

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

Processo nº 00611502.000005/2026-12

1. **NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O presente processo visa à prestação de serviços continuados de **alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços de apoio operacional nas unidades integrantes da estrutura da Secretaria de Estado da Saúde Pública (SESAP), compreendendo hospitais, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde localizadas na capital e no interior do Estado.

1.2. Inicialmente, cita-se que a Administração Pública do estado do Rio Grande do Norte, por meio de seus órgãos e entidades da Administração direta, autárquica e fundacional, tem a responsabilidade de garantir a continuidade, a eficácia, a eficiência e a efetividade dos serviços prestados à população. Para que essa missão seja cumprida de forma adequada, faz-se necessária a formulação, execução e coordenação das políticas públicas de saúde no âmbito estadual, exercendo ainda a gestão direta de uma rede de unidades hospitalares e administrativas distribuídas pelo território potiguar. A despeito dessa necessidade, verifica-se, em diversos órgãos e entidades da Administração direta, autárquica e fundacional, a ausência de profissionais com tais atribuições em seus planos de cargos.

1.3. O funcionamento contínuo e adequado dessas unidades pressupõe, entre outros requisitos, a disponibilidade permanente de serviços de alimentação e nutrição que atendam pacientes internados, acompanhantes em situação de vulnerabilidade, profissionais de saúde em regime de plantão e servidores administrativos. Tais serviços somente são viáveis mediante a atuação de mão de obra especializada composta por **Auxiliares de Cozinha, Cozinheiros e Despenseiros**.

1.4. A necessidade de contratação ora descrita decorre da impossibilidade de provimento desses postos de trabalho por servidores efetivos do quadro de pessoal do Estado do Rio Grande do Norte, conforme será detalhado nos subitens subsequentes.

1.5. O Estado do Rio Grande do Norte não realiza concurso público para provimento dos cargos de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, haja vista que tais ocupações se enquadram na categoria de atividades elementares e de suporte operacional, para as quais a Administração Estadual optou pelo modelo de terceirização como forma de gestão mais eficiente, conforme orientações emanadas do planejamento de pessoal do Poder Executivo do Estado.

1.6. A ausência de servidor efetivo habilitado para o exercício dessas funções no quadro da SESAP/RN inviabiliza completamente a prestação desses serviços por meios próprios, tornando indispensável e inafastável a contratação de empresa especializada para o fornecimento de mão de obra terceirizada, nos termos do art. 4º, inciso XVI, do Decreto Estadual nº 22.447/2011 e das disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.7. Ressalta-se que a terceirização dessas atividades não configura substituição de servidores efetivos, uma vez que os referidos cargos nunca integraram o plano de carreira do Estado para a área da saúde, tratando-se, portanto, de atividade tipicamente terceirizável, de natureza acessória e instrumental à atividade-fim da Secretaria.

1.8. Assim, diante da demanda contínua por esses profissionais, emerge como necessária a condução de processo licitatório voltado à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de **Auxiliares de Cozinha, Cozinheiros e Despenseiros**, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, por meio do Sistema de Registro de Preços, de maneira a promover ambientes limpos e salubres para os servidores e usuários que frequentam as instalações da Administração Pública, além de permitir que os demais servidores dediquem-se a sua atividade-fim, respeitando-se, assim, as atribuições de seus cargos.

1.9. O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Administração do Rio Grande do Norte (SEAD/RN). O procedimento auxiliar do SRP obriga que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, atendam às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.

1.10. Ressalta-se que o SRP é ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público, que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.

1.11. Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos. Assim, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.

1.12. Diante do exposto, resta demonstrada a imperiosa necessidade da contratação de empresa especializada para a execução das **atividades de alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, como medida essencial para a sustentabilidade operacional da SESAP RN.

2. **ÁREA REQUISITANTE**

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Coordenadoria de Administração e Infraestrutura/COADI	Winayara Thayane dos Santos Silva
Subcoordenadoria de Contratos e Serviços/SCS	Marco Antônio França de Oliveira
Equipe de Planejamento	Portaria SEI nº 2038/2026

3. **PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

3.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2026 - SESAP, publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas sob o Id. PCA PNCP nº: 00610027.000168/2025-12 e 00610027.000312/2026-93, disponíveis para consulta no link <https://pncp.gov.br/app/pca/08241754000145/2026/1>, com Identificador da Futura Contratação 92550-244/2026.

3.2. A demanda referente a contratação dos serviços de locação de mão de obra está inserida no grupo 859 - Outros Serviços de Suporte.

3.3.

[🏠](#) > Planos de Contratações Anuais > PCA 2026 - RIO GRANDE DO NORTE SECRETARIA DA SAUDE PUBLICA > PCA 2026 - 1 - ERN - SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

PCA 2026 - 925550 - ERN - SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA



Última atualização: 13/05/2026

Id pca PNCP: 08241754000145-0-000001/2026

Data de publicação no PNCP: 25/07/2025

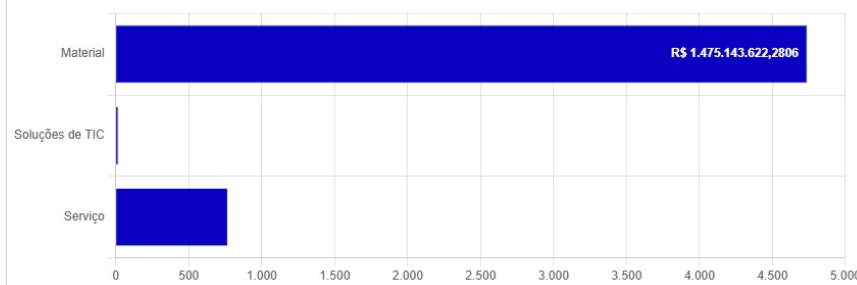
Local: Natal/RN

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 5.530

Valor Total estimado (R\$): R\$ 3.905.298.529.9118

Valor Total Estimado e Qtde de itens por Categoria



3.4. O [Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023](#), que regulamenta a [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, estabelece, em seu Capítulo II do Título III, a obrigatoriedade de elaboração e aprovação do Plano de Contratações Anual (PCA) por cada órgão e entidade da Administração Pública Estadual. Esses planos devem estar alinhados ao planejamento estratégico de cada órgão e subsidiar a formulação da proposta orçamentária.

3.5. Dessa forma, a contratação de empresa especializada para prestação de **serviços contínuos de alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, a serem

executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, objeto deste Estudo Técnico Preliminar, está contemplada no Plano de Contratações Anual do Estado, podendo atender as demandas dos órgãos e entidades da Administração Pública direta, autárquica e fundacional de direito público do estado do Rio Grande do Norte que manifestarem interesse em participar da contratação.

3.6. Ressalta-se que no Sistema de Registro de Preços cabe aos órgãos participantes, em suas justificativas para participação no presente certame licitatório, declarar que a demanda apresentada está devidamente alinhada ao PCA vigente em suas respectivas Pastas. O órgão gerenciador, por sua vez, é responsável por verificar e consolidar essas informações para fins de planejamento e execução do processo licitatório.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Em atendimento ao disposto na legislação vigente sobre planejamento das contratações públicas, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar soluções disponíveis para atendimento da necessidade de prestação de **serviços contínuos de alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa** nas unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde vinculadas à Secretaria de Estado da Saúde Pública (SESAP) - Capital e Interior.

4.2. Os referidos serviços constituem atividade essencial e ininterrupta nas unidades hospitalares gerenciadas pela SESAP/RN, sendo indispensáveis para a adequada produção, manipulação, preparo, porcionamento, distribuição e controle das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores, em conformidade com os protocolos estabelecidos pelo **Serviço de Nutrição e Dietética (SND)**, os princípios da segurança alimentar e nutricional, da qualidade assistencial e das boas práticas em serviços de alimentação. Sua execução deverá observar os requisitos técnicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 216/2004, pela RDC ANVISA nº 63/2011, pelos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Manual de Boas Práticas, prescrições dietoterápicas, normas de segurança do trabalho e demais regulamentos sanitários aplicáveis.

4.3. A interrupção ou a precarização desses serviços acarreta risco direto à saúde e segurança alimentar dos pacientes internados, especialmente aqueles em estado de maior vulnerabilidade clínica, além de comprometer o adequado funcionamento das unidades administrativas vinculadas à Secretaria.

4.4. As atribuições essenciais de cada categoria profissional ora demandada são as seguintes:

a) **Cozinheiro (CBO 5132-20):**
Planejamento e execução do preparo de refeições para dietas gerais e especiais prescritas pela equipe de nutrição; Controle de tempo e temperatura no preparo dos alimentos, segundo as boas práticas sanitárias; Responsabilidade pelo cumprimento dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável; Supervisão direta das atividades dos Auxiliares de Cozinha durante o turno de trabalho; Registro e controle de produção de refeições conforme rotinas estabelecidas pela gestão hospitalar.

Descrição Sumária: Executar atividades relacionadas ao pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, finalização e distribuição de refeições, dietas hospitalares, lanches e preparações alimentícias destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários das unidades da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), observando as prescrições dietéticas, normas sanitárias, procedimentos operacionais padronizados, boas práticas de manipulação de alimentos e orientações da equipe de Nutrição.

- Atribuições:
- Executar o pré-preparo e preparo de refeições, dietas hospitalares, dietas especiais, lanches, sobremesas, bebidas e demais preparações alimentícias previstas nos cardápios elaborados pela equipe de Nutrição;
 - Realizar atividades de cocção, assamento, grelhamento, cozimento, refogamento, porcionamento e finalização das preparações alimentares;
 - Seguir rigorosamente os cardápios, fichas técnicas de preparação, prescrições dietéticas e orientações fornecidas pelos nutricionistas responsáveis;
 - Preparar refeições destinadas a pacientes com necessidades alimentares específicas, observando restrições, consistências, alergias, intolerâncias e demais características prescritas;
 - Controlar o tempo de preparo, cocção, conservação e distribuição dos alimentos;
 - Realizar conferência das preparações produzidas antes da distribuição;
 - Auxiliar no controle da qualidade dos alimentos produzidos, verificando aspecto, textura, odor, sabor, temperatura e condições de consumo;
 - Zelar pela adequada utilização dos gêneros alimentícios, evitando desperdícios e perdas durante o processo produtivo;
 - Operar equipamentos e utensílios utilizados na produção de refeições, observando as orientações de segurança e funcionamento;
 - Participar da montagem, distribuição e reposição das refeições, quando necessário;
 - Executar procedimentos de higienização e organização dos ambientes, equipamentos, utensílios e áreas de trabalho sob sua responsabilidade;
 - Observar e cumprir as normas de segurança alimentar, biossegurança, saúde ocupacional e prevenção de acidentes de trabalho;
 - Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
 - Comunicar à chefia imediata quaisquer irregularidades relacionadas à qualidade dos alimentos, equipamentos, insumos ou condições de trabalho;
 - Colaborar com as ações de controle de qualidade, auditorias internas, inspeções sanitárias e demais atividades de monitoramento realizadas pela unidade;
 - Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função.

b) **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05):**
Apoio na preparação e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários; Higienização de utensílios, equipamentos e instalações da cozinha hospitalar; Auxílio no recebimento, conferência e organização de gêneros alimentícios; Execução de atividades de pré-preparo de alimentos sob supervisão do Cozinheiro; Cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA.

Descrição Sumária: Executar atividades auxiliares relacionadas ao recebimento, seleção, higienização, pré-preparo, porcionamento, acondicionamento, distribuição e organização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambientes de trabalho das Unidades de Nutrição e Dietética (UND), contribuindo para a produção e distribuição segura das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários das unidades da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), observando as normas sanitárias, as boas práticas de manipulação de alimentos e as orientações da equipe de Nutrição.

