Estudo Técnico Preliminar (ETP) 144189396 - FHEMIG/HCM/SND

Sabará, 10 de julho de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. **Identificação do processo e solicitante**

Número do processo SEI!: 2270.01.0043064/2026-21
Número da Solicitação no Portal de Compras MG:
Área solicitante: Serviço de Nutrição e Dietética / Hospital Cristiano Machado

2. **Equipe de Planejamento da Contratação:**

Documento(s) de designação ID: (143015071) e ID: (143015072)

Área solicitante
Kaio Vinicius Lage Magalhães
Coordenador UADT
UADT / SND
FHEMIG - Hospital Cristiano Machado
MASP: 1637050-4

Área de contratação
Jaiara Cristina de Paula
Coordenadora Suprimentos e Finanças
Núcleo de Compras
FHEMIG - Hospital Cristiano Machado
MASP: 1360710-6

Área técnica
Vanessa Ferreira de Andrade
Responsável Técnica - RT Nutricionista -SND / HCM
Serviço de Nutrição e Dietética
FHEMIG - Hospital Cristiano Machado
Masp: 1098609-9

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1. **Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 6º, I e IV)**

A Fundação Hospitalar do Estado de Minas Gerais (FHEMIG) é constituída por três complexos assistenciais, três Unidades Assistenciais e uma Central Estadual de Transplantes, sendo distribuídas em Belo Horizonte, região metropolitana e no interior do Estado de Minas Gerais.

Dos Complexos Assistenciais, dois estão localizados na capital mineira (Complexo Hospitalar de Urgência e Emergência - 03 Hospitais; Complexo Hospitalar de Especialidades - 2 Hospitais) e um localizado no interior (Complexo Hospitalar de Barbacena).

A FHEMIG mantém, além deste Complexo Hospitalar e da Administração Central, Unidades Assistenciais: Unidades Assistenciais de Referência (3 Hospitais e 1 Maternidade); Unidade Assistencial de Saúde Mental (1 Instituto); Unidades Assistenciais de Reabilitação e Cuidados Integrados (3 Casas de Saúde e 1 Hospital); Central Estadual de Transplantes, sendo, das 10 Unidades Assistenciais, 05 situadas no interior e 05 na Capital / região metropolitana, para assistir a população de Minas e de outros Estados, oferecendo serviços especializados de referência, em consonância com a Política Estadual de Saúde.

O Hospital Cristiano Machado - FHEMIG, localizado na cidade de Sabará, região metropolitana de Belo Horizonte, está inserido na Unidade Assistencial de Reabilitação e Cuidados Integrados, dispõe de setores Alas A, B e C para admissão de pacientes da Unidade de Internação de Cuidados Prolongados e uma Unidade Cirúrgica que é contemplada por um bloco cirúrgico, contendo duas salas cirúrgicas e uma sala de recuperação pós-anestésica. Mantém-se ainda na Unidade, três salas de pequena cirurgias e um ambulatório destinado a consultas de pequenas cirurgias, pré e pós cirurgias.

Sendo o HCM referência em cuidados continuados e reabilitação; retaguarda do Hospital João XXIII para casos neurológicos e ortopédicos em que há necessidade de internações de longa permanência, possui particularidade no perfil de pacientes da Unidade de Cuidados Prolongados em um quadro de evolução individual e específica de desmame de sonda (evolução de dieta enteral para a dieta oral), possibilitando ter média de refeições estimadas anuais, mas não conclusivas.

A FHEMIG tem buscado ao longo dos anos uma contínua melhoria de seus serviços em busca da excelência da qualidade da assistência prestada aos usuários do Sistema Único de Saúde, como foco estratégico dessa gestão. Diversas ações e expressivos investimentos, dos quais elencamos o compromisso com o aprimoramento profissional dos seus colaboradores, as adequações e modernização da infraestrutura física das Unidades, as inovações e incorporações tecnológicas, dentre outros, contribuem expressivamente para os resultados alcançados.

Considerando que a nutrição é um dos pilares para a base da sobrevivência humana, além de ser um recurso terapêutico nos tratamentos hospitalares, como também na prevenção e controle de doenças, na promoção da saúde e consequentemente na melhoria da qualidade de vida dos usuários e pacientes em geral.

