



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Processo nº 80235/2026



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

PROCESSO Nº: 80.235/2026

ÁREA DEMANDANTE: Gerência de Urgência e Emergência

ÁREA REQUISITANTE: Coordenação de Atenção Especializada (CAE)

OBJETO PRETENDIDO: Contratação de empresa especializada em Alimentação para atender a Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA

- 1.1 O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá a necessidade abaixo especificada.
- 1.2 O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.
- 1.3 O objeto tratado neste ETP é considerado “comum”, pois se enquadram na classificação nos termos do Art. 6º inciso XIII da Lei 14.133 de 2021, e o Art. 2º parágrafo 1º do Decreto Municipal Nº 94, de 03 de outubro de 2005.

“aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado.”

- 1.4 Declaramos que o modelo do Estudo Técnico Preliminar – ETP adotado trata do Anexo Único do Decreto Municipal nº 345/2023. Em atenção ao Art. 8º do Decreto Municipal nº 345/2023 avalia-se não ser necessário classificar este ETP como sensível e/ ou sigiloso.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

- 2.1 A contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições é estratégica e essencial para a continuidade das ações da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA).
- 2.2 A natureza contínua dos serviços de saúde e a complexidade das campanhas de saúde pública exigem um suporte logístico de alimentação que assegure o pleno funcionamento das unidades e a eficiência das ações externas.
- 2.3 O Fornecimento de refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), leva em consideração o equilíbrio nutricional e as normas sanitárias vigentes, para pacientes e acompanhantes Hospital Municipal de Cobilândia, pacientes dos Centros de Atendimento Psicossocial (CAPS AD, CAPS Infante-Juvenil e CAPS II, servidores e assistidos na Casa Lar Feminina, no Programa Melhor em Casa e funcionários lotados na unidade hospitalar citada.
- 2.4 Atualmente a oferta municipal das refeições abrangidas por esse estudo é realizada por meio do Contrato nº 151/2021, decorrente do Processo Administrativo 69.709/2021 e do Pregão Eletrônico 172/2021, firmado entre o Município de Vila Velha e a empresa Romeiro Alimentação Ltda. No curso do contrato foram realizadas



04 (quatro) termos aditivos e 08 (oito) apostilamentos. O quarto termo aditivo, datado de dezembro de 2025, teve por objetivo prorrogar a vigência do Contrato nº 151/2021 por mais 12 (doze) meses, a contar de 03/12/2025. Já o oitavo termo de apostilamento, datado de março de 2026, foi necessário para realizar reajuste no valor global do contrato, conforme índice INPC/IBGE, passando a ser R\$ 628.430,78 (seiscentos e vinte e oito mil, quatrocentos e trinta reais e setenta e oito centavos).

2.5 Na contratação serão fornecidos ainda kits lanche, refeições completas e água mineral para suporte a ações eventuais e institucionais da SEMSA, tais como:

- 2.5.1 Campanhas de Imunização: Campanhas nacionais e locais (COVID-19, Influenza, Antirrábica/CCZ, entre outras);
- 2.5.2 Eventos Oficiais: Apoio em eventos externos (ex: Festa da Penha) e ações integradas de saúde;
- 2.5.3 Capacitações e Reuniões: Atendimento a eventos técnicos com duração superior a 04 (quatro) horas;
- 2.5.4 Parcerias: Apoio a eventos em que a SEMSA atue como parceira ou colaboradora.

2.6 Considerando que o serviço possui especificidades voltadas para os nossos serviços de saúde da SEMSA, não há, portanto, necessidade de envio de carta convite às demais Secretarias para participação do certame.

2.7 Dessa forma, a contratação de empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de refeições mostra-se necessária para atender às necessidades da rede de saúde do Município.

III – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

3.1 Conforme já sinalizado no Documento De Formalização De Demanda (DFD) a contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Vila Velha, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração, registrado sobre o código: PCW00054.2026-31.

3.2 O Plano de Contratações Anual 2026, está disponível no endereço eletrônico: <https://transparencia.vilavelha.es.gov.br/v2/#/listaPlanoAnual>.

IV – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação pretendida refere-se ao fornecimento de refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia), para atender às necessidades da rede de saúde do Município. A definição dos requisitos da contratação considera as necessidades identificadas, bem como os parâmetros técnicos e normativos aplicáveis à prestação de serviços de saúde no Sistema Único de Saúde. A contratação está condicionada ao atendimento dos requisitos necessários que serão avaliados através da entrega de documentação habilitatória e visita técnica a ser realizada previamente à celebração do contrato.