- Atribuições:
- Auxiliar no recebimento, conferência, separação e organização dos gêneros alimentícios utilizados na produção das refeições;
 - Realizar a seleção, lavagem, higienização, descascamento, corte, fracionamento e pré-preparo de alimentos in natura, minimamente processados ou industrializados;
 - Auxiliar na preparação de refeições, dietas hospitalares, lanches, sobremesas, bebidas e demais preparações alimentícias, sob orientação da equipe responsável;
 - Executar atividades de porcionamento, acondicionamento, identificação e distribuição de refeições e dietas, observando as prescrições dietéticas e orientações dos nutricionistas;
 - Auxiliar na montagem de bandejas, carrinhos térmicos, recipientes e demais estruturas destinadas à distribuição das refeições;
 - Realizar o transporte interno de alimentos, refeições, utensílios e materiais necessários ao funcionamento da Unidade de Nutrição e Dietética;
 - Executar a higienização, limpeza e organização de utensílios, equipamentos, bancadas, áreas de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos;
 - Auxiliar no controle e organização dos estoques de materiais e gêneros alimentícios, comunicando à chefia imediata situações de irregularidade, avarias ou perdas identificadas;
 - Realizar a coleta e o descarte adequado de resíduos gerados durante as atividades, observando as normas sanitárias e ambientais aplicáveis;
 - Auxiliar na conferência das condições de conservação, validade, integridade e qualidade dos alimentos utilizados na produção;
 - Zelar pela adequada utilização dos materiais, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade;
 - Cumprir os procedimentos operacionais padronizados, as boas práticas de manipulação de alimentos e os protocolos institucionais vigentes;
 - Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
 - Participar dos treinamentos e capacitações promovidos pela contratada ou pela contratante relacionados à segurança alimentar, higiene, manipulação de alimentos, biossegurança e segurança do trabalho;
 - Comunicar imediatamente situações que possam comprometer a qualidade, segurança ou regularidade da produção e distribuição das refeições;
 - Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função e as necessidades operacionais da unidade.

c) **Despenseiro - CBO de Referência: 4141-10 (Armazenista):**
Recebimento, conferência qualitativa e quantitativa de gêneros alimentícios e materiais de consumo; Armazenamento e controle de estoques de alimentos, observando as condições adequadas de conservação; Controle de validade e aplicação do sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai); Organização da despensa e câmaras frias, garantindo a integridade dos alimentos; Fornecimento de insumos às cozinhas mediante requisição e controle de saída de materiais; Elaboração e atualização de inventários e relatórios de estoque para subsidiar a gestão de compras.

Descrição Sumária: Executar atividades relacionadas ao recebimento, conferência, armazenamento, controle, organização, conservação, distribuição e movimentação de gêneros alimentícios, materiais de consumo, utensílios e demais insumos utilizados pelas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), garantindo a adequada gestão dos estoques, a rastreabilidade dos produtos, a observância dos prazos de validade e das condições de armazenamento, em conformidade com as normas sanitárias, os procedimentos institucionais e as orientações da equipe de Nutrição da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN).

- Atribuições:
- Receber, conferir e armazenar gêneros alimentícios, materiais de consumo, utensílios e demais insumos destinados à Unidade de Nutrição e Dietética;
 - Verificar quantitativamente e qualitativamente os produtos recebidos, observando especificações, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de transporte e

- demais requisitos aplicáveis;
- Organizar os estoques de forma a garantir adequada conservação, identificação, rastreabilidade e movimentação dos produtos armazenados;
- Realizar o controle de entrada, saída, saldo e movimentação dos materiais sob sua responsabilidade;
- Aplicar os critérios de armazenamento e distribuição baseados no princípio PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) ou metodologia equivalente adotada pela unidade;
- Monitorar os prazos de validade dos produtos, comunicando previamente situações que possam gerar perdas, vencimentos ou desabastecimento;
- Realizar separação, fracionamento e distribuição interna de gêneros alimentícios e materiais para os setores de produção, preparo e distribuição de refeições;
- Controlar as condições de armazenamento dos produtos, observando temperatura, ventilação, umidade, limpeza e demais requisitos sanitários aplicáveis;
- Participar da realização de inventários, balanços, conferências e levantamentos periódicos dos estoques;
- Registrar informações relacionadas ao controle de estoque em formulários, planilhas, sistemas informatizados ou instrumentos definidos pela Administração;
- Comunicar imediatamente à chefia e à equipe de Nutrição quaisquer irregularidades relacionadas a produtos vencidos, deteriorados, avariados, contaminados ou em desacordo com as especificações estabelecidas;
- Auxiliar nas atividades de recebimento e conferência de mercadorias junto às equipes responsáveis;
- Zelar pela limpeza, organização, conservação e segurança das áreas de armazenamento e dos materiais sob sua responsabilidade;
- Cumprir as normas de segurança alimentar, biossegurança, saúde ocupacional, prevenção de acidentes e boas práticas de armazenamento;
- Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
- Participar dos treinamentos e capacitações promovidos pela contratada ou pela contratante relacionados à gestão de estoques, segurança alimentar, armazenamento de produtos, biossegurança e segurança do trabalho;
- Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função e as necessidades operacionais da unidade.

4.5. A contratação do presente serviço está plenamente alinhada ao princípio da continuidade dos serviços públicos essenciais, previsto no art. 6º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, e ao dever constitucional do Estado de garantir o acesso universal e igualitário às ações e serviços de saúde, nos termos do art. 196 da Constituição Federal de 1988.

4.6. A não realização da contratação ora proposta resultaria, de forma direta e imediata, na paralisação dos serviços de alimentação nas unidades hospitalares e administrativas da SESAP/RN, comprometendo o atendimento aos pacientes internados, prejudicando a qualidade assistencial ofertada pelo Sistema Único de Saúde no estado e expondo a Administração a responsabilizações decorrentes do descumprimento das normas sanitárias aplicáveis.

4.7. Ademais, a terceirização dos serviços em tela se mostra tecnicamente vantajosa sob os aspectos da eficiência administrativa e da racionalização de custos, permitindo que a SESAP/RN concentre suas capacidades institucionais nas atividades finalísticas de gestão e prestação de assistência à saúde, em conformidade com as diretrizes de modernização da Administração Pública Estadual.

4.8. Ante a ausência de servidores efetivos suficientes que tenham como atribuição de cargo a realização de serviços de **apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, observam-se algumas soluções disponíveis para a Administração Pública estadual, conforme descrito abaixo.

4.8.1. **Realização de concurso público para cargos de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro:** ensinaria a realização de concurso público para a admissão de servidores, efetivos e/ou temporários, para os diversos órgãos da Administração Pública estadual.

4.8.2. **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa:** consiste na contratação de empresas especializadas, as quais forneceriam os profissionais necessários, responsável inclusive pelo recrutamento, seleção, treinamento, fornecimento de mão de obra, gestão administrativa, substituições, encargos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações legais.

4.8.3. **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa, com fornecimento de materiais e equipamentos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra solução:** consiste na contratação de empresas especializadas, as quais não só forneceriam os profissionais necessários, como também os materiais e equipamentos necessários às atividades de **apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**.

4.9. Considerando a natureza contínua desses serviços, sua relevância para o funcionamento das unidades de saúde e administrativas da SESAP, bem como a necessidade de atendimento ininterrupto à população, a contratação visa assegurar a disponibilidade de profissionais qualificados em quantitativo compatível com a demanda operacional existente, assegurando o funcionamento das Unidades de Nutrição e Dietética (UND) 24 horas por dia, inclusive em finais de semana e feriados, mitigando o risco de desabastecimento de refeições para pacientes e acompanhantes. Inclusive com transferência para a empresa contratada do ônus de reposição imediata de profissionais em casos de férias, licenças médicas, faltas ou desligamentos, eliminando a precarização dos plantões nas cozinhas hospitalares.

4.10. As condições físicas, operacionais, assistenciais e logísticas dos locais de execução dos serviços poderão ser previamente verificadas pelas licitantes mediante visita técnica facultativa, observadas as regras, procedimentos e documentos previstos no Termo de Referência, não sendo admitidas alegações posteriores de desconhecimento das condições de execução contratual.

4.11. Dessa forma, a contratação dessas categorias profissionais é fundamental para garantir a continuidade dos serviços públicos de saúde, a observância das normas sanitárias e de segurança, a adequada manutenção dos ambientes institucionais e a qualidade da assistência oferecida à população em todas as unidades da SESAP, tanto na capital quanto no interior do Estado.

4.12. Da análise das soluções acima elencadas, destacam-se as seguintes vantagens e desvantagens:

SOLUÇÃO	VANTAGENS	DESVANTAGENS
Realização de concurso público para cargos de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro	- Criação de vínculo mais estável com o Estado. - Uma vez admitidos os novos servidores, não há necessidade de planejamento e gestão de contratações para mão de obra voltada à apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa. - Administração Pública tem o controle direto do serviço, uma vez que os trabalhadores são diretamente subordinados ao órgão, o que facilita ajustes rápidos e a integração com outras atividades internas.	- Necessidade de previsão legal dos cargos em tela na estrutura de cada órgão demandante, além da necessidade de cargos vagos, para a realização de concurso público. - Promove aumento do gasto do ente federativo com despesa de pessoal. - Maior risco de redução da mão de obra disponível em caso de afastamento do serviço por motivos diversos. - Necessidade de a Administração Pública firmar contratos para aquisição de uniformes e equipamentos de proteção individual. - Necessidade de a Administração Pública firmar contratos para aquisição de materiais e equipamentos necessários às atividades de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa. - Menor possibilidade de alteração no número de profissionais alocados frente a oscilação de demandas. - A gestão de equipe própria para apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa exige maiores ações de supervisão, controle de horários e turnos, além de rotinas de fiscalização interna.
Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra	- Solução amplamente utilizada pela Administração Pública; - Não há necessidade de existência dos referidos cargos de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro e afins na estrutura do órgão demandante. - Não há aumento do percentual de gasto do órgão com despesa de pessoal. - Maior eficiência na gestão operacional dos serviços, com possibilidade de alteração na quantidade de postos de trabalho, de acordo com a necessidade e a disponibilidade orçamentária e financeira do órgão. - Garantia de reposição de pessoal em casos de afastamentos, férias e licenças; - Não há necessidade de a Administração Pública contratar o fornecimento de uniformes e/ou equipamentos de proteção individual, uma vez que são obrigações da empresa contratada. - Disponibilidade de grande número de fornecedores qualificados no mercado; - Possibilidade de atendimento simultâneo às unidades da capital e do	- Dependência de empresa externa. - Necessidade de gestão e fiscalização do contrato. - Necessidade periódica de proceder com aditivo contratual ou deflagração de novo processo para contratação. - Necessidade periódica de a Administração Pública firmar e gerir contratos para o fornecimento de materiais e equipamentos para alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa - Dependência da regularidade operacional e financeira da empresa parceira.

	interior; Melhor adequação às necessidades contínuas dos serviços de saúde.	
Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa, com fornecimento de materiais e equipamentos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra	- Não há necessidade de existência dos referidos cargos na estrutura do órgão demandante. - Não há aumento do percentual de gasto do órgão com despesa de pessoal. - Maior eficiência na gestão operacional dos serviços, com possibilidade de alteração na quantidade de postos de trabalho, de acordo com a necessidade e a disponibilidade orçamentária e financeira do órgão. - Garantia de reposição de pessoal em casos de afastamentos, férias e licenças; - Não há necessidade de a Administração Pública firmar contratos para o fornecimento de uniformes e equipamentos de proteção individual, uma vez que são obrigações da empresa contratada. - Concentração de toda a cadeia logística (mão de obra e insumos) em um único contrato administrativo.	- Dependência de empresa externa. - Necessidade de gestão e fiscalização do contrato. - Necessidade periódica de proceder com aditivo contratual ou deflagração de novo processo para contratação. - Não atende ao disposto no Decreto Estadual nº 20.866/2008, que obriga o Estado a fornecer os materiais/insumos de consumo; - Risco de perda de padronização nutricional por parte da SESAP.

- 4.13. **Solução Identificada como Mais Adequada:**
- 4.13.1. Diante da insuficiência ou inexistência de servidores efetivos (essas categorias não fazem mais parte do quadro de servidores efetivos do estado) em quantitativo adequado para suprir a demanda existente nas unidades hospitalares e de referência da rede estadual de saúde, nas unidades da capital e do interior do Estado, bem como da natureza contínua desses serviços, cuja interrupção poderá ocasionar graves prejuízos à assistência prestada aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS).
- 4.13.2. Após análise das demais alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados com com regime dedicação exclusiva de mão de obra representa a solução mais vantajosa para a Administração, principalmente por: a) não ensejar aumento de gasto com despesa de pessoal; b) dispensar contratações específicos para aquisição de uniformes e equipamentos de proteção individual; c) menor risco de redução da mão de obra disponível, uma vez que a empresa é obrigada a enviar outro trabalhador para substituir aquele que venha a se afastar por motivos diversos; e d) atende ao disposto no [Decreto Estadual nº 20.866/2008](#), o qual estabelece que, nas licitações e contratos de serviços de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro, o órgão contratante fica obrigado a fornecer os materiais e equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços.
- 4.13.3. A realização de concurso público encontra óbice intransponível na Lei de Responsabilidade Fiscal (Lei Complementar Federal nº 101/2000). Conforme o Relatório de Gestão Fiscal do Tesouro Nacional, o Poder Executivo do Rio Grande do Norte atingiu 55,73% de gasto total com pessoal no segundo quadrimestre de 2025, ultrapassando o limite prudencial fixado pelo art. 22 da LRF. Portanto, restam vedados provimentos que expandam a folha de pagamento. Além disso, tais funções possuem natureza acessória e de apoio operacional, sendo tradicionalmente consagradas via execução indireta.
- 4.13.4. Além das restrições fiscais atualmente existentes, as atividades objeto desta contratação possuem natureza acessória e de apoio operacional, sendo tradicionalmente executadas por meio de contratação indireta na Administração Pública, observados os princípios da eficiência, economicidade e especialização.
- 4.13.5. Deixa-se de adotar a terceira alternativa de contratação (contratação de empresa especializada para prestação de serviços de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa, com fornecimento de materiais e equipamentos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra solução) por vedação expressa do [Decreto Estadual nº 20.866/2008](#) ora vigente.
- 4.13.6. O modelo escolhido mitiga o risco de desabastecimento de pessoal (visto que as substituições por férias, licenças ou faltas são obrigações imediatas da contratada) e permite a manutenção de equipes dimensionadas para cobertura de turnos de 24 horas por dia, inclusive finais de semana e feriados. Além disso, encontra ampla aderência às práticas adotadas por órgãos e entidades da Administração Pública em todo o país, especialmente na área da saúde, onde a continuidade dos serviços de apoio operacional é indispensável para o funcionamento das unidades assistenciais.
- 4.13.7. Verificou-se, ainda, que o mercado nacional dispõe de ampla oferta de empresas especializadas na prestação de serviços terceirizados com dedicação exclusiva de mão de obra, possuindo capacidade técnica, operacional e administrativa para atendimento de demandas de grande porte e elevada complexidade, características dos estabelecimentos públicos de saúde, abrangendo as categorias de:
- a) **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05);**

