7 Utilizar para o preparo de Almôndegas, quibes, hambúrguer (não industrializados), carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;
- 3.11.8 Garantir que manuseio de carnes em geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;
- 3.11.9 Os equipamentos e utensílios de trabalho desta área deverão ser de uso exclusivo para carnes e sua higienização deverá estar sempre de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária;
- 3.11.10 As carnes deverão conter certificação do Serviço de Inspeção Federal – SIF.

3.12 DOS CEREAIS E LEGUMINOSAS:

- 3.12.1 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.
- 3.12.2 Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos carioquinha, branco, rosinha, rosinha, preto; lentilha; ervilha; soja; grão-de-bico.
- 3.13 CALORIAS MÍNIMAS E DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES POR REFEIÇÃO:
- 3.13.1 As refeições deverão conter as calorias mínimas e os macronutrientes conforme abaixo

REFEIÇÃO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	350	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.
Almoço	600	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.
Jantar	550	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.

Calorias diárias com base em uma dieta de 2.000kcal dia

3.14 DO HORÁRIO DE ENTREGA:

- 3.14.1 A contratada deverá cumprir os horários estipulados para as entregas das refeições em cada Unidade de Saúde conforme segue

Horários	
Desjejum	7:00 as 8:00
Almoço	12:00 as 13:15 h
Jantar	19:00 as 20:30h

3.15. Da Garantia Contratual

- 3.15.1. A contratada deverá, antes da assinatura do contrato, prestar garantia de 5% (cinco por cento) sobre o respectivo valor, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º da Lei 14.133/2021.
- 3.15.2. 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.
- 3.15.3. 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 Após a realização de uma série de análises e pesquisas voltadas à identificação de alternativas viáveis para a pretensa contratação, apresentam-se, a seguir, as possíveis soluções encontradas.
- 4.1.2 Primeira Solução
- 4.1.2.1 Preparo de Refeições nas unidades:
1. Estrutura Física Inadequada

Verificou-se que as unidades de saúde **não dispõem de estrutura física adequada** para a preparação e manipulação de alimentos, não atendendo aos requisitos da **Vigilância Sanitária** e demais normas regulamentadoras.

Ausência de cozinhas equipadas;

Falta de câmaras frias, freezers ou equipamentos de conservação apropriados;

Ambiente inadequado para preparo seguro e higiênico.

Essa deficiência compromete diretamente a qualidade das refeições e **eleva o risco de contaminação alimentar**, podendo impactar a saúde dos servidores e pacientes.

2. Ausência de Servidores Designados

Não há **servidores efetivos designados** ou capacitados para exercer a função de cozinheiros ou auxiliares de cozinha.

Seria necessário criar cargos específicos ou desviar servidores de suas funções originais, o que **comprometeria o atendimento assistencial** nas unidades;

Exigiria treinamento, fiscalização e controle contínuos, gerando **custos adicionais** e complexidade administrativa.

3. Riscos Sanitários e de Segurança

O manuseio de alimentos dentro das unidades traz **riscos sanitários e operacionais**, como:

Possibilidade de **contaminação cruzada** devido à falta de infraestrutura;

Armazenamento inadequado de alimentos perecíveis, favorecendo a proliferação de bactérias e pragas;

Risco de **incidentes envolvendo equipamentos** como fogões e botijões de gás em locais não preparados para esse tipo de atividade.

4. Aquisição de Alimentos

A compra direta de insumos alimentícios acarretaria **grandes desafios logísticos e financeiros**, tais como:

Dificuldade em prever quantitativos adequados, gerando desperdício ou falta de alimentos;

Necessidade de **diversos processos licitatórios** para aquisição contínua de gêneros alimentícios;

Oscilação de preços no mercado, tornando os valores **imprevisíveis e inadequados** para a execução orçamentária.

5. Conclusão

Diante dos fatores apresentados, **o preparo interno das refeições nas unidades de saúde não se mostra uma solução viável**, considerando os **altos riscos sanitários, a ausência de servidores capacitados, a falta de estrutura física adequada e a complexidade administrativa e financeira** envolvida.

Assim, a **contratação de empresa especializada** na preparação e fornecimento das refeições continua sendo a alternativa mais segura, eficiente e conforme às exigências legais e sanitárias.