Para adequada execução do objeto contratual, a solução deverá contemplar os seguintes requisitos mínimos:

4.1.1 Disponibilizar profissionais devidamente habilitados, em conformidade com a legislação profissional vigente.



- 4.1.2 Treinar, qualificar e ofertar uniforme à equipe CONTRATADA, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com Secretaria Municipal de Saúde.
- 4.1.3 Solicitar a substituição de qualquer profissional que não corresponda disciplinarmente às exigências das obrigações estipuladas no Termo de Referência, no ato convocatório e no contrato, de forma imediata para que o posto de trabalho não fique desocupado em nenhum momento.
- 4.1.4 Manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, 01 (um) (a) nutricionista, profissional responsável pela supervisão, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, com atribuições/autoridade suficientes para representar a empresa CONTRATADA em tudo que se relacionar com os serviços contratados. As demais especialidades que compõem o quadro técnico necessário à execução dos serviços, deverão ser suficientes para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.
- 4.1.5 Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (luvas, calçados fechados, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
- 4.1.6 Providenciar controle de saúde do quadro de pessoal conforme legislação pertinente.
- 4.1.7 Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
- 4.1.8 Disponibilização de infraestrutura física adequada para o preparo da alimentação, observando as normas sanitárias vigentes.

4.2 AMOSTRA

- 4.2.1 Não se aplica tendo em vista tratar-se de contratação de serviço.

4.3 GARANTIA CONTRATUAL

- 4.3.1 A CONTRATADA deverá depositar, a título de caução para garantia de execução do Contrato, a importância correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações. O prazo de validade da garantia será igual ao prazo de vigência contratual acrescido de 03 (três) meses.
- 4.3.2 A CONTRATADA deverá apresentar à Administração, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 095/2016.



4.3.3 Sem prejuízo das demais hipóteses previstas na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de:

4.3.3.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato;

4.3.3.2 Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato;

4.3.3.3 Multas aplicadas pela Administração à Contratada;

4.3.3.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.

4.3.4 O valor ou o prazo de validade de garantia de execução do Contrato deverá ser aumentado na mesma proporção sempre que houver aditamentos de valor ou de prazo de vigência contratual.

4.3.5 A garantia de execução do Contrato será restituída mediante requerimento da Contratada, após a expedição do Termo de Execução Definitiva dos SERVIÇOS/FORNECIMENTOS.

4.3.6 Em se tratando de Fiança Bancária ou Título da Dívida Pública ou Seguro-Garantia, o documento pertinente deverá ser apresentado ao Gestor do Contrato e posteriormente encaminhado à SEMFI.

4.3.7 O Título da Dívida Pública a ser ofertado tem que ser um título atual, em circulação normal no mercado, e com possibilidade de resgate imediato.

4.3.8 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em conta específica no Banco do Brasil, em favor do Município de Vila Velha.

4.3.9 Na hipótese de a garantia ser prestada mediante Carta Fiança Bancária, esta deverá ser apresentada com firma reconhecida a conter expressa renúncia aos benefícios referidos no Código Civil Brasileiro. O Banco fiador deverá ter estabelecimento em Vila Velha/ES.

4.3.10 Ocorrendo aumento no valor contratual por acréscimo dos serviços, o CONTRATADO deverá proceder ao reforço da garantia inicial no mesmo percentual estabelecido.

4.3.11 Havendo prorrogação do prazo, formalmente admitida pela Administração, deverá o CONTRATADO reapresentar quaisquer das modalidades de garantia previstas no Contrato e por essa escolhida, de forma a abranger o período de prorrogação, retendo a Administração dos créditos da contratada, enquanto não efetivar tal garantia, o valor a ela correspondente.

4.3.12 Os valores depositados a título de garantia quando de sua restituição ao contratado serão corrigidos monetariamente tendo como base o índice de correção da Caderneta de Poupança no período.

4.3.13 A Garantia só será liberada ante a comprovação de que o CONTRATADO pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação. Caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês, após o



encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração.

4.4 VISITA TÉCNICA:

4.4.1 Para auxiliar a elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar visita técnica nas instalações do Hospital Municipal de Cobilândia, acompanhado por servidores designados pela SEMSA/VV, de segunda à sexta-feira, em horário comercial; devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos e-mails: marcos.marques@vilavelha.es.gov.br, tiagoalves@vilavelha.es.gov.br.

4.4.2 Para a visita, o licitante ou o seu representante deverá estar devidamente identificado e o prazo para vistoria será a partir da data da publicação do edital em Diário Oficial Municipal ou Estadual até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização da disputa.

4.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Juntamente com a proposta comercial, a empresa deverá apresentar:

- 4.5.1 **Alvará da Vigilância Sanitária** da sede da Empresa contratada, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde do município competente, com validade na data da arrematação.
- 4.5.2 **Alvará de funcionamento da empresa**, onde presentemente está localizada a produção de suas refeições, expedido pela prefeitura do município onde estiver localizada, com validade na data de arrematação.
- 4.5.3 **Certificado sanitário** de veículo para transporte de alimentos, emitido pela Vigilância Sanitária.
- 4.5.4 Certidão de Registro e Quitação da Pessoa Jurídica (CRQ), atualizada, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da sede ou filial da CONTRATADA.
- 4.5.5 **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente em papel timbrado das empresas ou órgãos adquirentes, devidamente assinado(s), **comprovando a aptidão do licitante para o fornecimento de materiais pertinentes ao objeto desta licitação**, sem quaisquer restrições.
- 4.5.6 Indicação pela arrematante do(s) Responsável(eis) Técnico(s), com nível superior em **Nutrição**, integrante(s) de seu quadro funcional, na data prevista para a formalização do contrato, devidamente assinada pelo representante legal da empresa e pelo responsável técnico indicado.
 - 4.5.6.1 Comprovação da existência do profissional no quadro funcional da licitada deverá ser feita:
 - a) Apresentação da cópia da Carteira de Trabalho; ou
 - b) Através do contrato social da empresa, devidamente registrado na Junta Comercial no caso de sócio; ou
 - c) Contrato de prestação de serviços, com firmas devidamente reconhecidas.
 - d) Registro técnico junto ao CRN (Conselho Regional de Nutricionistas) do responsável técnico indicado.



4.6 DOS PRAZOS DE ENTREGA:

4.6.1 Os Locais e horários de entrega serão os estabelecidos na tabela abaixo:

LOCAL	ENDEREÇO/ TELEFONE	REFEIÇÃO	HORÁRIO	DIAS
Hospital Municipal de Cobilândia	Rua Fluviópolis, s/n – Cobilândia.	Desjejum, Colação Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	06:00 às 06:30 10:00 às 10:30 14:00 às 14:30 17:00 às 17:30 20:00 às 20:30	Domingo a segunda, inclusive feriados
CAPS-AD	Rua Frei Firmino Matuschek, 39, Centro	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
CAPS - IJ	Rua Humberto Serrano, 30, Itapuã	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da Tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
CAPS II - Transtorno	R. Rosa Vermelha, n 95 - Novo Mexico,	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da Tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
Casa Lar	Rua Amor Perfeito, 01 - Novo México.	Desjejum, Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:30 16:30 às 17:00	Domingo a segunda, inclusive feriados
Melhor em Casa	Rua Fluviópolis, s/n – Cobilândia	Desjejum, Almoço, Lanche da tarde	06:00 às 06:30 10:00 às 10:30 14:00 às 14:30	Domingo a segunda, inclusive feriados
CAPS ad III <i>Em construção</i>	Santa Rita	Desjejum, Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	06:00 às 06:30 11:00 às 11:30 - 17:00 às 17:30 -	Domingo a segunda, inclusive feriados
Demandas diversas da SEMSA	A informar na solicitação	Almoço, jantar, kit lanche, Lanche simples e água mineral	A definir	A informar com 48h horas de antecedência.

A entrega será iniciada e deverá ser ofertada nos locais indicados na data atual, porém o serviço poderá ser estendido a outras localidades conforme necessidade da demanda do município de Vila Velha.

Os diretores/gerentes/coordenadores lotados nos locais contemplados pela abrangência do contrato, serão também responsáveis no que se refere à fiscalização no local de entrega dos serviços, zelando pela qualidade e pelo controle do número de refeições solicitadas e recebidas, assim como pelas informações ao fiscal do contrato, sempre que se fizerem necessárias, para o bom andamento do serviço.

4.6.2 DA DESTINAÇÃO



4.6.2.1 Demandas Fixas - Refeições: Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

4.6.2.2 A distribuição da refeição para o servidor fica condicionada à constatação do mesmo ser funcionário do local contemplado pelo contrato. A entrega será feita pelo responsável do local designado pelo Diretor/Gerente. A quantidade deverá ser informada diariamente à contratada e a planilha mensal com os quantitativos das refeições fornecidas (atesto), deverá ser enviada ao fiscal do contrato (SEMSA), devidamente assinada pelo responsável da unidade contemplada pelo contrato.

4.6.2.3 A distribuição da refeição para os pacientes e seus acompanhantes (aqueles que a lei garante tal direito), fica condicionada à internação do paciente e a sua permanência na Unidade requisitante até os horários em que a refeição é servida. Este controle deve ser realizado por servidor designado pelo responsável pela unidade. A lista dos tipos de dieta dos pacientes internados deverá ser fornecida, diariamente, para a empresa contratada em tempo hábil de produção, acordado entre contratada e contratante. A planilha mensal com os quantitativos das refeições fornecidas (atesto), deverá ser enviada ao fiscal do contrato (SEMSA), devidamente assinada pelo responsável da unidade contemplada pelo contrato, até o quinto dia útil de cada mês.

4.6.2.4 Pacientes: Os pacientes receberão 06 refeições diárias sendo estas: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia.

4.6.2.5 Servidores: Os servidores receberão 05 refeições diárias sendo estas: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia.

4.6.2.6 Acompanhantes: Os acompanhantes receberão as refeições garantidas por lei.

4.6.2.7 Demandas variáveis – Desjejum, Almoço, lanche da tarde, jantar, ceia, kit lanche, lanche simples e água mineral serão destinados a ações e eventos diversos relacionados à SEMSA, como: campanhas (vacinação, antirrábica), para atender aos funcionários da saúde que trabalham na Festa da Penha, ações em saúde, reuniões e capacitações com duração superior a quatro (4) horas, entre outros que se fizerem necessários, inclusive àqueles que a SEMSA participar como parceira ou colaboradora.