b) **Cozinheiro (CBO 5132-20); e**

c) **Despenseiro (CBO 4141-10).**
- 4.13.8. A manutenção de equipes dimensionadas adequadamente é indispensável para atender à crescente demanda assistencial das unidades de saúde, garantindo o funcionamento ininterrupto dos serviços de alimentação durante 24 horas por dia, inclusive finais de semana e feriados, em conformidade com as exigências operacionais dos estabelecimentos de saúde. Sendo, inclusive, a solução que vem sendo adotada há anos pelo Executivo do estado.
- 4.14. O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Saúde Pública/SESAP. O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigar-se-ão a atender às requisições formuladas pelo órgão demandante, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.
- 4.15. Ressalta-se que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público, que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.
- 4.16. No que diz respeito ao caminho adotado para se assegurar a contratação da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, opta-se pela realização de processo licitatório por Sistema Registro de Preços (SRP), por permitir que, através de uma única licitação, diversos órgãos e entidades do estado do Rio Grande do Norte possam, na medida de suas necessidades e disponibilidades orçamentário-financeiras, realizar suas contratações, além de promover ganhos na economia de escala.
- 4.17. A segregação entre o fornecimento de mão de obra e o fornecimento de insumos assegura maior controle administrativo, uniformidade dietética nas unidades de saúde e otimização dos processos de aquisição e distribuição, além de conferir maior transparência e eficiência à gestão contratual, em observância ao Decreto Estadual nº 20.866/2008 e demais normativos aplicáveis.
- 4.18. A escolha do fornecedor dar-se-á pela modalidade de licitação pregão, em sua forma eletrônica, nos termos do art. 6º, XLI e XLV, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.19. Ademais, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito da SESAP, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.
- 4.20. Diante do exposto, busca-se a viabilidade do referido processo administrativo para atender as necessidades da SESAP, fundamentando-se por meio dos princípios que regem a [Constituição Federal de 1988](#), a [Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e o [Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023](#).

5. **DEFINIÇÃO DOS ITENS A SEREM CONTRATADAS**

- 5.1. O presente processo visa à contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), de empresa especializada para prestação de serviços de apoio à **alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para atendimento da demanda das unidades hospitalares e de referência do estado do Rio Grande do Norte.
- 5.2. Nesse contexto, busca-se a contratação para o desenvolvimento das atividades por meio da prestação de serviços de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, conforme descrição das funções/atribuições, de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), abaixo elencadas:
- a) **Cozinheiro (CBO 5132-20):**

Planejamento e execução do preparo de refeições para dietas gerais e especiais prescritas pela equipe de nutrição; Controle de tempo e temperatura no preparo dos alimentos, segundo as boas práticas sanitárias; Responsabilidade pelo cumprimento dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável; Supervisão direta das atividades dos Auxiliares de Cozinha durante o turno de trabalho; Registro e controle de produção de refeições conforme rotinas estabelecidas pela gestão hospitalar.

Descrição Sumária: Executar atividades relacionadas ao pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, finalização e distribuição de refeições, dietas hospitalares, lanches e preparações alimentícias destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários das unidades da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), observando as prescrições dietéticas, normas sanitárias, procedimentos operacionais padronizados, boas práticas de manipulação de alimentos e orientações da equipe de Nutrição.

Atribuições:

- Executar o pré-preparo e preparo de refeições, dietas hospitalares, dietas especiais, lanches, sobremesas, bebidas e demais preparações alimentícias previstas nos cardápios elaborados pela equipe de Nutrição;
 - Realizar atividades de cocção, assamento, grelhamento, cozimento, refogamento, porcionamento e finalização das preparações alimentares;
 - Seguir rigorosamente os cardápios, fichas técnicas de preparação, prescrições dietéticas e orientações fornecidas pelos nutricionistas responsáveis;
 - Preparar refeições destinadas a pacientes com necessidades alimentares específicas, observando restrições, consistências, alergias, intolerâncias e demais características prescritas;
 - Controlar o tempo de preparo, cocção, conservação e distribuição dos alimentos;

- Realizar conferência das preparações produzidas antes da distribuição;
- Auxiliar no controle da qualidade dos alimentos produzidos, verificando aspecto, textura, odor, sabor, temperatura e condições de consumo;
- Zelar pela adequada utilização dos gêneros alimentícios, evitando desperdícios e perdas durante o processo produtivo;
- Operar equipamentos e utensílios utilizados na produção de refeições, observando as orientações de segurança e funcionamento;
- Participar da montagem, distribuição e reposição das refeições, quando necessário;
- Executar procedimentos de higienização e organização dos ambientes, equipamentos, utensílios e áreas de trabalho sob sua responsabilidade;
- Observar e cumprir as normas de segurança alimentar, biossegurança, saúde ocupacional e prevenção de acidentes de trabalho;
- Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
- Comunicar à chefia imediata quaisquer irregularidades relacionadas à qualidade dos alimentos, equipamentos, insumos ou condições de trabalho;
- Colaborar com as ações de controle de qualidade, auditorias internas, inspeções sanitárias e demais atividades de monitoramento realizadas pela unidade;
- Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função.

Requisitos Mínimos:

- Ensino Fundamental Completo;
- Experiência ou capacitação compatível com as atividades de preparo de alimentos;
- Conhecimento básico das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Área de Atuação: Os profissionais poderão ser alocados nas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), cozinhas hospitalares, lactários, copas, unidades de produção de refeições e demais áreas destinadas à preparação e distribuição de alimentos das unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde da SESAP/RN.

b) Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05):

Apoio na preparação e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários; Higienização de utensílios, equipamentos e instalações da cozinha hospitalar; Auxílio no recebimento, conferência e organização de gêneros alimentícios; Execução de atividades de pré-preparo de alimentos sob supervisão do Cozinheiro; Cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA.

Descrição Sumária: Executar atividades auxiliares relacionadas ao recebimento, seleção, higienização, pré-preparo, porcionamento, acondicionamento, distribuição e organização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambientes de trabalho das Unidades de Nutrição e Dietética (UND), contribuindo para a produção e distribuição segura das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários das unidades da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), observando as normas sanitárias, as boas práticas de manipulação de alimentos e as orientações da equipe de Nutrição.

Atribuições:

- Auxiliar no recebimento, conferência, separação e organização dos gêneros alimentícios utilizados na produção das refeições;
- Realizar a seleção, lavagem, higienização, descascamento, corte, fracionamento e pré-preparo de alimentos in natura, minimamente processados ou industrializados;
- Auxiliar na preparação de refeições, dietas hospitalares, lanches, sobremesas, bebidas e demais preparações alimentícias, sob orientação da equipe responsável;
- Executar atividades de porcionamento, acondicionamento, identificação e distribuição de refeições e dietas, observando as prescrições dietéticas e orientações dos nutricionistas;
- Auxiliar na montagem de bandejas, carrinhos térmicos, recipientes e demais estruturas destinadas à distribuição das refeições;
- Realizar o transporte interno de alimentos, refeições, utensílios e materiais necessários ao funcionamento da Unidade de Nutrição e Dietética;
- Executar a higienização, limpeza e organização de utensílios, equipamentos, bancadas, áreas de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos;
- Auxiliar no controle e organização dos estoques de materiais e gêneros alimentícios, comunicando à chefia imediata situações de irregularidade, avarias ou perdas identificadas;
- Realizar a coleta e o descarte adequado de resíduos gerados durante as atividades, observando as normas sanitárias e ambientais aplicáveis;
- Auxiliar na conferência das condições de conservação, validade, integridade e qualidade dos alimentos utilizados na produção;
- Zelar pela adequada utilização dos materiais, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade;
- Cumprir os procedimentos operacionais padronizados, as boas práticas de manipulação de alimentos e os protocolos institucionais vigentes;
- Utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
- Participar dos treinamentos e capacitações promovidos pela contratada ou pela contratante relacionados à segurança alimentar, higiene, manipulação de alimentos, biossegurança e segurança do trabalho;
- Comunicar imediatamente situações que possam comprometer a qualidade, segurança ou regularidade da produção e distribuição das refeições;
- Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função e as necessidades operacionais da unidade.

Requisitos Mínimos:

- Ensino Fundamental Completo;
- Conhecimento básico das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- Aptidão física compatível com as atividades desempenhadas.

Área de Atuação: Os profissionais poderão ser alocados nas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), cozinhas hospitalares, copas, lactários, áreas de preparo e distribuição de refeições e demais ambientes destinados à produção e fornecimento de alimentação das unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde da SESAP/RN.

c) Despenseiro - CBO de Referência: 4141-10 (Armazenista):

Recebimento, conferência qualitativa e quantitativa de gêneros alimentícios e materiais de consumo; Armazenamento e controle de estoques de alimentos, observando as condições adequadas de conservação; Controle de validade e aplicação do sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai); Organização da despensa e câmaras frias, garantindo a integridade dos alimentos; Fornecimento de insumos às cozinhas mediante requisição e controle de saída de materiais; Elaboração e atualização de inventários e relatórios de estoque para subsidiar a gestão de compras.

Descrição Sumária: Executar atividades relacionadas ao recebimento, conferência, armazenamento, controle, organização, conservação, distribuição e movimentação de gêneros alimentícios, materiais de consumo, utensílios e demais insumos utilizados pelas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), garantindo a adequada gestão dos estoques, a rastreabilidade dos produtos, a observância dos prazos de validade e das condições de armazenamento, em conformidade com as normas sanitárias, os procedimentos institucionais e as orientações da equipe de Nutrição da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN).

Atribuições

- Receber, conferir e armazenar gêneros alimentícios, materiais de consumo, utensílios e demais insumos destinados à Unidade de Nutrição e Dietética;
- Verificar quantitativamente e qualitativamente os produtos recebidos, observando especificações, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de transporte e demais requisitos aplicáveis;
- Organizar os estoques de forma a garantir adequada conservação, identificação, rastreabilidade e movimentação dos produtos armazenados;
- Realizar o controle de entrada, saída, saldo e movimentação dos materiais sob sua responsabilidade;
- Aplicar os critérios de armazenamento e distribuição baseados no princípio PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) ou metodologia equivalente adotada pela unidade;
- Monitorar os prazos de validade dos produtos, comunicando previamente situações que possam gerar perdas, vencimentos ou desabastecimento;
- Realizar separação, fracionamento e distribuição interna de gêneros alimentícios e materiais para os setores de produção, preparo e distribuição de refeições;
- Controlar as condições de armazenamento dos produtos, observando temperatura, ventilação, umidade, limpeza e demais requisitos sanitários aplicáveis;
- Participar da realização de inventários, balanços, conferências e levantamentos periódicos dos estoques;
- Registrar informações relacionadas ao controle de estoque em formulários, planilhas, sistemas informatizados ou instrumentos definidos pela Administração;
- Comunicar imediatamente à chefia e à equipe de Nutrição quaisquer irregularidades relacionadas a produtos vencidos, deteriorados, avariados, contaminados ou em desacordo com as especificações estabelecidas;
- Auxiliar nas atividades de recebimento e conferência de mercadorias junto às equipes responsáveis;
- Zelar pela limpeza, organização, conservação e segurança das áreas de armazenamento e dos materiais sob sua responsabilidade;
- Cumprir as normas de segurança alimentar, biossegurança, saúde ocupacional, prevenção de acidentes e boas práticas de armazenamento;
- Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs);
- Participar dos treinamentos e capacitações promovidos pela contratada ou pela contratante relacionados à gestão de estoques, segurança alimentar, armazenamento de

- produtos, biossegurança e segurança do trabalho;
- Executar outras atividades correlatas compatíveis com a natureza da função e as necessidades operacionais da unidade.