4.1.3 Segunda Solução

4.1.3.1 Contratação Temporária de Profissionais e Compra Direta de Insumos.

Descrição: Contratar cozinheiros e auxiliares de forma temporária via processo seletivo simplificado e adquirir os alimentos por licitação direta.

Pontos Positivos:

Reduz custo comparado à construção de estrutura permanente;

Possibilita controle direto da produção e cardápio.

Pontos Negativos:

Necessidade de espaço físico e equipamentos adequados em cada unidade;

Complexidade logística na aquisição contínua de alimentos;

Riscos trabalhistas e dificuldade de manter a operação estável.

Conclusão: Solução provisória, mas com **alto risco de falhas e desperdícios**.

4.1.4 Terceira Solução

4.1.4.1 Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua.

Vantagens da Contratação Regular de Empresa Especializada

Segurança Alimentar e Conformidade Sanitária

Empresas especializadas já possuem **estrutura adequada**, seguindo normas da **ANVISA** e Vigilância Sanitária;

Controle rigoroso de **qualidade, higiene e manipulação** dos alimentos;

Redução significativa dos riscos de contaminação alimentar.

Eficiência Operacional

Refeições entregues **prontas para consumo**, evitando preparo dentro das unidades;

Sistema self-service, garantindo agilidade no atendimento aos servidores plantonistas;

Liberação das equipes de saúde para **focar exclusivamente no atendimento**, sem desvio de função.

Previsibilidade Orçamentária

Valores fixos previamente estabelecidos em contrato, permitindo **melhor planejamento financeiro**;

Redução de despesas indiretas com manutenção, logística, contratação e treinamento de pessoal.

Continuidade do Serviço

Fornecimento contínuo e ininterrupto, mesmo em casos de férias, afastamentos ou greves, assegurando regularidade no atendimento.

Redução de Burocracia

Evita a necessidade de múltiplas licitações para compra de insumos, contratação de cozinheiros, manutenção de equipamentos, entre outros;

Gestão simplificada, com acompanhamento do contrato e fiscalização centralizada.

Fundamentação Técnica

De acordo com a **Lei nº 14.133/2021**, a administração pública deve adotar a solução **mais vantajosa** para o interesse público, considerando critérios de **eficiência, economicidade e regularidade na prestação dos serviços**.

A contratação de empresa especializada se enquadra perfeitamente, pois:

Atende aos princípios da economicidade, reduzindo custos indiretos e evitando desperdícios;

Garante eficiência administrativa, transferindo a complexidade operacional para um prestador experiente;

Minimiza riscos à saúde pública, ao cumprir rigorosamente as normas sanitárias vigentes.

Conclusão Final

Após análise detalhada das alternativas, conclui-se que:

A **contratação regular de empresa especializada** para fornecimento de refeições preparadas e transportadas, em regime contínuo, representa a **solução mais eficaz, viável e eficiente** para atender às necessidades das unidades de saúde.

Essa modalidade de contratação assegura:

Qualidade e segurança alimentar;

Redução de riscos sanitários e trabalhistas;

Otimização dos recursos públicos;

Garantia de continuidade do serviço;

Planejamento financeiro adequado.

Cumpre ressaltar que a **SEMUSA** já possui contrato vigente para o mesmo objeto, conforme estabelecido no **Contrato nº 045/2021/COORD.JURI.SAÚDE/PGM/SEMUSA**, cuja renovação foi formalizada em **15 de agosto de 2025**, com vigência até **18 de agosto de 2026**.

Ressalta-se, entretanto, que o referido contrato poderá ser **rescindido antecipadamente**, conforme previsto na **Cláusula 2.2 do Quarto Termo Aditivo**, registrado sob **e-Doc C72B4B48-e**.

2.2. O presente ajuste poderá ser rescindido a qualquer tempo:

I. quando houver contratação, pela Contratante, de novo fornecedor para o mesmo objeto contratual;

II. em caso de não apresentação, pela Contratada, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura deste Termo Aditivo, da Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos e Contribuições Federais..

Conforme exposto, o contrato poderá ser rescindido em razão da cláusula supramencionada, ocasionando a interrupção do fornecimento do objeto em referência.

Ressalta-se, ainda, que, diante da impossibilidade de continuidade contratual, procedeu-se à autuação do presente processo, de forma a antecipar as medidas necessárias diante de eventual descontinuidade.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. Em consideração as prerrogativas descritas nesse ETP JUSTIFICA-SE a necessidade para pretensa Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado. Assim sendo, insta concluir que a MODALIDADE PREGÃO na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, regime de execução Empreitada por Preço Unitário é a forma mais adequada e pertinente para o objeto em questão, visto que o objeto pretendido se coaduna como COMUM.