4.7 DA VIGÊNCIA CONTRATO:

4.7.1 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses a partir do início da execução do objeto, que se iniciará após o recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado conforme Art. 107 da Lei 14.133/21 e arts. 12, 13, 14, 146, 149 do Decreto Municipal 3.072/2023.

4.8 SUBCONTRATAÇÕES E PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

4.8.1 É vedada a subcontratação do objeto.

4.8.2 A participação de consórcios não será admitida. Tratando-se de serviço que se baseia em padrões de desempenho e qualidade comuns de mercado, havendo diversos fornecedores capazes de prestá-los, caracterizando-se, como “serviço comum”, que não configura restrição da competitividade.



4.9 DA EXECUÇÃO:

4.9.1 A execução dos serviços deverá observar a organização da rede municipal de saúde e os fluxos assistenciais estabelecidos para preparar e fornecer adequadamente as refeições, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de Copeiragem para atender ao Hospital Municipal de Cobilândia, conforme especificações, quantidades estabelecidas e discriminadas neste documento.

4.9.2 Descrição dos itens e quantitativos:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade TOTAL/ANO
01	Desjejum	Unid.	91.267
02	Colação	Unid.	94.165
03	Almoço	Unid.	141.932
04	Lanche da Tarde	Unid.	122.305
05	Jantar	Unid.	52.845
06	Ceia	Unid.	52.091
07	Kit Lanche	Unid.	9.322
08	Lanche simples	Unid.	1.189
09	Água	Unid.	33.309
10	Serviço de Copeiragem (08 funcionários)	Unid. (ano)	96

As quantidades estimadas não implicam obrigatoriedade de contratação pela Administração durante a vigência do contrato, servindo apenas como referencial para elaboração das propostas dos licitantes.

4.9.3 Definição Das Refeições E Dietas

As refeições e os lanches atenderão a pacientes e servidores, por isso serão solicitadas de acordo com a demanda, podendo ser nas versões comum e diet, integral e desnatada e também dietas conforme especificações abaixo:

Refeição: Qualquer fração alimentar diária fornecida aos indivíduos, sendo representada por:

- **Desjejum:** Refeição servida pela manhã para quebrar o jejum;
- **Colação:** Refeição servida entre o desjejum e o almoço;
- **Lanche:** Refeição servida entre o almoço e o jantar;
- **Ceia:** Refeição servida após o jantar;
- **Almoço e Jantar:** Grandes refeições diárias.



Dietas: Alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias, sendo toda forma de ingestão de alimentação equilibrada, qualitativa e quantitativamente, de acordo com o momento biológico, em 24 horas com características distintas conforme especificações abaixo:

- **Dieta Geral, Dieta Normal ou Livre:** Dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existem restrições no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos;
- **Dieta Terapêutica:** Dieta normal modificada, adaptada às enfermidades. A modificação pode ser em consistência e/ou nutrientes;
- **Dieta Branda:** Dieta cujas fibras são abrandadas por cocção e com condimentação leve. Normal em todos os nutrientes isenta de alimentos flatulentos, crus e frituras; com carnes macias, feijão em caldo e alimentos de fácil mastigação;
- **Dieta Pastosa:** Dieta normal em todos os nutrientes, mas os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;
- **Dieta Líquida:** Corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas restritas e líquidas completas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refrescos, sucos de frutas, chás, água de cocção de hortaliças ou carnes, leite, gelatina líquida, e suco albuminoso.
- **Dieta de Restrições:** Dietas que apresentam redução ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal.
- **Dieta para Diabetes Mellitus:** Normal em todos os nutrientes; isenta de açúcares simples, com alimentos integrais, podendo ser modificada em relação à consistência. Podem necessitar da associação de uma dieta hipossódica.
- **Dieta Hipossódica ou assódica:** Dieta que apresenta redução ou exclusão de sódio respectivamente. Não deve conter temperos industrializados, enlatados, embutidos, conservas.
- **Dieta Hiper:** quando necessário aumentar um ou mais nutrientes. Hipercalórica - visa o aumento de calorias; hiperproteica - visa aumentar proteína; hiperproteica e hipercalórica - visa aumentar calorias e proteínas.

Com versões desnatadas e ou diet/light dos itens quando solicitado pela CONTRATANTE.

4.9.4 Composição, Per Capita, Distribuição E Detalhamento das Refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), Kit Lanche e Lanche Simples.

4.9.4.1 Desjejum e lanche da tarde (para todos locais de entrega).

4.9.4.2 O desjejum e o lanche da tarde serão compostos pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (café sem açúcar com sachê de açúcar e sachê de adoçante), II (Leite integral e leite desnatado em embalagem tetra pack de 1 litro), III (pão – doce comum/sal/integral ou bolo), IV (fatia de queijo) e V (manteiga – com e sem sal).