Requisitos Mínimos:

- Ensino Médio Completo (Eu recomendo manter para o Despenseiro (Armazenista) a exigência de Ensino Médio Completo, diferentemente do Auxiliar de Cozinha e do Cozinheiro. A justificativa é que ele executará atividades de: controle de estoque; conferência documental; registros em sistemas; inventários; rastreabilidade de produtos; controle de validade. Essa exigência costuma ser considerada proporcional pelos órgãos de controle e fortalece a governança dos estoques alimentares das unidades hospitalares.);
- Conhecimentos básicos de controle de estoque, armazenamento e movimentação de materiais;
- Conhecimentos básicos de informática para utilização de sistemas e registros de controle.

Área de Atuação: Os profissionais poderão atuar nas Unidades de Nutrição e Dietética (UND), almoxarifados, despensas, áreas de recebimento, armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios, materiais de consumo e insumos utilizados pelas unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde da SESAP/RN.

- 5.2.1. Convenções Coletivas de Trabalho vigentes para os referidos cargos: **RN000013/2026** e TA RN130/2025 e benefício social.
- 5.2.2. DA INCIDÊNCIA DO ADICIONAL DE INSALUBRIDADE
- 5.2.2.1. Considerando a natureza das atividades a serem desenvolvidas no âmbito das unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e demais estabelecimentos integrantes da Rede Estadual de Saúde, reconhece-se a possibilidade de ocorrência de condições de trabalho caracterizadas como insalubres, nos termos dos artigos 189 a 192 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), da Norma Regulamentadora nº 15 (NR-15) do Ministério do Trabalho e Emprego e demais normativos aplicáveis.
- 5.2.2.2. Os trabalhadores efetivamente expostos a agentes insalubres, em condições caracterizadas por meio de avaliação técnica e enquadradas nas hipóteses previstas na legislação vigente, farão jus ao respectivo adicional de insalubridade, observados os critérios legais, normativos e convencionais aplicáveis à categoria profissional.
- 5.2.2.3. A caracterização da insalubridade, a identificação dos ambientes ou atividades alcançados, a definição do respectivo grau de incidência (mínimo, médio ou máximo) e a indicação dos trabalhadores beneficiários dependerão de avaliação técnica realizada por profissional legalmente habilitado, observando-se as condições reais de execução dos serviços e a efetiva exposição aos agentes nocivos.
- 5.2.2.4. Nos casos em que houver enquadramento das atividades nas hipóteses previstas na legislação trabalhista, nas Normas Regulamentadoras ou na Convenção Coletiva de Trabalho aplicável, o adicional de insalubridade deverá ser assegurado aos trabalhadores que se enquadrarem nas condições definidas pelo respectivo laudo técnico ou instrumento normativo.
- 5.2.2.5. Em razão da diversidade de ambientes existentes na Rede Estadual de Saúde e da possibilidade de alocação dos profissionais em locais com diferentes condições de exposição ocupacional, a composição inicial dos custos da contratação não contemplará, de forma presumida e uniforme, a incidência de adicional de insalubridade para todos os postos licitados.
- 5.2.2.6. Eventual necessidade de inclusão ou adequação dos custos decorrentes do pagamento do adicional de insalubridade será tratada mediante apresentação da documentação técnica pertinente, observadas as condições efetivamente verificadas na execução contratual e os mecanismos legalmente previstos de repactuação, revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando cabíveis.
- 5.2.2.7. Dessa forma, preserva-se, simultaneamente, o direito dos trabalhadores submetidos a condições insalubres legalmente caracterizadas, a adequada composição dos custos da contratação e a observância dos princípios da legalidade, economicidade e eficiência administrativa.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. A quantidade de profissionais **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)** a ser contratada foi estimada a partir da consolidação do número de unidades hospitalares, administrativas/prediais, turnos de trabalho, cobertura necessária e demanda de serviços da unidade. A descrição dos serviços, especificações, bem como a quantidade estimada para contratação serão demonstradas na tabela a seguir:

FUNÇÃO	Nº CBO	CARGA HORÁRIA SEMANAL	JORNADA DE TRABALHO DIÁRIA	TURNO	POSTO DE TRABALHO dimensionados / contratados	POSTO DE TRABALHO dimensionados / contratados
Lote 01 - Natal-RN						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	44H	8H	DIURNO	4	4
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	35	70
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	16	32
Cozinheiro	5132-20	44H	8H	DIURNO	3	3
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	24	48
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	9	18
Despenseiro	4141-10	44H	8H	DIURNO	1	1
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	9	18
Lote 02 - Parnamirim-RN						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	5	10
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	1	2
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	4	8
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	1	2
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	1	2
Lote 03 - Mossoró-RN						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	16	32
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	6	12
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	9	18
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	4	8
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	4	8
Lote 04 - Caraubas, Apodi, Pau dos Ferros e Assu						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	11	22
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	5	10
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	8	16
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	3	6
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	5	10
Lote 05 - Macaíba, São José de Mipibu, João Câmara, Santo Antônio						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	9	18
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	5	10
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	8	16
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	5	10
Lote 06 - Caicó, Currais Novos, Santa Cruz e São Paulo do Potengi						
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	9	18
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	4	8
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	6	12
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	3	6
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	4	8
TOTAL GERAL						
FUNÇÃO	Nº CBO	CARGA HORÁRIA SEMANAL	JORNADA DE TRABALHO DIÁRIA	TURNO	POSTO DE TRABALHO	QUANTIDADE DE TRABALHADORES dimensionados / contratados
Auxiliar de Cozinha	5135-05	44H	8H	DIURNO	4	4
Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	DIURNO	85	170

Auxiliar de Cozinha	5135-05	12X36	12H	NOTURNO	38	76
Cozinheiro	5132-20	44H	8H	DIURNO	3	3
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	DIURNO	58	116
Cozinheiro	5132-20	12X36	12H	NOTURNO	19	38
Despenseiro	4141-10	12X36	12H	DIURNO	28	56
Despenseiro	4141-10	44H	8H	DIURNO	1	1

6.2. A Equipe de Planejamento de Licitações de Locação de Mão de Obra - Portaria da Equipe de planejamento (id 41907945), a partir da consolidação, identificou a necessidade dos serviços nas Unidades Hospitalares e Unidades de Referência - Capital e Interior, diante disso, optou-se por realizar a planilha por unidade, agrupando-os em **06 (seis) lotes** visando garantir maior eficiência na gestão contratual.

6.3. A solução adotada contemplou a consolidação das atividades de **serviços contínuos de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, considerando a compatibilidade das atribuições, a identidade ocupacional prevista na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e as necessidades operacionais da Rede Estadual de Saúde.

6.4. A medida proporciona maior flexibilidade operacional na alocação dos profissionais, racionalização administrativa, redução da fragmentação contratual, simplificação dos procedimentos de gestão e fiscalização, além de contribuir para a economicidade da contratação, sem prejuízo da observância dos protocolos específicos aplicáveis aos ambientes assistenciais e administrativos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Com base na pesquisa de preço id 43050056, considerando o quantitativo anual a ser contratado para cada um dos CBOs citados, o **valor anual estimado da contratação é de R\$ 25.737.899,38** (vinte e cinco milhões, setecentos e trinta e sete mil oitocentos e noventa e nove reais e trinta e oito centavos).

7.2. A estimativa detalhada do custo da contratação, bem como o modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços aplicável a esta contratação de mão de obra com dedicação exclusiva, serão acostados aos autos e disponibilizados pela Secretaria de Estado da Administração (SEAD/RN), na qualidade de órgão responsável pela validação orçamentária e condução do procedimento licitatório e pela realização da pesquisa de preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 32.449/2023 e demais normativos aplicáveis.

7.3. Para elaboração da estimativa poderão ser utilizados, dentre outros instrumentos, painéis de preços governamentais, contratações similares realizadas pela Administração Pública, atas de registro de preços vigentes, bases oficiais de pesquisa de preços, contratos públicos correlatos, convenções coletivas de trabalho aplicáveis às categorias profissionais envolvidas e demais fontes admitidas pela legislação.

7.4. A estimativa final de preços integrará os autos do processo licitatório e servirá de referência para análise da vantajosidade da contratação e julgamento da compatibilidade das propostas apresentadas.

8. DIMENSIONAMENTO DA QUANTIDADE DE POSTOS A SEREM CONTRATADOS

8.1. O dimensionamento dos quantitativos de postos de trabalho previstos nesta contratação foi realizado a partir de levantamento técnico realizado pela Coordenadoria de Gestão do Trabalho e Educação na Saúde (CGTES), setor dimensionamento, junto às unidades hospitalares, unidades de referência, unidades administrativas e unidades regionais de saúde da Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte (SESAP/RN), observando as características operacionais, assistenciais e estruturais de cada unidade.

8.2. Para definição das quantidades estimadas foram considerados, dentre outros, os seguintes critérios técnicos:

- I - perfil assistencial da unidade, considerando hospitais gerais, hospitais especializados, maternidades, unidades de urgência e emergência, ambulatórios, unidades administrativas e demais serviços integrantes da Rede Estadual de Saúde;
- II - capacidade instalada da unidade, incluindo número de leitos operacionais, leitos de terapia intensiva, leitos obstétricos, pediátricos, cirúrgicos, clínicos e demais estruturas assistenciais que demandem fornecimento regular de refeições e dietas;
- III - número médio diário de refeições produzidas e distribuídas, compreendendo grandes refeições, pequenas refeições, lanches, ceias, dietas especiais e demais preparações fornecidas a pacientes, acompanhantes, servidores e usuários autorizados;
- IV - complexidade das dietas hospitalares ofertadas, considerando dietas livres, brandas, pastosas, líquidas, hipossódicas, hipoglicídicas, hiperproteicas, restritivas, dietas para pacientes críticos e demais prescrições dietéticas definidas pela equipe de Nutrição;
- V - regime de funcionamento da Unidade de Nutrição e Dietética (UND), especialmente nas unidades com operação 24 horas por dia, 7 dias por semana, inclusive finais de semana e feriados;
- VI - etapas do processo produtivo, incluindo recebimento, conferência, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, acondicionamento, distribuição, recolhimento, higienização de utensílios e controle de estoque;
- VII - modelo de distribuição adotado pela unidade, considerando distribuição centralizada, descentralizada ou mista, bem como a existência de copas, lactários, refeitórios, unidades de internação, pronto atendimento, centro cirúrgico, UTI e demais setores assistenciais;
- VIII - necessidade de controle sanitário dos alimentos, observância das Boas Práticas de Manipulação, monitoramento de temperatura, prevenção de contaminação cruzada, controle de validade, rastreabilidade e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios;
- IX - distâncias internas, distribuição física dos setores, fluxo de transporte interno de refeições e complexidade logística para abastecimento das áreas assistenciais e administrativas;
- X - demanda por profissionais nos horários críticos de produção e distribuição das refeições, especialmente nos períodos de café da manhã, almoço, jantar, lanches, ceias e dietas fracionadas;
- XI - necessidade de cobertura de férias, folgas, afastamentos legais, ausências justificadas e demais eventos inerentes à gestão da força de trabalho;
- XII - histórico de execução dos contratos vigentes, dimensionamento atual dos postos de trabalho, demanda assistencial observada pelas unidades e projeção de necessidade futura durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

8.3. No caso dos postos de Auxiliar de Cozinha e Cozinheiro, o dimensionamento considerou especialmente o volume diário de refeições produzidas, a complexidade das preparações, o quantitativo de dietas hospitalares, os turnos de produção, a necessidade de atendimento ininterrupto das unidades e o grau de especialização exigido para a manipulação segura dos alimentos.

8.4. Para os postos de Despenseiro - Armazenista, o dimensionamento considerou o volume de gêneros alimentícios movimentados, a necessidade de recebimento e conferência de mercadorias, controle de estoque, monitoramento de validade, armazenamento adequado, rastreabilidade dos produtos, distribuição interna de insumos e suporte permanente às rotinas da Unidade de Nutrição e Dietética.

8.5. O dimensionamento adotou como referência técnica a organização do serviço de alimentação hospitalar, a produção diária estimada de refeições, o número de leitos, a complexidade assistencial da unidade, os turnos de funcionamento, o modelo de distribuição das dietas e as exigências sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, observadas as Boas Práticas previstas na RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias pertinentes.

8.6. A memória de cálculo dos postos deverá considerar, por unidade, no mínimo: número de leitos ativos, média diária de refeições servidas, quantidade de refeições por turno, número de dietas especiais, existência de UTI, centro cirúrgico, maternidade, pronto atendimento, refeitório, lactário, copas de distribuição, área de armazenamento, volume de gêneros alimentícios movimentados e regime de funcionamento da unidade.