5.2 Do Local, Prazo, Da Forma Da Entrega E Condições Do Recebimento

5.2.1 Horários: A contratada deverá cumprir os horários estipulados para as entregas das refeições em cada Unidade de Saúde conforme segue:

Horários	
Desjejum	7:00 as 8:00
Almoço	12:00 as 13:15 h
Jantar	19:00 as 20:30h

5.2.2 Locais de entrega:

Nome da Unidade	Endereço
	R. José Salé,

UPA Jaci-Paraná	484 - Jaci Paraná, Porto Velho - RO
Sala de Apoio A Urgência de União Bandeirantes	Avenida Amarildo Cordeiro esquina com Rua Airton Senna, S/N, Bairro Centro - Linha 101, Br - 364 - Sentido Acre. Distrito de União Bandeirantes
Samu de Jaci-Paraná	R. José Salé, 484 - Jaci Paraná, Porto Velho - RO
Sala de Estabilização do Distrito De Vista Alegre Do Abunã	Rua João Leandro Barbosa c/ João Bortoloso, S/N Br- 364 - Sentido Acre

5.2.2 A contratada deverá iniciar os serviços, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, após a assinatura do contrato, a fim de se evitar a sua caracterização como descontinuado.

5.2.3 Da forma de Entrega: A entrega da alimentação ocorrerá diariamente de forma ininterrupta.

5.2.4 DO RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO:

5.2.4.1. A execução deste contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante da CONTRATANTE, nos termos da legislação vigente.

5.2.4.2 A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato efetuarão a fiscalização do fornecimento, a qualquer instante, solicitando à contratada, sempre que julgar conveniente, informações sobre o seu andamento. A contratada deverá, então, prestar os esclarecimentos necessários e comunicar à Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final do fornecimento;

5.2.4.3 A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato reservam-se o direito de exercer completa fiscalização do fornecimento a ser realizado, obrigando-se a contratada a permitir a entrada, a qualquer hora, de servidores designados por esta Secretaria Municipal de Saúde, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição de suas instalações;

5.3.4.5 No desempenho de suas atividades, é assegurado à Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela contratada;

5.2.4.6 A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada;

5.2.4.7 A qualquer tempo, a critério da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato, poderá solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela contratada, sem ônus adicional para a instituição;

5.2.4.8 A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios, descartáveis e materiais de limpeza utilizados pela empresa fornecedora, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos;

5.2.4.9 A Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de fiscalizar e tomar as providências legais cabíveis, relacionadas à utilização de alimentos ou produtos considerados de risco à saúde;

5.2.4.10 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a contratada de total responsabilidade de fornecer o objeto do contrato, com toda cautela e boa técnica.

5.2.4.11 Feita à entrega pela futura contratada, o contratante, por intermédio da Comissão de Recebimento e Fiscalização das Unidades abrangidas pela contratação, verificará a sua conformidade quanto a qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos, para a consequente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

5.2.4.12 A obrigação do Município de fiscalizar, não exime a futura contratada de suas responsabilidades diante dele e de terceiros;

5.2.4.13 Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os alimentos estejam deteriorados, fora dos padrões de higiene e qualidade de consumo ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte e fica a contratada obrigada a substituí-los imediatamente, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.2.4.14 A Fiscalização, após a entrega da alimentação deve ser feita pelo servidor responsável de cada Unidade de Saúde, verificando se os mesmos estão de acordo com o que fora solicitado, devendo a unidade de saúde informar mensalmente por meio de relatório quanto ao serviço de alimentação prestado;

5.2.4.15 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.2.4.16 A contratada deverá estar rigorosamente registrada e sem débitos com o Conselho Regional de Nutrição e apta a servir refeições balanceadas, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos;

5.2.4.17 O responsável técnico da empresa, deverá fazer visitas regularmente nos locais que devem ser servidas as refeições, reportando-se a chefia local, coletando informações e sugestões, visando a melhoria da execução dos serviços;

5.3 Do Instrumento De Contratação

5.3.1 A Contratação decorrente da presente Licitação, ficará subordinada às normas da Lei federal nº 14.133/2021 e será instrumentalizada por intermédio da assinatura do Contrato.