Considerando que é direito de cada pessoa ter acesso à alimentação adequada ininterruptamente. Este direito humano, fundamental e social está previsto nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

Considerando que o cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na qualidade de vida dos usuários e recuperação dos pacientes, o que pode melhorar a qualidade da internação.

Considerando que o Hospital Cristiano Machado não possui serviço próprio para produção de refeições aos pacientes, seus acompanhantes e servidores.

Considerando que a Unidade Hospital Cristiano Machado, possui contrato vigente nº 009326085 com a Empresa HR Refeições no valor de R$ R$ R$1.161.723,93.

Considerando que a vigência do contrato encerra-se em **19/09/2026**, informamos que não é passível de renovação.

A decisão fundamenta-se na **mudança do perfil assistencial dos pacientes**, na **contratação de novos servidores**, na **abertura de novos leitos** com o objetivo de ampliar o número de atendimentos, bem como na **reabertura do bloco cirúrgico**, fatores que **tornaram necessária a ampliação do quantitativo contratual**, inviabilizando sua renovação nos moldes atuais.

Faz-se necessária a realização de novo processo licitatório de refeições terceirizadas. A contratação proposta objetiva atender a demanda do fornecimento de refeições da Unidade Hospital Cristiano Machado**,** por entender que a ausência do serviço poderá impactar e paralisar as atividades da Unidade, por se tratar de item imprescindível.

No que se refere ao quantitativo apurado para o presente Termo de Referência, foi baseado no histórico de consumo, conforme Planilha da Unidade ID:()

Período de tempo a ser atendido: 24 meses.

LOTE ÚNICO							
HOSPITAL CRISTIANO MACHADO							
UNIDADE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE 24 MESES (PACIENTES E ACOMPANHANTES)	QUANTIDADE 24 MESES (SERVIDORES)	QUANTIDADE TOTAL 24 MESES

HCM	1	111295	LANCHE, TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA (DESJEJUM E LANCHES). CARDAPIO VARIADO CONFORME ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	51.100	74.692	125.792
	2	60020	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES, COM OPÇÕES DE CARDÁPIOS ESPECIFICADOS.	UNIDADE	35.666	0	35.666
	3	68294	COLACAO TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA, COM CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	21.530	0	21.530
	4	68292	CEIA, TIPO DIETA LIVRE OU DIETETICA, COM CARDAPIOS VARIADOS, CONFORME PARAMETROS ESTABELECIDOS PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	14.600	60.972	75.572
	5	14001	REFEICAO GRANDE, DIETA LIVRE,BALCAO TERMICO (SELF-SERVICE), CARDAPIO VARIADO, CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	0	4.380	4.380
	6	111317	REFEICAO GRANDE,TIPO LIVRE SERVIDA EM MARMITEX. CARDAPIO VARIADO CONFORME ORGAO/ ENTIDADE	UNIDADE	19.004	0	19.004
	7	48380	REFEICAO PEQUENA, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	2.948	0	2.948
	8	48410	REFEICAO MEDIA, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	25.500	0	25.500

	9	48429	REFEICAO GRANDE, DIETA LIVRE OU DIETETICA SERVIDA EM MARMITEX.CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	6.568	0	6.568
	10	48399	REFEICAO PEQUENA,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETETICA. CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	6.568	0	6.568
	11	48437	REFEICAO GRANDE,TIPO SOPA LIVRE OU SOPA DIETETICA. CARDAPIO VARIADO CONFORME ESTABELECIDO PELO ORGAO/ENTIDADE	UNIDADE	14.600	0	14.600
	12	68829	REFEIÇÃO TIPO DIETA LIQUIDA RESTRITA	UNIDADE	730	7.820	8.550
	13	75671	CAFÉ PRONTO COM OU SEM AÇÚCAR	LITRO	2.190	0	2.190
	14	81353	REFEIÇÃO PÃO DE SAL COM MANTEIGA PÃO DE SAL, TIPO FRANCES 50G, ELABORADO COM FARINHA ESPECIAL, MANTEIGA DE BOA QUALIDADE, EMBALADO INDIVIDUALMENTE	UNIDADE	4.748	4.900	9.648
TOTAL DO LOTE					205.752	152.764	358.516