8.7. Os quantitativos estimados constantes deste Estudo Técnico Preliminar representam a necessidade projetada para atendimento das unidades participantes da contratação e poderão ser ajustados durante a fase de planejamento da licitação, observadas as necessidades da Administração, a disponibilidade orçamentária e os limites legais aplicáveis.

8.8. A divisão da contratação em lotes geográficos foi definida considerando a distribuição territorial das unidades integrantes da Rede Estadual de Saúde, as características operacionais dos serviços de alimentação hospitalar, a necessidade de otimização da gestão contratual e a busca pela obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

8.9. A regionalização dos lotes permite que fatores como disponibilidade de mão de obra local, logística de recrutamento e reposição de profissionais, custos relacionados ao deslocamento de supervisão operacional, auxílio-transporte, abrangência territorial das unidades, tempo de resposta para substituições, apoio administrativo e continuidade da produção e distribuição de refeições sejam adequadamente considerados pelas licitantes na composição de seus custos.

8.10. A medida contribui para ampliação da competitividade do certame, redução de barreiras de entrada para empresas com atuação regionalizada, fortalecimento da fiscalização contratual e maior eficiência na execução dos serviços, promovendo racionalização administrativa e melhor aplicação dos recursos públicos.

8.11. A memória de cálculo por unidade deverá ser acostada aos autos, contendo os parâmetros utilizados para definição dos quantitativos de Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro - Armazenista, conforme levantamento técnico realizado pela CGTES/Dimensionamento.

8.12. Referências técnicas úteis para consulta: RDC Anvisa nº 216/2004; Cartilha da Anvisa sobre Boas Práticas; Resolução CFN nº 600/2018; e estudo "Dimensionamento de recursos humanos em serviços de alimentação e nutrição de hospitais públicos e privados".

8.13. A memória de cálculo por unidade está acostada abaixo

MUNICÍPIO	UNIDADE	FUNÇÃO	CBO	CH	JORNADA	TURNO	POSTOS DIMENSIONADOS	TRAB. DIMENSIONADO
CAICÓ	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes (HRTFF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	3	6
CAICÓ	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes (HRTFF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
CURRAIS NOVOS	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho (HRMC)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
CURRAIS NOVOS	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho (HRMC)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
SÃO PAULO DO POTengi	Hospital Regional Monsenhor Expedito (HRME)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4

SÃO PAULO DO POTENGI	Hospital Regional Monsenhor Expedito (HRME)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
CARAÚBAS	Hospital Regional Dr. Aginaldo Pereira da Silva (HRDAPS)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
CARAÚBAS	Hospital Regional Dr. Aginaldo Pereira da Silva (HRDAPS)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
PAU DOS FERROS	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade (HRCCA)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	3	6
PAU DOS FERROS	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade (HRCCA)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
APODI	Hospital Regional Dr. Hélio Morais Marinho (HRHMM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
APODI	Hospital Regional Dr. Hélio Morais Marinho (HRHMM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
ASSÚ	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos (HRNIS)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
ASSÚ	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos (HRNIS)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ	Hospital Monsenhor Antônio Barros (HMAB)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ	Hospital Monsenhor Antônio Barros (HMAB)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
MACAÍBA	Hospital Regional Dr. Alfredo Mesquita Filho (HRAFMF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
MACAÍBA	Hospital Regional Dr. Alfredo Mesquita Filho (HRAFMF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
JOÃO CÂMARA	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro (HRJAG)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
JOÃO CÂMARA	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro (HRJAG)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
SANTO ANTÔNIO	Hospital Regional Lindolfo Gomes Vidal (HRLGV)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SANTO ANTÔNIO	Hospital Regional Lindolfo Gomes Vidal (HRLGV)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Rafael Fernandes (HRF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
MOSSORÓ	Hospital Rafael Fernandes (HRF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Regional da Mulher Parteira Maria Correia (HRMPMC)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	4	8
MOSSORÓ	Hospital Regional da Mulher Parteira Maria Correia (HRMPMC)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Regional Dr. Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	7	14
MOSSORÓ	Hospital Regional Dr. Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	3	6
NATAL	Centro Estadual de Reabilitação e Atenção Ambulatorial Especializada do Rio Grande do Norte (CERAE/RN)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	44h	8h	DIURNO	2	2
NATAL	Hemocentro Dalton Barbosa Cunha (HEMONORTE)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Central Coronel Pedro Germano (HCCPG)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	3	6
NATAL	Hospital Central Coronel Pedro Germano (HCCPG)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Dr. José Pedro Bezerra (HJPB)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	4	8
NATAL	Hospital Dr. José Pedro Bezerra (HJPB)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	4	8
NATAL	Hospital Drª Giselda Trigueiro (HGT)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	3	6
NATAL	Hospital Drª Giselda Trigueiro (HGT)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	2	4
NATAL	Hospital Geral Dr. João Machado (HGJM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	4	8
NATAL	Hospital Geral Dr. João Machado (HGJM)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Maria Alice Fernandes (HMAF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	2	4
NATAL	Hospital Maria Alice Fernandes (HMAF)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel (HMGW)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	11	22
NATAL	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel (HMGW)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	4	8
NATAL	Unidade Central de Agentes Terapêuticos (UNICAT)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	44h	8h	DIURNO	1	1
PARNAMIRIM	Hospital Regional Dr. Deoclécio Marques de Lucena (HRDML)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	DIURNO	4	8
PARNAMIRIM	Hospital Regional Dr. Deoclécio Marques de Lucena (HRDML)	Auxiliar de Cozinha	5135-05	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
CAICÓ	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes (HRTFF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
CAICÓ	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes (HRTFF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
CURRAIS NOVOS	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho (HRMC)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
CURRAIS NOVOS	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho (HRMC)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
SÃO PAULO DO POTENGI	Hospital Regional Monsenhor Expedito (HRME)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
CARAÚBAS	Hospital Regional Dr. Aginaldo Pereira da Silva (HRDAPS)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
PAU DOS FERROS	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade (HRCCA)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
PAU DOS FERROS	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade (HRCCA)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
APODI	Hospital Regional Dr. Hélio Morais Marinho (HRHMM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
APODI	Hospital Regional Dr. Hélio Morais Marinho (HRHMM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
ASSÚ	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos (HRNIS)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ	Hospital Monsenhor Antônio Barros (HMAB)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
MACAÍBA	Hospital Regional Dr. Alfredo Mesquita Filho (HRAFMF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
JOÃO CÂMARA	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro (HRJAG)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SANTO ANTÔNIO	Hospital Regional Lindolfo Gomes Vidal (HRLGV)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Rafael Fernandes (HRF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Regional da Mulher Parteira Maria Correia (HRMPMC)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	3	6
MOSSORÓ	Hospital Regional da Mulher Parteira Maria Correia (HRMPMC)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2

MOSSORÓ	Hospital Regional Dr. Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
MOSSORÓ	Hospital Regional Dr. Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	2	4
MOSSORÓ	Unidade de Coleta e Transfusão de Sangue - Hemocentro de Mossoró	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Centro Estadual de Reabilitação e Atenção Ambulatorial Especializada do Rio Grande do Norte (CERAE/RN)	Cozinheiro	5132-20	44h	8h	DIURNO	1	1
NATAL	Hemocentro Dalton Barbosa Cunha (HEMONORTE)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Central Coronel Pedro Germano (HCCPG)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
NATAL	Hospital Central Coronel Pedro Germano (HCCPG)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Dr. José Pedro Bezerra (HJPB)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	3	6
NATAL	Hospital Dr. José Pedro Bezerra (HJPB)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Drª Giselda Trigueiro (HGT)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	3	6
NATAL	Hospital Drª Giselda Trigueiro (HGT)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Geral Dr. João Machado (HGJM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	4	8
NATAL	Hospital Geral Dr. João Machado (HGJM)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Maria Alice Fernandes (HMAF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	2	4
NATAL	Hospital Maria Alice Fernandes (HMAF)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
NATAL	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel (HMGW)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	4	8
NATAL	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel (HMGW)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	2	4
NATAL	Unidade Central de Agentes Terapêuticos (UNICAT)	Cozinheiro	5132-20	44h	8h	DIURNO	1	1
PARNAMIRIM	Hospital Regional Dr. Deoclécio Marques de Lucena (HRDML)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	DIURNO	3	6
PARNAMIRIM	Hospital Regional Dr. Deoclécio Marques de Lucena (HRDML)	Cozinheiro	5132-20	12x36h	12h	NOTURNO	1	2
CAICÓ	Hospital Regional do Seridó Telecila Freitas Fontes (HRTFF)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
CURRAIS NOVOS	Hospital Regional Dr. Mariano Coelho (HRMC)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SÃO PAULO DO POTENGI	Hospital Regional Monsenhor Expedito (HRME)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
CARAÚBAS	Hospital Regional Dr. Aguinaldo Pereira da Silva (HRDAPS)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
PAU DOS FERROS	Hospital Regional Dr. Cleodon Carlos de Andrade (HRCCA)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
APODI	Hospital Regional Dr. Hélio Moraes Marinho (HRHMM)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
ASSÚ	Hospital Regional Nelson Inácio dos Santos (HRNIS)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SÃO JOSÉ DE MIPIBÚ	Hospital Monsenhor Antônio Barros (HMAB)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MACAÍBA	Hospital Regional Dr. Alfredo Mesquita Filho (HRAFM)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
JOÃO CÂMARA	Hospital Regional Josefa Alves Godeiro (HRJAG)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
SANTO ANTÔNIO	Hospital Regional Lindolfo Gomes Vidal (HRLGV)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Rafael Fernandes (HRF)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Regional da Mulher Parteira Maria Correia (HRMPMC)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
MOSSORÓ	Hospital Regional Dr. Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Centro Estadual de Reabilitação e Atenção Ambulatorial Especializada do Rio Grande do Norte (CERAE/RN)	Despenseiro	4141-10	44h	8h	DIURNO	1	1
NATAL	Hemocentro Dalton Barbosa Cunha (HEMONORTE)	Despenseiro	4141-10	12x36	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Central Coronel Pedro Germano (HCCPG)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Dr. José Pedro Bezerra (HJPB)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Drª Giselda Trigueiro (HGT)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Geral Dr. João Machado (HGJM)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Maria Alice Fernandes (HMAF)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
NATAL	Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel (HMGW)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2
PARNAMIRIM	Hospital Regional Dr. Deoclécio Marques de Lucena (HRDML)	Despenseiro	4141-10	12x36h	12h	DIURNO	1	2

8.14. O dimensionamento do quantitativo a ser contratado baseou-se nos contratos atuais e dimensionamento de postos de trabalho, sobre o qual foi aplicada uma margem de majoração preventiva (25%). Este acréscimo justifica-se pela possibilidade de expansão física e operacional da rede de saúde local. Além disso, o quantitativo dimensionado visa garantir a segurança logística e o abastecimento ininterrupto, considerando que a Ata de Registro de Preços (ARP) terá vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, e os contratos dela decorrentes, por se tratarem de fornecimento/serviço contínuo, poderão ser prorrogados por até 10 (dez) anos, conforme autoriza a legislação vigente.

8.15. Os riscos relacionados à contratação, execução e fiscalização contratual encontram-se detalhados no documento específico denominado Análise de Riscos e Matriz de Riscos, integrante da fase preparatória da contratação.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. A solução para atendimento das necessidades das Unidades Hospitalares e de Referência da Rede Pública do Estado, para as unidades da Capital e do Interior do estado, será materializada pela empresa Contratada mediante alocação de empregados para a prestação de serviços, de acordo com as especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência que balizará o processo licitatório.

9.2. A empresa contratada será responsável pelo recrutamento, seleção, contratação, treinamento, gestão administrativa e supervisão dos profissionais, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e de segurança do trabalho decorrentes da execução contratual. Também caberá à contratada fornecer uniformes, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e demais itens necessários ao desempenho adequado das atividades, observadas as normas vigentes de biossegurança, saúde ocupacional e segurança do trabalho.

A execução dos serviços deverá ocorrer de forma contínua e ininterrupta, inclusive em regime de plantão, escalas, finais de semana e feriados, quando necessário, em razão da natureza essencial das atividades desenvolvidas pelas unidades da rede estadual de saúde, observando a carga horária contratada, seguindo as normas vigentes da Consolidação das Leis Trabalhistas. O dimensionamento da força de trabalho deverá observar as especificidades de cada unidade, os fluxos assistenciais, a complexidade dos serviços prestados e a demanda operacional existente.

A solução contempla ainda a adoção de mecanismos de fiscalização e acompanhamento contratual, por meio da definição de níveis mínimos de qualidade, indicadores de desempenho, procedimentos de supervisão e controles administrativos destinados a assegurar a adequada execução dos serviços e o atendimento dos resultados esperados pela Administração.

Dessa forma, a contratação proposta visa garantir a manutenção de ambientes limpos, seguros e adequados ao funcionamento das unidades da SESAP, assegurar o suporte operacional indispensável à assistência à saúde e promover maior eficiência administrativa, contribuindo para a continuidade, qualidade e segurança dos serviços públicos de saúde prestados à população em todo o Estado.