5.3.2 A contratação resultante do objeto deste instrumento, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11.09.90.

5.3.3 Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual, é dado à contratada o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria Municipal de Saúde, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato.

5.5 Do Transporte Das Refeições

5.5.1 A contratada compromete-se a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura ideal para consumo, até o momento de serem servidos, conforme preconizada na Legislação Sanitária vigente;

5.5.2 Os recipientes térmicos – hot box e garrafas térmicas utilizados no transporte, deverão ser laváveis e estarem sempre limpos e em bom estado de conservação, conforme cronograma de higienização e limpeza;

5.5.3 A contratada comprometer-se-á a transportar as refeições em veículos apropriados, devidamente regulamentado pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado no Decreto nº 11.768 de 26 de Agosto de 2010 e demais dispositivos legais cabíveis;

5.5.4 A contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, não cabendo à Secretaria Municipal de Saúde qualquer tipo de reembolso ou custo adicional;

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

6.1 O quantitativo foi extraído com base na quantidade encaminhada pelo departamento solicitante através do DOC: 0447852

6.2 DEPARTAMENTO DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE - DMAC

TABELA 01: ESPECIFICAÇÃO GERAL

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS – SERVIDORES DO DISTRITO DE JACI PARANÁ - UPA JACI PARANÁ e BASE DESCENTRALIZADA DO SAMU				
SETOR	Qtd. Servidor	Desjejum	Almoço	Jantar
		Qtd/dia	Qtd/dia	Qtd/dia
Médico	02	02	02	02
Enfermeiro	02	02	02	02
Técnicos em enfermagem	06	06	06	06
Faturista de Produção	02	02	02	02
CME	02	02	02	02
Servidor para gerência e atividades ADM.	02	02	02	02
Técnico de radiologia	01	01	01	01
Técnicos de laboratório	02	02	02	02
Biomédico	01	01	01	01
Farmacêutico	01	01	01	01
Auxiliar de Farmácia	01	01	01	01
Auxiliar de Almoxarifado	01	01	01	01
Atendentes no SAME	02	02	02	02
Motorista	01	01	01	01
Motorista SAMU	01	01	01	01
Téc. Enfermagem SAMU	01	01	01	01
Administrativo SAMU	01	01	01	01
Total dia		29	29	29
Total Mensal		870	870	870
Total Anual		10.440	10.440	10.440

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS – SERVIDORES DO DISTRITO DE VISTA ALEGRE DO ABUNÃ - SALA DE ESTABILIZAÇÃO				
SETOR	Qtd. Servidor	Desjejum	Almoço	Jantar
		Qtd/dia	Qtd/dia	Qtd/dia
Médico	01	01	01	01
Enfermeiro	01	01	01	01
Técnicos em enfermagem	02	02	02	02
Administrativos	02	02	02	02
Motorista	01	01	01	01
Gerente	01	01	01	01
Total dia		08	08	08
Total Mensal		240	240	240
Total Anual		2.880	2.880	2.880

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS – SERVIDORES DO DISTRITO DE UNIÃO BANDEIRANTES - SALA DE ESTABILIZAÇÃO				
SETOR	Qtd. Servidor	Desjejum	Almoço	Jantar
		Qtd/dia	Qtd/dia	Qtd/dia
Médico	01	01	01	01

Enfermeiro	01	01	01	01
Técnicos em enfermagem	02	02	02	02
Administrativos	02	02	02	02
Motorista	01	01	01	01
Gerente	01	01	01	01
Total Dia		08	08	08
Total Mensal		240	240	240
Total Anual		2.880	2.880	2.880

6.3 METODOLOGIA DE CÁLCULO

Considerando a expansão da rede de saúde de urgência e emergência para a zona rural do município de Porto Velho, as unidades seguem as normativas da Coordenação da Gestão, em conformidade com os instrutivos do Ministério da Saúde.

Salas de Estabilização (União Bandeirantes e Vista Alegre): Conforme Portaria nº 2.338/2011, a equipe mínima de 24h é composta por 08 servidores (Médico, Enfermeiro, Técnicos de Enfermagem, Administrativos e Motorista).