4.9.4.3 Os itens das pequenas refeições (desjejum e lanche da tarde) deverão estar acondicionados para entrega individual, em caixa apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo. A entrega deverá ser próxima ao horário do consumo.

4.9.4.4 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Desjejum e Lanche da tarde					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
I	Café	Café sem açúcar	-	Temperatura de no mínimo 65°C	Garrafas ou galões térmicos. 100 ml por pessoa. Acompanha-Copos descartáveis de 200 ml. Acompanha: sachê de adoçante (0,8g) e de açúcar duas unidades (5g cada) por pessoa.
	Acompanha sachê de adoçante e açúcar				
	Para os pacientes pediátricos do CAPS-IJ não será ofertado café, mas sim suco ou achocolatado.	Suco	Achocolatado	200ml	Suco em embalagem tetra pack – 200ml. Achocolatado em garrafa térmica adequada ao transporte, 200ml por pessoa.
II	Leite ou Leite queimado ou achocolatado Restrições: Achocolatado pronto em caixa.	Leite integral, leite desnatado	Leite queimado, Achocolatado (no mínimo duas vezes por semana)	Nas versões integral, desnatado.	Leite em embalagem tetra pack, 150ml por pessoa. Para o leite queimado e achocolatado, estes devem estar em garrafas térmicas apropriadas ao consumo. 200ml por pessoa.
III	Pães doces/salgados/integrais, bolos variados (bolo somente no lanche da tarde).	Pães de qualidade	Bolos (variados).	Pães de sal e doce comum (1 unidade – 50g), integral (2 fatias) diet/light.	Pães embalados em fita filme já contendo manteiga e queijo. Bolo – pedaço médio (100g) embalado em fita filme.



Desjejum e Lanche da tarde					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
	Podem ser solicitados pães integrais para funcionários.				
IV	Frios: queijo.	1 fatia de queijo tipo muçarela (15g)	-	Queijo com ou sem sal Frios 1 fatia de 15g	Já dentro do pão
V	Manteiga	manteiga	-	Manteiga com e sem sal	Manteiga (5g) já passada no pão.

4.9.5 Colação (para todos locais de entrega):

4.9.5.1 A colação será composta pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (Fruta, salada de frutas).

4.9.5.2 Os itens da colação serão entregues envoltos por fita filme ou pote de plástico apropriado.

4.9.5.3 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Colação					
Itens		Composição Padrão	Opção/ variedade	Observação	Distribuição
I	Fruta, salada de frutas	Frutas variadas	Salada de frutas	Frutas íntegras, higienizadas, lavadas e descascadas no caso especificamente da laranja e mais que se fizerem necessário.	Uma unidade média já higienizada e embalada por fita filme, descascada quando necessário (100 a 150g). Salada de frutas em potes de plástico apropriados de 150g.

4.9.6 Ceia (para todos locais de entrega):

4.9.6.1 A ceia será composta pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (achocolatado pronto em garrafa térmica, iogurte, café com leite, mingau ou outros conforme necessidade e pedidos para pacientes) e II torrada, biscoito de sal/doce, salgados assados variados ou bolo (sabores variados), III Café sem açúcar acompanhado de sachê de adoçante e açúcar.

4.9.6.2 Todos os itens da ceia deverão estar acondicionados para entrega individual em caixas apropriadas à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários a seu consumo.



4.9.6.3 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Ceia					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
I	Achocolatado, iogurte, café com leite, mingau (tapioca, de milho, aveia, chocolate, fubá ou outros) OBS: Mingau no máximo 2 vezes por semana.	Achocolatado	logurte, café com leite, mingau.	logurte sabores diversos.	Achocolatado 200 ml por pessoa, logurte 150g por pessoa, café com leite 150ml por pessoa. Mingau – copo de 200ml com tampa.
II	Torradas, biscoito de sal/doce, bolos (sabores variados), salgados assados variados.	Bolo	Torradas, biscoito de sal/doce, salgados assados variados.	Torrada, biscoito e bolo comum/ diet/ light	Biscoito de sal/doce e torradas – Em embalagem para consumo individual com 6 unidades cada embalagem. Bolo pedaço médio (100g) embalado em fita filme. Salgados assados (80g).
III	Café sem açúcar Acompanha sachê de adoçante e sachê de açúcar	Café sem açúcar	-	-	Em garrafas térmicas acompanha - sachê de açúcar e sachê de adoçante.

4.9.7 Almoço e Jantar

4.9.7.1 No CAPS-AD, CAPS INFANTO-JUVENIL, CAPS II – TRANSTORNO, CASA LAR, MELHOR EM CASA e demais eventos da SEMSA, o sistema de entrega será em marmitex e no Hospital Municipal de Cobilândia e será no sistema Self Service.



4.9.7.2 O Almoço e o Jantar terão a composição padrão composta por I Entrada, II Arroz, III Feijão, IV Prato Proteico, V Guarnição, VI Sobremesa e VII suco, conforme quadro abaixo e um valor energético aproximado de 1.200 calorias.