9.3. Os postos de serviços estarão indicados no contrato celebrado entre a CONTRATADA e CONTRATANTE.

9.4. A prestação dos serviços de **Auxiliar de Cozinha observará o Código Brasileiro de Ocupações do Ministério do Trabalho e Emprego (CBO) nº 5135-05, Cozinheiro CBO nº 5132-20 e Despenseiro CBO nº 4141-10**. A prestação dos serviços envolvem a alocação de mão de obra capacitada por meio dos postos fixados pela administração pública estadual.

9.4.1. Os serviços serão previamente estabelecidos pela CONTRATANTE e poderão, a critério desta, ser remanejados, trocados, modificados ou substituídos no todo, ou em parte, nos estritos limites estabelecidos pela legislação em vigor.

9.4.2. As atividades serão coordenadas pelo respectivo setor responsável da CONTRATANTE e fiscalizadas pelo fiscal do contrato especialmente designado pela

CONTRATANTE.

- 9.4.3. Todos os profissionais contratados deverão, além de ter aptidão física e mental para o exercício de suas atribuições, atenderem, no mínimo, aos seguintes requisitos:
- a) Ter nacionalidade brasileira ou portuguesa. No caso de nacionalidade portuguesa, estar legalmente amparado pelo estatuto de igualdade entre brasileiros e portugueses, com reconhecimento do gozo dos direitos políticos, na forma do disposto no [art. 13, do Decreto nº 70.436, de 18 de abril de 1972](#);
 - b) Ter idade mínima de 21 (vinte e um) anos;
 - c) Estar quite com as obrigações eleitorais;
 - d) Estar quite com as obrigações do Serviço Militar, para os profissionais do sexo masculino;
 - e) Os requisitos de escolaridade e qualificação profissional observarão a legislação vigente, a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) e a Convenção Coletiva de Trabalho aplicável à categoria profissional, comprovada por meio de certificado emitido pelo Ministério da Educação.
- 9.4.4. Os documentos necessários à comprovação do atendimento aos requisitos de qualificação mínima deverão, obrigatoriamente, serem apresentados no momento da formalização da apresentação, caso a caso, dos profissionais da Contratada ao FISCAL ADMINISTRATIVO do Contratante.
- 9.5. É vedado a contratante indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado.
- 9.6. É vedado a contratante estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado.
- 9.7. É vedado a contratante definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos, devendo ser observados os critérios de medição e pagamento previstos no Termo de Referência.
- 9.8. É vedado a contratante demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação.
- 9.9. **DA VEDAÇÃO DE CONTRATAÇÃO POR GRAU DE PARENTESCO**
- 9.9.1. É vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 9.9.2. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau ([Súmula Vinculante/STF nº 13](#));
- 9.9.3. é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.
- 9.10. **DA INTERVENÇÃO INDEVIDA DA ADMINISTRAÇÃO NA GESTÃO INTERNA DO CONTRATADO**
- 9.10.1. É vedado a CONTRATANTE intervir na gestão interna da contratada, especialmente quanto à definição de sua organização, formas de execução das atividades, escalas de trabalho, controle de jornada, meios de supervisão, métodos operacionais e adoção de medidas disciplinares.
- 9.10.2. As comunicações da Administração limitar-se-ão à verificação da conformidade da execução contratual com os resultados pactuados, sendo vedada a imposição de condutas operacionais ou administrativas específicas que interfiram na gestão da contratada.
- 9.10.3. A contratada será integralmente responsável pela gestão de sua equipe, incluindo obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, disciplinares e civis, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício entre os trabalhadores e a Administração contratante.
- 9.10.4. O descumprimento da vedação à interferência na gestão interna da contratada poderá acarretar a nulidade da contratação e responsabilização dos agentes públicos envolvidos, nos termos do [art. 48, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021](#).
- 9.10.5. Os agentes designados para a fiscalização do contrato deverão observar os limites legais de atuação, abstendo-se de emitir ordens ou comandos que impliquem ingerência direta na estrutura funcional ou administrativa da empresa contratada.
- 9.11. **DA CARGA HORÁRIA**
- 9.11.1. Os serviços deverão ser prestados em estrita observância às normas legais e às Convenções Coletivas de Trabalho (CCT) das categorias profissionais envolvidas (conforme detalhado no subitem 5.2 deste ETP), sob as seguintes modalidades de jornada, cujos horários específicos de início e término serão determinados pela CONTRATANTE:
- a) Regime de 12x36h (Diurno e Noturno): Destinado às funções que exigem cobertura contínua, consistindo em 12 (doze) horas de trabalho seguidas por 36 (trinta e seis) horas de descanso, com direito ao intervalo intrajornada para repouso e alimentação. Os plantões noturnos observarão a incidência do adicional noturno e a prorrogação da hora noturna, conforme a legislação vigente.
 - b) Regime de 44h Semanais: Destinado às funções de rotina administrativa ou operacional padrão, distribuídas de segunda a sábado, em conformidade com as necessidades da Administração, entre às 6 e 19 horas, sendo concedido horário de almoço, nos termos da legislação em vigor, respeitando-se o limite de 8 (oito) horas diárias e os intervalos legais para descanso.
- 9.11.2. Poderá ocorrer alteração nos horários de trabalho e na distribuição dos postos para melhor atendimento da demanda de cada órgão ou entidade, ou caso o horário de expediente seja alterado por determinação legal ou imposição de circunstâncias supervenientes, devendo ser promovida adequação nos horários da prestação de serviços para atendimento da nova situação, desde que não ocorra acréscimo de horas sobre a jornada.
- 9.11.3. Os serviços deverão ser executados em horários correspondentes às exigências das atividades normais da contratante. O controle do cumprimento da carga horária será de inteira responsabilidade da contratada, cabendo exclusivamente a esta a substituição de recursos humanos, quando solicitado pela contratante, nas ocorrências de falta de funcionários, interrupção do cumprimento da carga ou solicitação de pessoal, independente da causa.
- 9.12. **DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**
- 9.12.1. Os serviços a serem executados pela CONTRATADA abrangerão todas as Unidades Hospitalares e de Referência da Rede Pública, Unidades Administrativas e Unidades Regionais de Saúde, localizadas na Capital e no Interior do Estado do Rio Grande do Norte, conforme **planilha do item 6.1 deste ETP**. A CONTRATADA deverá, ainda, garantir a cobertura de todas as dependências do imóvel da contratante, inclusive corredores, salas, copas, escadarias, "halls", sanitários, áreas de estacionamento/garagens, áreas internas e externas, esquadrias, fachada envidraçada, e quaisquer outras dependências porventura existentes no prédio.
- 9.13. **DO SALÁRIO BASE**
- 9.13.1. Os salários-mínimos vigentes (pisos salariais) dos profissionais dos Postos de trabalho, deverão ser fixados, tomando-se por parâmetro aqueles dispostos na regulamentação específica, ou por Convenção Coletiva de Trabalho (CCT), quando existentes.
- 9.13.2. Os salários dos profissionais dos Postos de trabalho, bem como os demais benefícios, não poderão ser inferiores aos estabelecidos em sentença normativa ou lei, acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho do sindicato ao qual os profissionais estão vinculados.
- 9.14. **DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS**
- 9.14.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar o fardamento necessário e os equipamentos de proteção individual necessários para a execução da atividade.
- 9.14.2. Os uniformes completos deverão ser fornecidos pela empresa contratada aos seus funcionários na presença do Fiscal do Contrato, quando do início da prestação dos serviços, ou seja, no início da execução do objeto contratual, devendo ser substituídos por novos a cada 06 (seis) meses, devido ao desgaste provocado pelo seu uso constante, conforme quantidades mínimas e descrição a seguir especificada, apresentando o respectivo recibo ao Fiscal do Contrato, não repassando, em hipótese alguma, os custos de qualquer um dos itens de uniforme aos profissionais.
- 9.14.3. As peças dos uniformes deverão ser confeccionadas em tecido de boa qualidade, compatível com o clima do estado do Rio Grande do Norte, durável e que não desbota nem amasse facilmente.
- 9.14.4. Todos os sapatos ou tênis deverão conter solado emborrachado antiderrapante.
- 9.14.5. Os uniformes deverão conter o emblema da empresa, de forma visível.
- 9.14.6. Deverão ser fornecidos uniformes para gestantes no mesmo padrão anteriormente estabelecido, quando necessário.
- 9.14.7. A contratada deverá fornecer uniforme, às suas expensas, conforme modelo e quantidades estipuladas, e exigir o uso do respectivo crachá de identificação durante o exercício de suas atividades nas dependências da contratante.
- 9.14.7.1. A CONTRATADA deverá fornecer gratuitamente a todos os profissionais vinculados à execução contratual uniformes completos, compatíveis com as atividades desempenhadas, observando as normas de segurança do trabalho, biossegurança, conforto, ergonomia, apresentação pessoal e identidade visual da empresa.
- 9.14.7.2. Para início da execução contratual, deverão ser fornecidos, no mínimo:
- a) 02 (duas) camisas ou camisetas por profissional, adequadas à atividade desempenhada, contendo identificação visual da empresa contratada;
 - b) 02 (duas) calças por profissional, confeccionadas em material compatível com a atividade exercida e com condições adequadas de resistência e conforto;
 - c) 01 (um) agasalho, jaqueta ou vestimenta equivalente, quando necessário em razão das condições ambientais ou operacionais da unidade;
 - d) 01 (um) par de calçado de segurança adequado à atividade exercida, observadas as exigências das Normas Regulamentadoras aplicáveis, especialmente a NR-6;
 - e) 01 (um) crachá de identificação funcional, contendo, no mínimo, nome do profissional, fotografia e identificação da empresa contratada.
- 9.14.7.3. Quando a atividade exigir, a CONTRATADA deverá fornecer peças complementares específicas, tais como aventais, capas impermeáveis, proteção para intempéries ou outras vestimentas necessárias ao adequado desempenho das funções e à proteção do trabalhador.
- 9.14.7.4. Os uniformes deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, higiene, conservação e apresentação, devendo a CONTRATADA promover sua substituição sempre que apresentarem desgaste, danos, perda das condições de utilização ou quando solicitado pela fiscalização contratual.
- 9.14.7.5. Todos os custos relativos ao fornecimento, reposição, higienização, manutenção e substituição dos uniformes e calçados correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE ou para os trabalhadores alocados na execução dos serviços.
- 9.14.8. A CONTRATANTE poderá exigir, a qualquer tempo, após comunicação escrita, a troca dos uniformes, caso entenda que os mesmos não preenchem os requisitos de boa aparência, qualidade de apresentação e adequado às estações.
- 9.14.9. A CONTRATADA terá o prazo de 95 (cinco) dias corridos para efetuar a troca dos uniformes a que se refere a alínea anterior e contar do recebimento da comunicação.