Esses profissionais devem estar disponíveis para assistência imediata aos pacientes críticos e/ou graves admitidos na Sala de Estabilização (plantão presencial), durante as 24 (vinte e quatro) horas do dia, todos os dias da semana. Dessa forma, o serviço opera com 08 (oito) servidores por turno de 24 horas, quantitativo normatizado para garantir o funcionamento essencial das Salas de Estabilização nos distritos de União Bandeirantes e Vista Alegre do Abunã.

UPA Jaci Paraná e Base descentralizada do SAMU

A UPA Jaci Paraná funciona de forma conjugada com a Base Descentralizada do SAMU no Distrito de Jaci Paraná, compartilhando o mesmo refeitório. Embora localizadas no mesmo espaço físico, as unidades seguem normativas distintas, conforme orientações do Ministério da Saúde, sendo estruturadas na Rede de Atenção às Urgências e Emergências, de forma independente e devidamente habilitadas no Ministério da Saúde (todos os plantões são presenciais).

A Unidade de Pronto Atendimento (UPA) possui estrutura ampliada, contando com a seguinte composição de profissionais por plantão:

- 02 médicos
- 02 enfermeiros
- 06 técnicos de enfermagem
- 01 técnico de radiologia
- 02 técnicos de laboratório
- 01 biomédico
- 01 farmacêutico
- 01 auxiliar de farmácia
- 01 auxiliar de almoxarifado
- 02 atendentes do SAME
- 01 motorista

Equipe administrativa, composta por: 02 profissionais de direção e gerência, 02 faturistas de produção e 02 técnicos da Central de Material e Esterilização (CME).

Dessa forma, a UPA Jaci Paraná conta com 26 (vinte e seis) servidores plantonistas por turno de 24 horas.

A Base Descentralizada do SAMU dispõe de 01 (uma) equipe de suporte básico, utilizando 01 ambulância de suporte básico. Cada equipe é composta por 01 condutor (motorista) e 01 técnico de enfermagem, em regime de plantão de 24 horas, além de 01 servidor administrativo, totalizando 03 (três) servidores por turno.

Assim, considerando a UPA e a Base Descentralizada do SAMU, o Distrito de Jaci Paraná conta com um total de 29 (vinte e nove) servidores por plantão de 24 horas.

LOTE 1								
UPA JACI PARANÁ e BASE DESCENTRALIZADA DO SAMU								
ITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO				UND.	QTD.	VALOR TOTAL
1	3697	Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÃ, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.				Serviço	1	R\$ 850.546,80
DETALHAMENTO DO SERVIÇO								
			UNIDADE	QUANT.	QUANT.	VALOR	VALOR MENSAL (QUANT.	VALOR TOTAL (QUANT.

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	DE MEDIDA	MENSAL	TOTAL 12 MESES	UNITÁRIO	MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
1.1	3697	Desjejum – Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina; d) Fruta; e) Margarina ou requeijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)	Und.	870	10.440	R\$ 19,49	R\$ 16.956,30	R\$ 203.475,60
1.2	3697	Almoço Servidores a) Acompanhamento: Arroz e feijão; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	870	10.440	R\$ 30,99	R\$ 26.961,30	R\$ 323.535,60
1.3	3697	Jantar- servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Salada: Hortaliças ou legumes e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	870	10.440	R\$ 30,99	R\$ 26.961,30	R\$ 323.535,60
TOTAL DO LOTE 1							R\$ 850.546,80	

LOTE 2 DISTRITO DE VISTA ALEGRE DO ABUNÃ - SALA DE ESTABILIZAÇÃO								
ITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO				UND.	QTD.	VALOR TOTAL
2	3697	Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÃ, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.				Serviço	1	R\$ 234.633,60
DETALHAMENTO DO SERVIÇO								
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
2.1	3697	Desjejum – Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina;	Und.	240	2.880	R\$ 19,49	R\$ 4.677,60	R\$ 56.131,20

		d) Fruta; e) Margarina ou requeijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)						
2.2	3697	Almoço Servidores a) Acompanhamento: Arroz e feijão; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	240	2.880	R\$ 30,99	R\$ 7.437,60	R\$ 89.251,20
2.3	3697	Jantar- servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Salada: Hortaliças ou legumes e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	240	2.880	R\$ 30,99	R\$ 7.437,60	R\$ 89.251,20
TOTAL DO LOTE 2							R\$ 234.633,60	