2. **Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (art. 6º, II)**

O art. 6º, inciso II, da Resolução SEPLAG nº 115/2021 assim dispõe:

Art. 6º - O ETP buscará a melhor solução identificada dentre as possíveis, de modo a permitir a avaliação acerca da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

(…)

II – demonstração da previsão da potencial contratação no **plano de contratações anual, sempre que elaborado**, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

Nesse sentido, informamos que a FHEMIG não possui Plano de Contratações Anual devidamente divulgado, ainda que internamente. Diante disso, ante a ausência de tal documento, que assume papel preponderante na continuidade do serviço, ou seja, assegurar a continuidade ininterrupta do fornecimento de alimentação para pacientes, seus acompanhantes e os servidores dos estabelecimentos hospitalares, em perfeito alinhamento com a missão institucional, sendo liberado pela autoridade competente conforme documento id. (143917314)

3. **Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 6º, III)**

Caberá à empresa contratada a prestação de serviços para fornecimento de alimentação e nutrição com produção e distribuição de refeições aos pacientes, seus acompanhantes e servidores para a seguinte Unidade Hospital Cristiano Machado -FHEMIG.

A CONTRATADA deverá realizar a montagem de toda a infraestrutura necessária, tais como contratação e treinamento de funcionários, aquisição de insumos e outros itens/materiais/ utensílios necessários à perfeita execução do serviço.

A CONTRATADA será responsável pela produção e distribuição de suplementos, dietas enterais, módulos, espessantes e frascos de hidratação modulados nas Unidades, competindo à CONTRATANTE o fornecimento dos produtos.

A CONTRATADA deverá realizar toda a programação, extração de mapa de dietas, aquisição de insumos de acordo com as orientações do fiscal da contratação, de modo que seja assegurado o atendimento aos comensais da Unidade.

Para que a contratação proposta consiga suprir a demanda das Unidades, os serviços deverão ser executados de forma contínua, atendendo integralmente os itens inseridos no Termo de Referência id:(143015085), anexado aos autos do Processo em tela, atentando-se para questões específicas, tais como:

- Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatíveis com as características dos serviços a serem prestados (fornecimento de alimentação preparada e/ou transportada).
- Cópia do Certificado de Registro do Conselho Regional de Nutricionistas referente ao ano vigente – CRN com nome do Responsável Técnico da Empresa, conforme Resolução CFN Nº 702/2021.
- Declaração de que, para execução do objeto, manterá em seu quadro de funcionários os profissionais nutricionistas, técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação, qualificação e experiência para desenvolvimento e gerenciamento da qualidade dos serviços em todas as etapas e horários.

Os serviços contratados deverão ser realizados de forma ininterrupta, atingindo os padrões mínimos de qualidade contemplados na RDC nº 216 de setembro de 2004, RDC nº 503 de 27 de maio de 2021 e demais legislações que visam a qualidade e segurança alimentar, assegurando aos pacientes, seus acompanhantes e servidores o direito a alimentação conforme quantitativo supracitado e horários apresentados abaixo:

HOSPITAL CRISTIANO MACHADO			
Horários de distribuição e recolhimento das refeições			
	Pacientes e acompanhantes	Recolhimento	Servidores
Desjejum	07:30 às 08:30	08:30	07:30 às 08:30
Colação	09:30 às 10:00	10:00	---
Almoço	11:30 às 12:30	12:30	11:30 às 13:30
Café da tarde	14:30 às 15:30	15:30	15:00 as 16:00
Jantar	17:30 às 18:30	18:30	20:00 às 21:00
Ceia	19:30 às 20:30	20:30	----
Lanche noturno	----	---	----

Os serviços serão prestados em caráter contínuo, por 24 (vinte e quatro) meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, mediante celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 106, da lei n° 14.133/21, visto a essencialidade dos serviços para atendimento da necessidade da Unidade contemplada no processo.