4.9.7.3 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição para O CAPS-AD, CAPS-IJ, CAPS II, Casa Lar, Programa Melhor em Casa e demais eventos da SEMSA.

Entrada			
I	Acelga, agrião, alface crespa, alface lisa, almeirão, brócolis, cebolinha, escarola, couve-flor, couve-manteiga, milho-verde, mostarda, espinafre, rabanete, repolho liso, rúcula, salsa, salsão, taioba, abóbora, abobrinha brasileira ou italiana, berinjela, chuchu, pepino, quiabo liso, vagem, tomate, pimentão, jiló, maxixe, beterraba, cenoura. Leguminosas: Soja, grão de bico, lentilha ou ervilha. Classificação: Extra Composição: 2 (duas) espécies, sendo 1 (um) tipo folhoso. Frequência: diária alternando-se as espécies, sem desmerecer nenhum tipo colocado neste termo de referência.	100g gramas totais 30g do tipo folhoso 70g de outra variedade	Servido em marmitex tipo saladeira descartável, de isopor e com tampa individual. Folhosos devem ser separados da salada cozida.
II	Arroz - Qualidade: (Tipo1) II Arroz - Qualidade: (Tipo1) Frequência: diária no almoço 200g	180g	
III	Qualidade: (Tipo1) Frequência: Feijão diária OBS: o caldo do feijão não poderá sofrer espessamento com farináceos, à exceção do tutu de feijão.	100g	
Prato Proteico			
IV	BOVINA: patinho, chã de dentro, chã de fora, miolo da paleta, coxão mole, contrafilé, acém, lagarto, maminha, miolo de alcatra, alcatra, fraldinha. Frequência: 3X/SEMANA SUÍNA: Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca. Frequência: 1x/semana.	160g pronto para consumo (sem osso) 230g pronto para consumo (com osso)	Servido em marmitex de no mínimo 3 divisórias, descartáveis, de isopor e com tampa (individual).



	AVES: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa. Frequência: 3x/semana PEIXES: Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Frequência: 1x/semana Qualidade: Carnes de boa qualidade, macias, livres de gordura e aponeuroses. Não será permitida a entrega de carnes de má qualidade. Composição: 2 opções por dia (1 tipo no almoço e 1 tipo no jantar).		
Guarnição			
	Farofas diversas, pirão de peixe, moqueca de banana da terra, polenta, suflês ou Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce, batata dorê, Inhame, mandioquinha, abóbora refogada ou ensopada, batata Inglesa, ou vegetais salteados e gratinados, purê de batata (não será aceito purê de pós industrializados, apenas do próprio legume), batata frita, macarrão, banana da terra (frita ou cozida), vagem com ovos refogada, creme de milho, seleta de legumes, quiabo ensopado, entre outros. OBS: o tipo de vegetal oferecido na salada não poderá ser o mesmo da guarnição.	Farofa, virado – 50g / Pirão, moqueca de banana, polenta, purês, cremes, canjiquinha – 120g / Legumes diversos 100g/ Macarrão 100g	
Sobremesa			
VI	Frutas variadas (laranja, banana, maçã, pera, mexerica, goiaba, etc.) – no mínimo 3 (três) vezes por semana.		Frutas: higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
	Doces em tablete na versão comum (pé de moleque, mariola, paçoca, doce de leite, cocada, doce de abóbora entre outros), e também na versão diet.		Doces: em embalagem lacrada individual média de 40g. Com data de validade na embalagem.
	Pudim, flan, gelatina.		Pudim, flan ou gelatina 150ml.
	Salada de frutas (4 tipos de frutas no mínimo).		Salada de frutas: Copo de 200ml com tampa - 150g
	Picolés de frutas (sabores diversos)		Picolés: 1 unidade - fechada
VII	Suco	200ml	Suco em embalagem Tetra Pack de 200ml. Gelado e acondicionado adequadamente.



Garfo - 181 x 27mm – 1 unidade Faca - 189 x 20 mm – 1 unidade Colher - 155 x 33mm – 1 unidade Guardanapo (1 unidade) - de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm Sachê de sal (1 unidade) – 1 g Sachê de azeite (1 unidade) – 4ml Copo descartável - 200 ml		Envoltos por guardanapo os talheres (garfo, faca e colher) e unidos aos sachês de sal, azeite serão envoltos por embalagem plástica específica proporcional em tamanho.
--	--	--

4.9.7.4 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição no Hospital Municipal de Cobilândia no Almoço e Jantar.

4.9.7.5 O Almoço e o Jantar terão a composição padrão composta por I Entrada, II Arroz, III Feijão, IV Prato protéico, V Guarnição, VI Sobremesa e VII suco, conforme quadro abaixo explicativo abaixo e um valor energético aproximado de 1200 calorias.

Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição no Hospital Municipal de Cobilândia

Entrada			
I	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Almeirão, Brócolis, Cebolinha, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão, Taioba, Abóbora, Abobrinha brasileira ou italiana, Berinjela, Chuchu, Pepino, Quiabo liso, Vagem, Tomate, Pimentão, jiló, maxixe, beterraba, cenoura. Leguminosas: Soja, grão de bico, lentilha ou ervilha, feijão fradinho. Outras: salpicão, maionese de legumes. Composição: 3 espécies, sendo um tipo folhoso, 1 tipo cozido e 1 tipo cru. Frequência: diária alternando-se as espécies.	120 gramas totais 30g do tipo folhoso 70g do tipo cozido. 30g do tipo cru.	I- Entradas: Servido no sistema self-service em temperatura adequada à legislação.
II	Arroz - Qualidade: (Tipo1) – Não parbolizado Frequência: diária no almoço	180g	II Arroz, III Leguminosas, IV Prato Proteico e V Guarnição: Servido no sistema self-service. Com porcionamento pela
III	Leguminosas: feijão (Carioca, Mulatino, preto e vermelho) Qualidade: (Tipo1) Frequência: Feijão diária OBS: o caldo do feijão não poderá sofrer	100g	



	espessamento com farináceos, à exceção do tutu de feijão.		Copeira apenas do prato proteico.
IV	BOVINA: patinho, chã de dentro, chã de fora, miolo da paleta, coxão mole, contrafilé, acém, lagarto, maminha, miolo de alcatra, alcatra, fraldinha, costela bovina. Frequência: 3X/SEMANA SUÍNA: Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca Frequência: 1x/semana. AVES: Peito de Frango; coxa e sobrecoxa, drumet (coxinha da asa). Frequência: 3x/semana PEIXES: Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Frequência: 1x/semana no mínimo Qualidade: Carnes de boa qualidade, macias, livres de gordura e aponeuroses. Não será permitida a entrega de carnes de má qualidade. Composição: 2 (duas) opções por refeição (2 tipos no almoço / 2 tipos no jantar). Com terceira opção de ovos. Proporções das quantidades a serem definidas pela contratante (exemplo: 60% da 1ª opção, 30% da segunda opção e 10% da terceira opção). Terceira opção de ovos cozidos, fritos, mexidos ou omelete todos os dias no almoço e jantar. Outros tipos de prato proteico na 2ª opção podem ser ofertados mediante solicitação ou aprovação do fiscal do contrato (dobradinha, feijoada, fígado bovino, lasanha, fricassê, estrogonofe, escondidinho, quibe recheado com carne - 230g/pessoa). Com proporções a serem definidas pela CONTRATANTE. Embutidos e processados não serão parte do cardápio diário, mediante solicitação ou aprovação do fiscal do contrato.		160g pronto para consumo (sem osso) 230g pronto para consumo (com osso) Quantidade a ser definida todos os dias pela contratante



	As carnes para pacientes deverão ser somente de boi, frango ou peixe (sem espinhos). Outras opções devem ser aprovadas pela contratante.		
Guarnição			
V	Farofas diversas, pirão de peixe, moqueca de banana da terra, polenta, suflês ou Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce, batata dorê, cenoura cozida, Inhame, mandioquinha, abóbora refogada ou ensopada, batata Inglesa, ou vegetais salteados e gratinados, purê de batata (não será aceito purês de pós industrializados, apenas do próprio legume), batata frita, mandioca frita, macarrão, banana da terra (frita ou cozida), vagem com ovos refogada, creme de milho, seleta de legumes, quiabo ensopado, entre outros. OBS: o tipo de vegetal oferecido na salada não poderá ser o mesmo da guarnição. Por trata-se de self-service, as per capita da guarnição poderão ser adaptadas de modo a não sobrar ou faltar este item.	Farofa/virado: 70g Caldos (polenta, canjiquinha, caldo verde 150g Purês, creme de milho - 120g legumes variados 110g)	
Sobremesa			
VI	Frutas variadas (laranja, banana, maçã, pera, mexerica, goiaba, etc.) – no mínimo 3 (três) vezes por semana.		Frutas: higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
	Doces em tablete na versão comum (pé de moleque, mariola, paçoca, doce de leite, cocada, doce de abóbora entre outros), e também na versão diet.		Doces: em embalagem lacrada individual média de 40g
	Salada de frutas (4 tipos de frutas no mínimo)		Salada de frutas: Copo de 200ml com tampa - 150g
	Pudim, flan, gelatina.		150ml – pote individual com tampa.
	Picolés de frutas (sabores diversos)		Picolés: 1 unidade - fechada
VII	Suco de frutas natural ou polpa de frutas (Embalagens individuais ou garrafas térmicas devidamente higienizadas).	200ml	
Acompanharão as principais refeições			