LOTE 3								
DISTRITO DE UNIÃO BANDEIRANTES - SALA DE ESTABILIZAÇÃO								
ITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO				UND.	QTD.	VALOR TOTAL
3	3697	Contratação regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÃ, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.				Serviço	1	R\$ 234.633,60
DETALHAMENTO DO SERVIÇO								
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
3.1	3697	Desjejum – Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina; d) Fruta; e) Margarina ou requeijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)	Und.	240	2.880	R\$ 19,49	R\$ 4.677,60	R\$ 56.131,20
		Almoço Servidores a) Acompanhamento: Arroz e feijão; b) Prato proteico: Carne bovina ou						

3.2	3697	frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	240	2.880	R\$ 30,99	R\$ 7.437,60	R\$ 89.251,20
3.3	3697	Jantar- servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Salada: Hortaliças ou legumes e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und.	240	2.880	R\$ 30,99	R\$ 7.437,60	R\$ 89.251,20
TOTAL DO LOTE 3							R\$ 234.633,60	

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 Informamos que, no âmbito da presente demanda, foi realizada pesquisa de preços com o objetivo de estimar o valor da contratação, em observância à necessidade de planejamento das aquisições públicas. Todavia, cumpre esclarecer que a estimativa do valor da contratação, quando destinada exclusivamente à elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA) e à composição dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), não está vinculada, de forma obrigatória, aos procedimentos estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

Conforme o disposto no Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, que regulamenta o PCA, e no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como na Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022, que disciplina a elaboração dos ETPs, exige-se apenas a apresentação de uma estimativa de valor, não havendo previsão normativa que imponha, para essa finalidade, a adoção do rito procedimental rigoroso previsto na IN nº 65/2021, que trata da pesquisa de preços para a fase de contratação.

Tal distinção normativa evidencia-se, inclusive, na própria redação da Lei nº 14.133/2021, a qual, em seu art. 6º, inciso XXIII, ao tratar do termo de referência, exige a demonstração dos parâmetros utilizados na formação do valor estimado da contratação. Já no art. 18, § 1º, que versa sobre o conteúdo dos ETPs, não há essa exigência, demonstrando-se, portanto, uma diferenciação clara entre os graus de formalidade exigidos nas distintas fases do processo.

Esse entendimento é corroborado pelo conteúdo técnico do Caderno de Logística – Pesquisa de Preços, versão 1.0, publicado pelo Governo Federal em março de 2024, o qual destaca, de forma expressa, que:

"A estimativa do valor da contratação, nos casos em que a finalidade for a elaboração do ETP e/ou o preenchimento do PCA, não precisa seguir os procedimentos definidos pela IN nº 65, de 2021, devendo apenas conter elementos mínimos que permitam o dimensionamento inicial da demanda."

(Caderno de Logística – Pesquisa de Preços, versão 1.0, março de 2024. Acesso em 03 jun. 2025. Disponível em: https://www.gov.br/compras/pt-br/agente-publico/cadernos-de-logistica/midia/caderno-de-pesquisa-de-precos-2023_final.pdf)

Ademais, nos termos do art. 24 do Regimento Interno da Secretaria Municipal de Contratos, Convênios e Licitações – SMCL, é de competência exclusiva daquela Secretaria a realização das cotações definitivas de bens e serviços, competindo aos órgãos demandantes apenas a elaboração das estimativas prévias de valores, voltadas a subsidiar a instrução inicial do processo licitatório e a formalização dos estudos de viabilidade da contratação.

Assim, a presente estimativa cumpre sua função preliminar no planejamento da contratação, sem prejuízo da posterior realização da pesquisa de preços definitiva pela SMCL, conforme a legislação e regulamentos internos aplicáveis.

Estimativa de Preços: nº 0497983

Valor estimado da contratação: **R\$ 1.319.814,00 (Um milhão, trezentos e dezenove mil, oitocentos e quatorze reais.).**

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto constitui diretriz central do planejamento das contratações públicas, nos termos do **art. 23, §1º, da Lei 14.133, de 1º/04/2021**, devendo ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, com a finalidade de ampliar a competitividade, evitar restrições indevidas à participação de licitantes e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, desde que não haja prejuízo à economia de escala, à padronização do objeto ou à adequada execução contratual.

A opção pelo parcelamento, portanto, não se trata de faculdade discricionária imotivada, mas de decisão administrativa vinculada à demonstração concreta de sua viabilidade e conveniência, devendo ser expressamente motivada, em observância aos princípios da motivação, razoabilidade, proporcionalidade, isonomia, competitividade e eficiência, previstos na **Lei 14.133, de 1º/04/2021 e na Lei nº 9.784/1999**.