Vale ressaltar que, o contrato plurianual é mais vantajoso para a Administração, podendo produzir maior eficiência quando considerados a diluição dos investimentos iniciais, os ganhos da economia de escala, as curvas de aprendizagem demandadas em cada contratação, os custos da realização de mais de uma contratação por períodos de tempo menores. A possibilidade de renovação do contrato é necessária por se tratar de um serviço permanente para a FHEMIG e se torna mais vantajosa, desde que, o serviço esteja sendo executado de forma satisfatória, tendo em vista que o seu valor, mesmo corrigido pelos índices contratuais, não supera o preço eventualmente obtido em nova licitação, além de garantir à Contratante a preservação de uma equipe técnica já familiarizada com os serviços necessários e plenamente mobilizada.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

1. **Levantamento de Mercado (art. 6º, V)**

Atualmente existe no mercado duas modalidades de serviços para o fornecimento de refeições:

- **Autogestão (serviço próprio):** a Unidade assume toda a responsabilidade pelo processo de produção de refeições para seus pacientes, acompanhantes e servidores, desde contratação de pessoal, aquisição de matéria-prima até distribuição das refeições aos usuários.
- **Terceirização (serviços de terceiros):** o fornecimento das refeições é formalizado por intermédio de contrato firmado entre a empresa prestadora de serviços e a contratante.

Anteriormente as Unidades contempladas no processo, apresentavam o fornecimento de refeições através da terceirização parcial das refeições (almoço e jantar) (Unidades da Capital e Região Metropolitana) , sendo as demais refeições oferecidas através do

sistema autogestão, com servidores da FHEMIG e MGS responsáveis pela produção de tais refeições e distribuição de toda a alimentação ou sistema auto-gestão de todas as refeições (Unidades do interior). No entanto, diversas dificuldades eram apresentadas pelas Unidades como falta de manutenção de equipamentos, diversos contratos de gêneros alimentícios, dificuldade para gerenciamento de todos os contratos existentes, demora na entrega de alguns insumos, desabastecimento de gêneros alimentícios, falta de substituição de funcionários da MGS em casos de atestados, extinção dos cargos de cozinheiros, copeiros, dietistas, dentre outros da FHEMIG.

Dessa forma, foi realizada a terceirização integral de todas as refeições, visando uma melhoria na qualidade do serviço ofertado, bem como padronização dos itens nas diversas Unidades da Rede FHEMIG, melhor gestão do contrato, tendo em vista que seria um contrato único para cada Unidade. Tal modelo, foi baseado em contratações que já existiam no Estado como no Hospital do Instituto de Previdência dos Servidores do Estado de Minas Gerais - IPSEMG.

Considerando que não há inovação na presente contratação, a mesma se dará mediante a aquisição dos serviços constantes no tópico 1 do presente estudo, pois, para os itens definidos neste certame, há diversas empresas fornecedoras capazes de atender a demanda, bem como proporcionar competitividade ao processo.

Para embasamento do presente estudo realizamos pesquisas e análises de processos de contratações, semelhantes ao proposto, objetivando identificar a viabilidade da contratação.

Atingimos como resultado a observância de contratações idênticas em toda a Rede Fhemig, conforme disposto abaixo:

Unidade	Contrato Existente
HAC	2270.010017241/2025-09

2. **Estimativa do valor da contratação (art. 6º, VI)**

O valor do atual contrato da HR Refeições referente a 6 meses (19/03/2026 a 19/09/2026) é de R$1.161.723,93. Tal contrato é decorrente de licitação realizada em (2270.01.0002467/2022-52) - 24/01/2022.

3. **Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 6º)**

Análise comparativa da adoção de possíveis soluções		
Solução	**Vantagens**	**Desvantagens**
Produção das refeições no modelo autogestão sob responsabilidade da FHEMIG.	* Autonomia do serviço prestado. *Flexibilidade para propor mudanças.	* Necessidade de contratação de profissionais técnicos e operacionais como cozinheiros, copeiros, dietistas, auxiliares de serviços; * Gasto com montagem e manutenção de estrutura necessária à produção das refeições; * Gasto com a gestão de suprimentos necessários à produção das refeições; * Dificuldade de contratação de fornecedores de diversos insumos. *Desabastecimento de gêneros alimentícios.
Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições (terceirização)	* Administração do pessoal necessário à produção de refeições realizada pela empresa contratada. * Adequações da estrutura física por parte da empresa prestadora de serviço. * Administração de fornecedores e suprimentos realizado pela contratada. * Padronização dos serviços prestados em todas as Unidades da Rede. *Manutenção da variedade das refeições oferecidas.	* Falta de recursos humanos para gestão e fiscalização dos contratos. *Instabilidade da qualificação técnica de determinadas empresas, demandando novas contratações.