- 9.14.10. Quando houver substituição de funcionário, por qualquer motivo, seu substituto deverá trabalhar uniformizado.
- 9.14.11. A substituição dos uniformes deverá ocorrer semestral e anualmente, dependendo do item, contados a partir da assinatura do contrato, ou, anteriormente, sempre que não atenderem às condições mínimas de apresentação, devendo, necessariamente, ser fornecido à CONTRATANTE comprovante de entrega dos uniformes mediante recibo nominal dos funcionários, devidamente assinado por estes.
- 9.15. **DAS DISPONIBILIZAÇÃO DE VALE-TRANSPORTE**
- 9.15.1. A CONTRATADA deverá fornecer vale-transporte para cobertura do trajeto residência trabalho e vice-versa, nos termos da legislação em vigor.
- 9.16. **DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA**
- 9.16.1. São atribuições da empresa contratada, sem prejuízo de outras porventura verificadas quando do início da prestação de serviços à Administração Pública Estadual:
- 9.16.2. Lançar no livro de ocorrências todas as providências tomadas referentes às irregularidades encontradas pela fiscalização do contrato;
- 9.16.3. Manter os seus empregados uniformizados em um só padrão, adequado às suas atividades, com a respectiva identificação em local visível;
- 9.16.4. Fiscalizar o início/final de cada jornada de serviço nos postos;
- 9.16.5. O empregado designado para o serviço deverá estar devidamente uniformizado e somente terá acesso aos prédios do órgão CONTRATANTE, mediante a exibição do cartão de identificação para a entrada;
- 9.16.6. Efetuar o pagamento dos salários de todos os seus empregados, até o quinto dia útil do mês subsequente, conforme legislação em vigor.
- 9.17. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA EM RELAÇÃO À SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO**
- 9.17.1. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança e saúde do trabalho, previstas na legislação pertinente, observando, em especial, as exigências das [Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE](#);
- 9.17.2. Emitir Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT, nas condições e prazos legais, em caso de acidente de trabalho ocorrido com seus empregados que laborem nas instalações do órgão CONTRATANTE;
- 9.17.3. Apresentar quando solicitado pelo Fiscal do Contrato documentação referente à segurança do trabalho e saúde ocupacional (Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional - PCMSO e Programa de Gerenciamento de Risco (PGR), onde a CONTRATADA se compromete a respeitar os cronogramas e recomendações dos programas citados, bem como mantê-los atualizados;
- 9.17.4. Fornecer os equipamentos de proteção individual - EPI's adequados aos riscos presentes no ambiente de trabalho, assim como registrar em ficha específica a sua entrega, em respeito a [NR nº 06 - MTE](#);
- 9.17.5. Realizar e manter em dia os Atestados de Saúde Ocupacional - ASO's, como também todos os exames complementares.
- 9.18. **DA CLASSIFICAÇÃO DE SERVIÇO COMUM E CONTÍNUO**
- 9.18.1. Os serviços de empresas de locação de mão de obra exclusiva, nas categorias de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)** se enquadram na classificação de serviços comuns, pois seus padrões de desempenho e de qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.
- 9.18.2. A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados como prestação de serviços continuados, pois ele visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da contratante, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público e/ou o cumprimento da missão institucional.
- 9.18.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do [artigo 20, da Lei 14.133 /2021](#), e do [inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023](#).
- 9.19. **DA SUBCONTRATAÇÃO**
- 9.19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, por os serviços de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)** serem serviços em que não há complexidade na sua contratação, além de não ser prática comum do mercado a realização de subcontratação entre as empresas, já que prestação dos serviços dá-se de maneira direta entre o contratado e a contratante. Ademais a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, por a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do contrato pela subcontratada.
- 9.20. **DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO**
- 9.20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, em conformidade com o disposto no Termo de Referência.
- 9.21. **DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**
- 9.21.1. É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A contratação para o serviço de **Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro** não traz complexidade a sua execução, de modo que **não se faz necessária a exigência de garantia contratual** da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.
- 9.21.2. Ademais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do [inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21](#), pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R\$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a contratação.
- 9.21.3. Cumpre destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser licitado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.
- 9.22. **DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**
- 9.22.1. A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses, com início na data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada, sucessivamente, por interesse das partes até o limite 10 anos (artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021), desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da [Instrução Normativa nº 05/2017](#).
- 9.23. **DA FORMA DE SELEÇÃO**
- 9.23.1. O referido procedimento de contratação possui características singulares por se destinar a alimentar o Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o gerenciamento da Secretaria de Estado da Saúde Pública - SESAP/RN. O procedimento auxiliar do SRP permite que os licitantes declarados vencedores nos respectivos itens, por cumprirem às condições editalícias, obrigam-se a atender às requisições formuladas pelos órgãos e entidades que demonstraram interesse em integrar o registro de preços, a preços fixados e dentro do universo temporal máximo de 12 (doze) meses, prorrogável ainda por igual período.
- 9.23.2. Ressalta-se que o SRP se trata de uma ferramenta que simplifica e otimiza os processos de contratação para a Administração Pública e encontra-se previsto na Lei Federal nº 14.133/2021 em seu art. 6º, XLV, e nos arts. 82 e seguintes, tendo regulamentação estadual dada pelos arts. 148 e seguintes do Decreto Estadual nº 32.449/2023. Entre as várias vantagens, podemos citar o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para o órgão público - que pode ou não efetuar a contratação, mantendo em seu cerne o ganho em escala, tendo em vista que a aglutinação de diversas demandas que são comuns podem gerar uma redução nos preços ofertados pelos licitantes.
- 9.23.3. Nessa toada, busca-se ainda manter a padronização das contratações no âmbito dos órgãos e entidades participantes, bem como objetiva manter a qualidade do objeto em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos, o SRP permite obter a proposta efetivamente vantajosa buscando a economia em escala.
- 9.23.4. E, por fim, pelo que prevê o [Decreto Estadual nº 32.449, de 7 de março de 2023](#), em seus artigos 149 e 153:
- Art. 149. É permitida a aplicação do SRP para a contratação de bens e serviços comuns, inclusive de obras e serviços de engenharia, e nos casos de contratação direta, observado o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e neste Decreto.
- (..)
- Art. 153. Os órgãos e entidades da Administração Pública Estadual poderão adotar o SRP quando:
- I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou em diferentes períodos, ou contratação de serviços necessários à Administração para o desempenho de suas atividades;
- III - for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade; ou
- IV - pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado.
- 9.23.5. Dentro do arcabouço das hipóteses de utilização do SRP, compreende-se que a presente necessidade se enquadra na identificação que a eventual a contratação de empresas de locação de mão de obra exclusiva, nas categorias de **Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro**, serão necessários à Administração para o desempenho de suas atividades, bem como se observa, dentro do panorama Estadual, que se trata da contratação de serviços para atendimento a às unidades hospitalares e de referência da rede pública do Estado - Capital e Interior. Desse modo, a utilização desse sistema propiciará também a redução de custos, sem a realização de licitações seguidas para o mesmo objeto, atendendo-se, portanto, aos princípios da economicidade, celeridade e eficiência.
- 9.23.6. Nos termos do art. 153, III, do Decreto Estadual nº 32.449/2023, os órgãos e entidades da Administração Pública estadual poderão adotar o SRP quando for conveniente à aquisição de bens ou à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão e entidade, sendo esse o objetivo do presente processo.
- 9.23.7. A contratação de empresa especializada para **execução das atividades de apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, por meio do Sistema de Registro de Preços, permite o atendimento da demanda das unidades hospitalares e de referência da rede pública do Estado com um único processo licitatório e, além de manter a padronização das contratações e favorecer a obtenção da proposta efetivamente vantajosa em função do quantitativo licitado e da elevada dimensão dos recursos envolvidos.
- 9.23.8. O SRP será utilizado para contratação de empresas de locação de mão de obra exclusiva, nas categorias de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, mediante licitação, na **modalidade pregão**, em sua forma eletrônica, nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 9.24. **DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

9.24.1. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, visto que se trata da regra licitatória. A necessidade de agrupar os itens em lotes encontra-se justificada no item 5.1 deste instrumento.

9.25. DO MODO DE DISPUTA

9.25.1. O modo de disputa entre as licitantes será o **ABERTO**.

9.25.2. Essa forma de disputa foi escolhida por permitir que os licitantes apresentem lances públicos e sucessivos, em tempo real, durante a etapa competitiva, promovendo a transparência do certame e a ampla concorrência entre os participantes. O modelo aberto estimula uma maior competitividade, favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, especialmente em contratações cujo critério de julgamento é o menor preço.

9.25.3. Considerando a natureza do objeto e o perfil dos potenciais licitantes, que já possuem pleno conhecimento da estrutura dos serviços ofertados e dos custos envolvidos, entende-se que o modo de disputa aberto atende plenamente aos princípios da isonomia, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, conforme os objetivos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#).

9.26. DA DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO

9.26.1. Trata-se de solução com ampla empresas prestadoras do serviço de locação de mão de obra exclusiva, nas categorias de **Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro** no mercado, de modo que não se observa a necessidade de caracterizar com sigilo o orçamento da presente contratação.

9.26.2. Destaque-se que o valor global para a contratação que deverá constar no Termo de Referência do processo licitatório.

9.27. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO OPERACIONAL

9.27.1. Considerando as características da solução da contratação, verifica-se, inicialmente, a necessidade da contratada possuir AUTORIZAÇÃO OU REVISÃO DE AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO para atuar como prestadora de serviço de locação de mão de obra.

9.27.2. Durante a elaboração do Termo de Referência será avaliado e, se pertinente, incluído outras exigências de qualificação técnica.

9.28. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

9.28.1. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o [art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

9.28.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

9.28.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no [§ 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021](#), ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

9.28.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes.

9.28.5. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no [art. 37, XXI, da CF/88](#), haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

9.29. DA APLICAÇÃO DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

9.29.1. Será assegurada nesta licitação, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais e equiparados, [em conformidade com o art. 26, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e os critérios estabelecidos no art. 41, caput e § 2º, da Lei Complementar Estadual nº 675/2020](#).

9.30. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.30.1. Serão registrados na Ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não sendo admitida a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital, sob pena de desclassificação, consoante [art. 149, parágrafo único do Decreto Estadual nº 32.449/2023](#).

9.30.2. Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

9.30.2.1. aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação;

9.30.2.2. mantiverem sua proposta original.

9.30.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na Ata.

9.30.4. O registro a que se refere o subitem anterior tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

9.30.4.1. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

9.30.5. Os preços registrados por força deste procedimento licitatório terão validade de 12 (doze) meses, podendo a validade ser prorrogada, por igual período, desde que o valor seja compatível com os preços praticados no mercado, devidamente comprovado mediante pesquisa mercadológica atualizada.

9.30.6. Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em decorrência de fatos imprevisíveis, ou previsíveis e de consequências incalculáveis, que acarretem modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens ou da contratação dos serviços e inviabilizem a execução tal como pactuada, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos beneficiários do registro de preços.

9.30.6.1. As regras para alteração dos preços registrados estão previstas no [artigo 173 do Decreto Estadual 32.449, de 2023](#).

9.30.7. O prazo para vigência será contado a partir da publicação do extrato da Ata no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e no Portal de compras do Estado do Rio Grande do Norte, conforme preceitua o [artigo 178, do Decreto Estadual 32.449, de 2023](#).

9.30.8. O licitante vencedor terá **5 (cinco) dias úteis** para assinar a Ata, a partir da convocação por meio de e-mail, telefone, correspondência ou qualquer meio eletrônico de comunicação.

9.30.9. O licitante que, convocado para assinar a Ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluído, e ensinará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas, conforme os [§§ 6º e 7º, do Art. 167, do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023](#).

9.30.10. Nos termos do [artigo 165, VIII, do Decreto Estadual nº 32.449, de 2023](#), é vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

9.31. DA RENOVAÇÃO DE QUANTITATIVO EM CASO DE PRORROGAÇÃO DA VIGÊNCIA DA ATA

9.31.1. Em observância ao disposto no [art. 84 da Lei nº 14.133/2021](#), ao [art. 179 do Decreto Estadual nº 32.449/2023](#) e ao Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal, esta fase de planejamento contempla a avaliação da pertinência e da conveniência de eventual renovação dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo originalmente registrado, por ocasião de eventual prorrogação de sua vigência.

9.31.2. Considerando a natureza contínua e recorrente da demanda por serviços de apoio à **alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, bem como considerando o histórico da demanda dos órgãos e entidades participantes, entende-se tecnicamente viável e conveniente prever, no ato convocatório e na respectiva minuta de Ata, a possibilidade de renovação dos quantitativos, caso haja prorrogação, desde que observadas as condições contratuais e legais vigentes, bem como a manutenção da vantajosidade da contratação.

9.31.3. Essa previsão visa a garantir a continuidade do atendimento das necessidades administrativas, evitando-se ausência de ata disponível para uso e assegurando a economicidade, pois permite a manutenção de condições já registradas sem necessidade de novo procedimento licitatório, desde que comprovado que tais condições permanecem compatíveis com o mercado.

9.32. DO USO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

9.32.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

9.32.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

9.32.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

9.32.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

9.32.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

9.32.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

9.32.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

9.32.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 12.34.1.

9.32.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

9.32.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

9.32.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços .

9.33. **DA DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

9.33.1. O orçamento estimado da presente contratação não será sigiloso em privilégio da publicidade e da transparência, para mitigar os riscos de sobrepreços, de favorecimento ou de licitação deserta e por haver no mercado um considerável número de empresas prestadoras dos serviços a serem contratados.

9.34. **DA POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

9.34.1. Será admitida a participação de empresas reunidas em consórcios na licitação para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de apoio à **alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa** pelos motivos abaixo:

9.34.1.1. **Ampliação de concorrência:** a participação de consórcios pode aumentar a competitividade do certame, uma vez que reúne empresas com diferentes competências e capacidades técnicas e financeiras;

9.34.1.2. **Capacidade Técnica e Financeira Conjunta:** o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente;

9.34.1.3. **Racionalização de recursos:** a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato; e

9.34.1.4. **Experiência Conjunta:** as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

9.34.2. As condições de participação de sociedade em consórcio estarão definidas em Edital.

9.35. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL**

9.35.1. Comprovação de aptidão para a prestação do serviço de objetos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.35.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.35.2.1. Contratos que comprovem a **experiência mínima de 03 (três) anos na prestação dos serviços**, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos, o que se justifica pela essencialidade, quantidade, risco e complexidade dos serviços.

9.35.2.2. Contratos que comprovem a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo **o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados**.

9.35.3. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.35.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.35.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

9.36. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

9.36.1. Para fins de qualificação econômico-financeira, serão exigidas no Termo de Referência as condições de que trata o [art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021](#).