No caso concreto, o objeto da contratação refere-se ao fornecimento de alimentação para diversas unidades administrativas, situadas em localidades geograficamente distintas, separadas por longas distâncias e rotas logísticas complexas, circunstância que impacta diretamente os custos operacionais, os prazos de entrega, a exequibilidade das propostas e a manutenção da qualidade e segurança alimentar, elementos indissociáveis da adequada execução contratual.

A título exemplificativo, conforme registrado no **Processo nº 005.001133/2025-10**, especialmente no Despacho nº 48 (0221486), verificam-se as seguintes distâncias entre as unidades:

A) O deslocamento entre **Jaci Paraná e Vista Alegre do Abunã** demanda cerca de **1h57min (169,5 km)**;

B) entre **Vista Alegre do Abunã e União Bandeirantes**, aproximadamente **2h54min (215,2 km)**;

C) e entre **Jaci Paraná e União Bandeirantes**, cerca de **1h20min (70,4 km)**.

Dessa forma, o atendimento integral das unidades, em um único percurso, exige aproximadamente 4h52min de deslocamento, impondo à futura contratada a necessidade de estrutura logística robusta, incluindo veículo de grande porte, equipamentos adequados ao transporte de refeições em regime de self service e capacidade operacional suficiente para atender as refeições diárias correspondentes.

Tal configuração acarreta ônus desproporcional aos potenciais licitantes, sobretudo quando considerada a baixa demanda diária por unidade, comprometendo a atratividade econômica do certame. Essa conclusão encontra respaldo empírico no fato de que, conforme registrado no PROCESSO 005.001133/2025-10 **IP 0221474**, foram esgotadas todas as tentativas de obtenção de cotações junto a fornecedores locais e nacionais, tendo todos manifestado inviabilidade operacional ou desinteresse, diretamente associados à forma de apresentação do objeto em lote único.

Diante disso, o parcelamento do objeto por lotes, mediante o agrupamento das unidades segundo critérios objetivos de proximidade geográfica, apresenta-se como medida juridicamente adequada, proporcional e necessária, uma vez que, mitiga riscos relevantes à execução contratual, especialmente atrasos, interrupções no fornecimento e prejuízos à qualidade da alimentação, reduz custos logísticos e operacionais, compatibilizando o objeto com a realidade do mercado fornecedor, amplia o universo de potenciais licitantes, viabilizando a participação de fornecedores locais e regionais e evita a exclusão indireta de licitantes, decorrente de exigências logísticas excessivas e desnecessárias, promove a eficiência administrativa, ao alinhar o modelo de contratação às condições fáticas e econômicas do objeto.

Ressalte-se, ainda, que o parcelamento ora proposto não compromete a economicidade, uma vez que se fundamenta em critérios técnicos objetivos, não havendo prejuízo à padronização do objeto nem à gestão contratual. Ao contrário, a divisão por lotes reduz riscos sistêmicos, aumenta a probabilidade de propostas exequíveis e contribui para a continuidade do serviço, aspecto especialmente sensível em contratações relacionadas à alimentação.

Conforme orienta o Manual de Licitações e Contratos do Tribunal de Contas da União, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que se mostrar apto a ampliar a competitividade e reduzir riscos à contratação, sendo indevida a manutenção de objeto agregado quando comprovadamente restritivo ou descolado da realidade do mercado.

Dessa forma, conclui-se que a divisão do objeto em lotes distintos não apenas atende às exigências legais e principiológicas, como aperfeiçoa o planejamento da contratação, corrige a restrição identificada na fase de pesquisa de preços e assegura a efetiva competitividade do certame, em estrita conformidade com a **Lei 14.133, de 1º/04/2021**, com a **Lei nº 9.784/1999** e com as boas práticas de governança das contratações públicas.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

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

A presente aquisição foi programada no PCA 2025 processo **00600-00003428/2023-31-e (processo do antigo E-TCDF)**

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Finalidade

Assegurar a continuidade e qualidade na oferta de refeições adequadas e balanceadas aos profissionais que atuam em regime de plantão, garantindo condições adequadas de nutrição, bem-estar e desempenho das atividades, especialmente em setores essenciais de atendimento à população, como urgência e emergência.