Ao longo dos últimos anos, todas as Unidades Assistenciais desativaram o Serviço de Nutrição e Dietética próprios e os serviços foram transferidos a terceiros. No ano de 2018 foi implementado um novo modelo contratual de terceirização, dentro de um projeto piloto, em duas unidades assistenciais da FHEMIG: Hospital Regional de Barbacena (HRB) e Centro Hospitalar Psiquiátrico de Barbacena (CHPB), que posteriormente foi implantado nas demais Unidades da Rede.

A prática da terceirização na administração pública brasileira é um fenômeno recente e ganhou força na década de 1990, a partir das reformas neoliberais, com vistas à redução de gastos públicos e à melhoria da qualidade do serviço prestado. Tal prática é recorrente no âmbito da Fundação Hospitalar de Minas Gerais (FHEMIG), instituição vinculada à Secretaria de Estado de Saúde, do qual se destaca o Serviço de Nutrição e Dietética e também presente no Instituto de Previdência dos Servidores de Minas Gerais (IPSEMG) e Hospital das Clínicas, que terceirizam o serviço de Nutrição e Dietética, concentrando os esforços nas atividades fins.

Diante do exposto, evidencia que a terceirização das refeições é a melhor alternativa para atendimento das necessidades assistenciais das Unidades, levando-se em consideração o problema apresentado, os requisitos da contratação e a solução apresentada, uma vez que em processos de auto gestão a Administração deveria realizar processos para compra de insumos, materiais e utensílios, realização de concurso para cozinheiros, auxiliar de cozinha, copa, disponibilizar servidores para guarda e controle dos insumos, enfim, controlar uma grande operação que consumiria muitos recursos humanos e financeiros em atividade acessória, que pode ser melhor suprida por empresa prestadora do serviço. Com isso a Administração pode concentrar seus esforços na atividade fim, e disponibilizar equipe reduzida para a gestão dos contratos.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1. **Descrição da solução como um todo (art. 6º, VII)**

A contratação tem por objeto a prestação de serviços de empresa especializada em produção, transporte e distribuição de refeições, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas em seu Termo de Referência id. (143015085)

A empresa contratada será responsável por toda a cadeia de fornecimento dos alimentos (armazenamento, recebimento, produção, porcionamento, distribuição), contratação de mão de obra, transporte, compra de insumos, adequações físicas dos espaços quando necessário, manutenção de equipamentos, hidráulica e elétrica em todos os espaços disponibilizados para a execução dos serviços.

Ficará sob responsabilidade da Rede FHEMIG o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, exigindo o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, regulações normativas, literatura vigente e os termos de sua proposta.

A complexidade dos serviços seguem algumas normativas técnicas/legas inerentes ao serviço a ser executado, devendo se atentar a complexidade técnica, o tempo de execução, a atenção requerida e o grau de treinamento necessário para capacitar os profissionais envolvidos nas atividades.

Assim, caberá aos fiscais da Unidade proceder com a fiscalização dos serviços executados, conforme especificações contidas neste termo de referência, regulações normativas e literatura vigentes. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, durante toda a semana, finais de semana e feriados.

A contratada deverá apresentar, quando da análise de sua habilitação técnica, os seguintes documentos:

- Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatíveis com as características dos serviços a serem prestados (fornecimento de alimentação transportada).
- Cópia do Certificado de Registro do Conselho Regional de Nutricionistas referente ao ano vigente – CRN com nome do Responsável Técnico da Empresa, conforme Resolução CFN Nº 702/2021.
- Declaração de que, para execução do objeto, manterá em seu quadro de funcionários os profissionais nutricionistas e técnicos em nutrição e todos os demais necessários com formação, qualificação e experiência para desenvolvimento e gerenciamento da qualidade dos serviços em todas as etapas e horários.