9.36.2. Nesse cenário, ressalta-se que a demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

9.36.3. Ademais, assegura-se que, caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no [§ 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021](#), ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

9.36.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes.

9.37. **CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

9.37.1. A licitante contratada deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e da Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental específicos, inclusive:

9.37.1.1. Adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas e de segurança e medicina do trabalho para seus empregados;

9.37.1.2. Abster-se de quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, orientação sexual ou estado civil na seleção de vigilantes no quadro da empresa;

9.37.1.3. Administrar situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente;

9.37.1.4. Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços;

9.37.1.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

9.37.1.6. Disponibilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos seus empregados para a execução das atividades de modo confortável, seguro e de acordo com as condições climáticas, favorecendo a qualidade de vida no ambiente de trabalho;

9.37.1.7. Orientar sobre o cumprimento, por parte dos funcionários, das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança;

9.37.1.8. Observar a Resolução CONAMA nº 401/2008, para a aquisição de pilhas e baterias para serem utilizadas nos equipamentos, bens e materiais de sua responsabilidade, respeitando os limites de metais pesados, como chumbo, cádmio e mercúrio;

9.37.1.9. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

9.37.1.10. Orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências dos órgãos e entidades contratantes.

9.37.1.11. As boas práticas de sustentabilidade encontradas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, disponível no sítio do Advocacia-Geral da União (AGU), também serão parte das obrigações previstas para a contratada no Termo de Referência.

9.37.1.12. A fiscalização da execução dos serviços abrangerá todos os procedimentos constantes relativos às metas definidas neste Termo de Referência, sob pena de glosa da respectiva fatura quando do não cumprimento.

10. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

10.1. No caso da contratação de empresas especializadas na prestação de serviços continuados de **apoio à alimentação hospitalar e de suporte à copa e despensa**, não será parcelada.

10.2. Considerando as necessidades específicas para a contratação de locação de mão de obra das funções de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, justificando a escolha em fatores de gerenciamento, competitividade e eficiência operacional. A escolha por lotes atende à facilitação da gestão do contrato e garantindo a uniformidade dos padrões sem perder a coordenação e o controle necessários. Se a licitação fosse realizada por item, haveria um risco de dificuldades de gestão, podendo levar a equívocos na execução dos serviços. A presença de várias empresas atuando em diferentes regiões, cada uma com suas especificidades, tornaria o acompanhamento e a fiscalização complexos, prejudicando a eficiência do contrato.

10.3. A SESAP RN possui limitações em seu quadro de servidores para atuar na fiscalização de contratos. Gerenciar e fiscalizar múltiplos contratos pulverizados exigiria um esforço administrativo desproporcional. O agrupamento permite uma fiscalização mais centralizada, eficiente. Ademais, uma contratação fragmentada poderia acarretar na interdependência e na atrelação intrínseca de serviços, dificultando a coordenação entre os fornecedores e comprometendo a entrega dos serviços de forma coesa.

10.4. Conclui-se que a divisão da contratação por regiões, associada ao agrupamento das categorias profissionais em cada lote, é a modelagem técnica e juridicamente mais adequada. O modelo atende à Lei nº 14.133/2021 ao fomentar a competitividade regional, ao mesmo tempo em que protege a integridade operacional da saúde pública e garante a exequibilidade da fiscalização contratual pela SESAP RN.

10.5. Sob a ótica da conveniência e oportunidade que devem nortear os atos administrativos, a contratação por lote promove maior eficiência. Tal entendimento é respaldado pelo Tribunal de Contas da União (TCU), conforme o Acórdão nº 1347/2018-Plenário e o Acórdão nº 1650/2020-Plenário, que reforçam que a contratação em lotes, especialmente em contextos amplos e diversificados como este, não restringe a competitividade, mas sim fomenta uma concorrência saudável e viabiliza a prestação dos serviços com maior qualidade.

10.6. Considerando as particularidades do objeto de contratação, locação de mão de obra exclusiva, nas categorias de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, a divisão da cobertura entre duas empresas em um mesmo posto seria impraticável e comprometeria a operação, prejudicando a continuidade e a integridade dos serviços. Dessa forma, o agrupamento em **06 (seis) lotes** foi organizado de maneira a refletir as necessidades funcionais e operacionais, incluindo as localizações e os turnos, o que facilita o gerenciamento e assegura a eficácia na execução dos serviços.

10.7. Outro ponto a ser destacado são os benefícios econômicos do agrupamento em lote, que permite a formalização de contratos de maior valor e, consequentemente, possibilita a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração. Além disso, ao concentrar a responsabilidade em um único fornecedor, o custo administrativo com o gerenciamento e a fiscalização dos contratos é otimizado, conforme orienta o Acórdão nº 861/2013-Plenário do TCU. A administração pode, assim, reduzir seus custos operacionais, garantir maior controle e manter uma fiscalização mais eficaz, assegurando o cumprimento integral do objeto contratado.

11. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

11.1. Para que o objetivo desta aquisição seja alcançado, a equipe de planejamento dispensa a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes referentes ao objeto da contratação em tela.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1. Em consonância com as diretrizes de governança, economicidade e eficiência que regem a Administração Pública Estadual, a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de apoio à alimentação hospitalar, copa e despensa trará os seguintes benefícios diretos e indiretos para a SESAP/RN:

- **Ininterrupção do Serviço Vital:** Assegurar o funcionamento das Unidades de Nutrição e Dietética (UND) 24 horas por dia, inclusive em finais de semana e feriados, mitigando o risco de desabastecimento de refeições para pacientes e acompanhantes. Inclui com transferência para a empresa contratada o ônus de reposição imediata de profissionais em casos de férias, licenças médicas, faltas ou desligamentos, eliminando a precarização dos plantões nas cozinhas hospitalares.
- **Conformidade Sanitária:** Garantir que o manuseio, preparo e armazenamento dos insumos sigam estritamente os parâmetros da RDC ANVISA nº 216/2004 e nº 63/2011, reduzindo a zero os riscos de contaminação cruzada ou infecção hospitalar de origem alimentar.
- **Adequação Dietética Especializada:** Precisão na execução dos cardápios e dietas terapêuticas prescritas pela equipe de Nutrição, fator crucial para a recuperação clínica de pacientes internados sob a gestão da SESAP/RN.
- **Redução do Custo Administrativo de RH:** Desoneração da máquina pública quanto aos processos de recrutamento, seleção, treinamento continuado, gestão de fardamentos, fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e fiscalização direta de rotinas de trabalho operacionais.
- **Foco na Atividade-Fim:** Permite que o corpo técnico e gestor de Nutrição da SESAP/RN concentre seus esforços nas atividades finalísticas de planejamento dietético, auditoria e fiscalização da qualidade assistencial, em vez de despende energia na gestão de recursos humanos operacionais.

12.2. As contratações anteriores celebrados pelos órgãos e entidades da Administração Direta estadual têm adotado o modelo ora apresentado e têm obtido esses resultados.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- 13.1. As providências a serem adotadas inserem-se no contexto do acompanhamento contratual normal, tais como:
- 13.1.1. necessidade de capacitação de servidores para atuarem na fiscalização contratual, de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado;
- 13.1.2. realização de reuniões com os fiscais, gestores e prepostos para fins de alinhamento;
- 13.1.3. disponibilização de estrutura para realização dos serviços, conforme subitem 9.1 deste Estudo Técnico Preliminar.
- 13.2. No tocante à fase interna da licitação, faz-se necessário que a equipe responsável realize a pesquisa de preços de forma crítica, utilizando o maior número possível de fontes, de maneira a evitar preços superestimado ou subestimado, o que poderia culminar em dano ao erário ou com a licitação deserta ou fracassada.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 14.1. A despeito de a presente licitação adotar o critério de julgamento de menor preço por lote, não se valendo de critérios de sustentabilidade como critério de preferência, destaca-se que os serviços devem ser executados prevendo as boas práticas de sustentabilidade encontradas no sítio eletrônico do Ministério do Meio Ambiente e demais órgãos regulamentadores.
- 14.2. A Contratada deverá instruir permanentemente os seus funcionários sobre a importância das políticas de sustentabilidade ambiental, com atenção ao consumo consciente, aos direitos trabalhistas e à proteção dos direitos humanos. A prestação do serviço deverá ser pautada em boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e dos índices de poluição, atentando-se para o uso racional de água, de energia elétrica e demais insumos, adotando sempre medidas para evitar o desperdício.
- 14.3. Os critérios de sustentabilidade estão definidos nos requisitos da contratação, nos subitens 10.37.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

- 15.1. A contratação proposta revela-se plenamente adequada para o atendimento das necessidades identificadas pela SESAP, através das Equipes da CGTES/Dimensionamento de Pessoal e Equipe de Planejamento de Licitações de Locação de Mão de Obra/SESAP. Diversas soluções foram estudadas conforme descrito no item 4 deste documento, considerando a necessidade de realizar os serviços de **Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Despenseiro**, com dedicação exclusiva de mão de obra. A análise de mercado evidenciou que a contratação de empresas de locação de mão de obra exclusiva representa a solução mais viável economicamente e operacionalmente, garantindo maior qualidade, conformidade e eficiência no médio e longo prazo, além de ser uma prática comum entre as contratações realizadas por outros órgãos públicos.
- 15.2. A escolha da contratação de locação de mão de obra, atende plenamente às exigências técnicas e normativas, além de promover uma gestão consciente e responsável dos recursos públicos. Essa decisão traz benefícios tangíveis, contribuindo para o uso eficiente dos recursos financeiros e materiais, e para uma gestão pública mais eficaz.
- 15.3. No aspecto legal, a contratação está em conformidade com a [Lei nº 14.133/2021](#), assegurando que o processo licitatório seja conduzido com transparência, competitividade e respeito aos princípios legais. A opção pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) foi escolhida para maximizar a eficiência e a vantajosidade no processo licitatório.
- 15.4. O plano de implementação cobre todas as etapas necessárias para a execução eficaz da contratação. Desde a vedação à contratação por grau de parentesco, até a definição das condições de carga horária, da área de abrangência da prestação dos serviços, dos materiais e equipamentos a serem disponibilizados, da previsão da disponibilidade de vale-transporte, das atribuições da contratada, inclusive obrigações em relação à segurança e medicina do trabalho, da vedação à subcontratação. O plano detalha ainda os requisitos de qualificação, modelo de disputa, julgamento, assegurando que o processo seja realizado de maneira eficiente e conforme os objetivos estratégicos da administração pública.
- 15.5. A estruturação desse processo respeitará os princípios da administração pública, garantindo que a contratação seja juridicamente sólida e benéfica ao interesse público. A solução proposta apresenta-se como a mais vantajosa do ponto de vista técnico, operacional e econômico, ao permitir a padronização das contratações, a otimização de recursos públicos, a flexibilização no atendimento às demandas descentralizadas e a racionalização dos procedimentos administrativos.
- 15.6. Pelo exposto, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de locação de mão de obra para a prestação de serviços de **Auxiliar de Cozinha (CBO 5135-05), Cozinheiro (CBO 5132-20) e Despenseiro (CBO 4141-10)**, por meio do Sistema de Registro de Preços, com fulcro na [Lei nº 14.133/2021](#), mostra-se **VIÁVEL** tecnicamente e consegue atender as necessidades da Secretaria de Estado da Saúde Pública do RN.

16. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

- 16.1. O presente documento foi elaborado conforme disposto no [Art. 18, Inc. I, da Lei Federal Nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e segue assinado pelos responsáveis por sua elaboração, bem como, ratificado pela Pelas Coordenadorias - Coordenadoria de Gestão do Trabalho e da Educação da Saúde e Coordenadoria de Administração e Infraestrutura.

Equipe de Planejamento - Portaria SEI Nº 2038 de 28 de maio de 2026	
Marco Antônio França de Oliveira Mat. 90.987-4 - COADI/SCS	Anne Karoline de Almeida Pereira Mat. 243.051-7 - Gabinete
Lauro Gabriel Bezerra Santos Mat. 224.773-9 - V2 - CGTES/Dimensionamento	Michelle Karla Ribeiro da Silveira Mat. 241.385-0 - CGTES/Dimensionamento
Tuila Barreto Firmo Mat. 228.078-7 - CGTES/Dimensionamento	Winayara Thayane dos Santos Silva Mat. 228.235-6 - SUAUP/COADI

Natal-RN, 02 de julho de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **TUILA BARRETO FIRMO, Técnica Administrativa em Saúde**, em 01/09/2026, às 09:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE KARLA RIBEIRO DA SILVEIRA, TAS/Contadora**, em 01/09/2026, às 09:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANNE KAROLINE DE ALMEIDA PEREIRA, Farmacêutica**, em 01/09/2026, às 09:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARCO ANTONIO FRANCA DE OLIVEIRA, Subcoordenador de Contratos e Serviços**, em 01/09/2026, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **43822887** e o código CRC **3841CEB3**.