2. Resultados Pretendidos

2.1. Garantia de Atendimento Contínuo

Disponibilização ininterrupta de refeições nos três turnos (desjejum, almoço e jantar), em conformidade com a escala de plantão. Atendimento integral às unidades e setores contemplados, sem interrupção no fornecimento durante todo o período contratual.

2.2. Qualidade Nutricional e Segurança Alimentar

Oferta de refeições balanceadas e nutritivas, atendendo às recomendações nutricionais vigentes, priorizando a saúde dos servidores.

Cumprimento rigoroso das normas sanitárias e de segurança alimentar (RDC ANVISA nº 216/2004 e demais legislações correlatas).

2.3. Logística Eficiente e Confiável

Transporte adequado e seguro das refeições, garantindo a manutenção da temperatura, integridade e qualidade dos alimentos. Distribuição pontual nas unidades, conforme horários previamente estabelecidos.

2.4. Otimização de Recursos Públicos

Redução de desperdícios por meio de planejamento e controle da produção e distribuição.

Contratação baseada em critérios técnicos e econômicos, assegurando melhor relação custo-benefício para a Administração Pública.

2.5. Apoio ao Desempenho das Equipes de Saúde

Contribuir para melhores condições de trabalho dos profissionais em regime de plantão, refletindo na melhoria do atendimento à população.

Minimizar ausências ou atrasos decorrentes da falta de alimentação adequada durante o expediente.

3. Benefícios Esperados

Melhoria das condições de trabalho dos servidores em regime de plantão.

Garantia de atendimento contínuo e eficiente à população em situações de urgência e emergência.

Fortalecimento da gestão dos serviços de saúde por meio de padronização e controle do fornecimento de refeições.

Aumento da eficiência operacional e redução de falhas logísticas.

Conformidade com as exigências legais e sanitárias vigentes.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação de empresa especializada na realização do **exame de triagem auditiva neonatal – Teste da Orelhinha, não se identificam providências prévias relevantes** a serem adotadas pela Administração antes da celebração do contrato.

O serviço será executado em ambientes de saúde já existentes e estruturados, não sendo necessárias **adaptações físicas**, obras, adequações prediais ou aquisição prévia de equipamentos por parte da Administração, uma vez que os meios técnicos e operacionais são de responsabilidade da empresa contratada.

Também **não se verifica a necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações adicionais** por parte da Administração, considerando que a responsabilidade pela regularidade sanitária, técnica e legal da execução do serviço recai sobre a empresa contratada, a qual deverá comprovar o atendimento às exigências dos órgãos competentes.

Quanto à fiscalização e gestão contratual, **não se faz necessária capacitação específica adicional**, visto que o acompanhamento poderá ser realizado por servidores já designados, com conhecimento compatível com a natureza do objeto, observadas as atribuições previstas na legislação vigente.

Dessa forma, considerando a natureza do serviço e a inexistência de medidas preparatórias relevantes, o atendimento a este requisito é **facultativo**, estando devidamente justificada a não adoção de providências prévias adicionais no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar.

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 regular de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.

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.

Em suma, a pretensa contratação 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

Levando-se em conta as considerações realizadas no presente estudo preliminar, declara-se ser viável a contratação. Declaramos também que as informações levantadas ao longo do ETP, que a solução escolhida é viável de ser implantada. No entanto, devem ser submetidos à aprovação do departamento requisitante e do departamento de orçamento para fins de análise orçamentária.

Porto Velho/RO, 17 de Abril de 2026.

Responsável(eis) pela elaboração:

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

Aline Silva Lima
DMAC/SEMUSA

Francisca Rodrigues Nery
Diretora do DMAC/SEMUSA

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

Aprovação da Autoridade Competente

Sandra Maria Petillo Cardoso
Secretária Municipal de Saúde



Documento assinado eletronicamente por **Carla Dominique Brambilla Watanabe, Gerente**, em 17/04/2026, às 15:00, 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 17/04/2026, às 15:32, 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 17/04/2026, às 20:26, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Sandra Maria Petillo Cardoso, Secretário(a)**, em 22/04/2026, às 09:28, 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 22/04/2026, às 10:19, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Aline Silva Lima, Gerente de Divisão de Apoio aos Serviços Especializados**, em 22/04/2026, às 11:34, 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 **0806508** e o código CRC **92651EEE**.



005.000230/2025-95

0467427v44