Por fim, será celebrado contrato com o vencedor do certame, por 24 (vinte e quatro) meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, mediante celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 106, da lei n° 14.133/21.

2. **Justificativas para o parcelamento ou não da contratação**

Considerando a complexidade do serviço a ser prestado e suas características não haverá parcelamento da solução, por se tratar de contratação única, envolvendo a prestação de serviços continuados de produção, porcionamento, transporte e distribuição de refeições a pacientes seus acompanhantes, servidores da Unidade. As refeições a serem fornecidas compõem o desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia servido aos comensais das Unidades e estas refeições deverão ser preparadas e distribuídas na Unidade Assistencial, devendo haver somente uma empresa Contratada, pois não há espaço suficiente nas Unidades para que mais de uma empresa produza e distribua as refeições.

3. **Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 6º, XI)**

A solução definida possui em si todos os elementos para o atendimento da necessidade, com exceção das análises de alimentos, sendo permitido à Empresa prestadora dos serviços, contratar laboratório especializado e autorizado por Órgão competente na área de análises microbiológicas de alimentos para fins de garantir a qualidade dos alimentos produzidos e subsidiar seus controles bacteriológicos.

4. **Resultados pretendidos (art. 6º, IX)**

Prestação de serviços de empresa especializada em produção, transporte e distribuição de refeições para pacientes, seus acompanhantes e servidores objetivando atender a demanda da Unidade, dentro dos padrões e qualidade e segurança alimentar, apresentando os seguintes benefícios:

- Garantir o direito de cada pessoa a ter o acesso à alimentação adequada ininterruptamente. Este direito humano, fundamental e social está previsto nos artigos 6º e 227º da Constituição Federal, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.
- O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na qualidade de vida dos usuários e recuperação dos pacientes, o que pode melhorar a qualidade da internação.
- Garantir a continuidade da prestação dos serviços, evitando que a sobrevivência, saúde ou a segurança de outrem seja colocada em risco.
- Simplificação dos esforços administrativos para oferecimento de alimentação aos pacientes, acompanhantes e servidores, caso contrário seria necessário possuir nos quadros da Administração número elevado de servidores para compras de alimentos, utensílios, contratação contínua de reparos nos SND's, controle de estoque, ou seja, uma multiplicidade de processos e controles que podem desempenhados com maior eficiência de maneira terceirizada, oportunizando à Administração a concentração de recursos e esforços na atividade fim.

5. **Providências a serem adotadas (art. 6º, X)**

Durante toda a execução da prestação dos serviços, os gestores / fiscais dos contratos serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

Será de responsabilidade da Contratante:

- Ceder espaço físico necessário para a prestação dos serviços à empresa contratada.

- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

- Capacitação dos gestores/fiscais dos contratos para melhor fiscalização dos processos.

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

- Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONTRATADA.

- Fiscalizar os serviços prestados pela CONTRATADA utilizando-se de sua equipe que preencherá o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) através de formulário previsto em edital ou outro elaborado pela Unidade e Livro de Registro de ocorrências.

- Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante preenchimento do IMR e Livro de registro de ocorrências mantido junto ao SND da Unidade, o qual deverá ser assinado diariamente pelo responsável técnico ou profissional capacitado da Unidade e da CONTRATADA, ainda que sem ocorrências. A CONTRATADA deverá registrar as providências a serem tomadas para correção das irregularidades, bem como os prazos para estas adequações.

- Proceder o desconto no fechamento mensal através do IMR perante as irregularidades identificadas, com embasamento técnico/legal e evidências que assegurem tal desconto.

- Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

- Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

- Encaminhar processo conforme Manual disponível na Intranet para a Comissão de Instauração de Procedimentos Administrativos Punitivos (CIAPAP) da Rede FHEMIG, quando necessário.

- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6. **Possíveis impactos ambientais (art. 6º, XII)**

A empresa contratada para a prestação do serviço, deverá se adequar ao Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRSS) da Unidade se atentando para o cumprimento das seguintes orientações:

- Responsabilizar-se pela higienização e manter as condições de higiene das diversas áreas do SND, copas nos andares de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes e em consonância com a Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH).
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, biodegradáveis, atendendo a legislação vigente, inclusive a ambiental, ao Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos (PRECEND) e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou odores, devendo ser apresentado à CONTRATANTE a relação dos produtos utilizados e as fichas de Segurança Química dos Produtos (FISQP).
- Responsabilizar-se pela gestão dos resíduos gerados na produção dos alimentos e provenientes das refeições servidas nas enfermarias, desde a sua geração até a destinação final, compreendendo o acondicionamento, coleta e transporte interno, armazenamento e coleta externa e a disposição final em local ambientalmente adequado.
- A empresa contratada deverá realizar a adequação do abrigo externo onde seus resíduos gerados serão armazenados até ocorrer à coleta externa. A adequação deverá seguir o disposto no PGRSS da Unidade e as normas da ANVISA e do Serviço de Limpeza Urbana do Município sede da Unidade da FHEMIG.
- A empresa deverá se responsabilizar pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, seguindo as normas ambientais vigentes, e ofertar treinamentos periódicos aos funcionários, com o objetivo de conscientizá-los do impacto ambiental causado pelo descarte inadequado desses resíduos. A CONTRATADA deverá apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo.
- Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, o contrato de serviço com a empresa que fará a coleta de resíduos, juntamente com a licença de transporte emitida pelo órgão competente do município, e licença ambiental do local onde será destinado os resíduos. Será de responsabilidade da CONTRATADA a emissão do Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR's) dos resíduos transportados.
- Informar mensalmente à CONTRATANTE a quantidade e classificação (comuns e recicláveis) dos resíduos descartados.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, XIII)

Por todo o exposto, considerando as análises e informações carreadas no presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se que o fornecimento de refeições no modelo auto-gestão utilizado anteriormente, ocasiona grandes problemas, como baixa qualidade do serviço ofertado por falta de mão de obra, desabastecimento de insumos, dificuldades na manutenção dos equipamentos, manutenção hidráulica, elétrica, fornecimento de gás, dentre outros que comprometam a continuidade e qualidade do serviço e a segurança alimentar dos pacientes, acompanhantes e servidores.

A terceirização do serviço, é a melhor alternativa para atendimento das necessidades assistenciais das Unidades, ocorrendo melhora da qualidade na prestação dos serviços, uma vez que todas as atividades necessárias ao fornecimento de refeições ficará sob responsabilidade da empresa contratada, havendo maior padronização dos serviços oferecidos, administração do pessoal necessário à produção de refeições, manutenção da variedade das refeições, adequações das estruturas físicas das Unidades e com isso a Administração pode concentrar seus esforços na atividade fim, atendendo adequadamente ao interesse público e institucional.

Atenciosamente,

Vanessa Ferreira de Andrade

Responsável Técnica - RT Nutricionista SND HCM

Serviço de Nutrição e Dietética

FHEMIG - Hospital Cristiano Machado

Masp: 1098609-9

Andreza Conceição Lopes Vieira Sete

Diretora - Ordenadora de Despesas

Diretoria

FHEMIG - Hospital Cristiano Machado

Masp: 1305237-8

Gestor do contrato:

Kaio Vinicius Lage Magalhães
Coordenador UADT
HCM/FHEMIG

FHEMIG - Hospital Cristiano Machado

Masp: 1637050-4

Documento assinado eletronicamente por **Kaio Vinícius Lage Magalhães**, **Coordenador (a)**, em 10/07/2026, às 10:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

Documento assinado eletronicamente por **Andreza Conceição Lopes Vieira Sete**, **Diretor (a)**, em 10/07/2026, às 10:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

Documento assinado eletronicamente por **Vanessa Ferreira De Andrade**, **Servidor(a) Público (a)**, em 10/07/2026, às 11:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017 .

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **144189396** e o código CRC **8258D7FC**.

Referência: Processo nº 2270.01.0043064/2026-21 SEI nº 144189396