	Garfo (de metal) – 1 unidade Faca (de metal) – 1 unidade Colher (de metal) – 1 unidade Guardanapo (1 unidade) - de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm Sachê de sal (1 unidade) – 1 g Sachê de azeite (1 unidade) – 4ml Sachê de vinagre (1 unidade) – 4 ml Sachê de açúcar (2 unidades por pessoa) – 0,8g cada sachê de adoçante (1 unidade) – 0,5g Copo descartável - 200 ml OBS: o controle da devolução e quantidade de talheres deve ser realizado pelas copeiras alocadas no serviço.		Envoltos por guardanapo os talheres (garfo, faca e colher) e unidos aos sachês de sal, azeite e açúcar ou adoçante serão envoltos por embalagem plástica específica proporcional em tamanho.
--	---	--	---

4.9.8 Refeições para pacientes - ALMOÇO/JANTAR:

a) Recomendações:

- a.1) deverá ser elaborado com base nos itens que compõem o quadro a que se refere o subitem 4.3.18 e adaptado às necessidades específicas dos pacientes que se encontrarem sob **dieta especial e/ou dieta restritiva**;
- a.2) a dieta deve conter sabor e tempero, porém, moderados;
- a.3) as carnes devem ser grelhadas, cozidas ou assadas;
- a.4) a sobremesa deve ser constituída por doce caseiro ou frutas cortadas ou salada de frutas;
- a.5) atender as especificações passadas pela contratante: Dieta Hipossódica, para Diabetes Mellitus, para Celíaco, doença renal, Insuficiência cardíaca, doenças pulmonares e outras.

b) Restrições:

- b.1) alimentos de difícil mastigação como carnes duras;
- b.2) carne suína;
- b.3) linguiça, embutidos;
- b.4) Frituras.

4.9.9 Refeições diferenciadas, de acordo com a necessidade dos pacientes:



4.9.9.1 Fornecer, sempre que necessário, alimentação especial para pacientes, conforme itens I e II do quadro abaixo, sem custos adicionais. O custo será o mesmo do item em questão: I Desjejum, lanche da tarde e ceia, II Almoço e jantar.

	Alimento	Per capita
I Desjejum, Lanche da Tarde e Ceia	Vitamina de frutas + Pão Integral com 1 fatia de ricota	Vitamina 200ml e 2 fatias de pão integral com 1 fatia média de queijo branco ou requeijão sem amido. (30g)
	Mingau de aveia, fubá, tapioca ou outros.	Copo de 200 ml com tampa
	Suco de frutas natural e bolo	200ml de suco e fatia média de bolo (100g).
	Salada de frutas	120g
	Suco de frutas natural e pão de sal com queijo muçarela	200 ml de suco e 1 unidade de pão de sal com 1 fatia de queijo (15g)
	Achocolatado e pão com manteiga	200 ml de achocolatado e 1 unidade de pão de sal com manteiga
	Fruta com aveia	1 fruta cortada (mamão ou banana), com 1 colher de sopa de aveia
	Chá de camomila ou erva-cidreira com biscoito de sal (cream cracker normal ou integral)	180ml de chá e 5 unidades de biscoito.
	logurte natural integral com fruta e aveia	1 unidade de iogurte (140g), 1 unidade de fruta picada e 1 colher de sopa de aveia
II Almoço e Jantar	Sopa de legumes com carne	Legumes variados (escolher no mínimo 3 tipos): Abóbora, chuchu, batata, inhame, cenoura, mandioca. (600g) Frango ou carne de boi. Carnes magras, macias cortadas em pedaços pequenos (100g).
	Omelete com salada de tomate, alface e cenoura ralada ou omelete com legumes cozidos	Omelete de 2 ovos com salada (80g crua e 120g cozida)
	Carne magra grelhada com legumes cozidos	Carnes de boi ou frango grelhadas (150g) e legumes (120g)



	Caldo de inhame ou abóbora ou caldo verde ou caldo de mandioca ou mandioquinha ou canja de galinha. Com carne magra desfiada	500g de caldo com carne de frango ou boi desfiada (100g)
Restrições – logurte em saquinho ou embalagem individual, vitamina pronta em caixa, achocolatado pronto em caixa.		

4.9.10 Kit Lanche

4.9.10.1 Todos os itens do kit lanche, deverão estar acondicionados para entrega individual em embalagem de isopor, sem divisórias, de tamanho compatível, apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo embalados em sacola plástica.

4.9.10.2 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição

Item	Composição	Distribuição
I - Sanduíche	2 fatias (25g) de pão de forma normal ou integral (de acordo com pedido), 1 colher de sobremesa de requeijão (20 gramas), 1 fatia de peito de peru (15g), 1 fatia de queijo (15g).	Embalados em fita filme já contendo requeijão e frios.
II - Fruta	01 fruta média (150g) da época respeitando o calendário de comercialização da Ceasa.	Higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
III - Suco	01 suco natural em embalagem tetra pack (200ml).	Suco: Embalagem tetra pack de 200ml ou suco em embalagem tetra Pack de 1 (um) litro para o kit lanche aberto.

OBS: Os kits lanche também poderão ser solicitados de forma aberta: com sanduíches cortados na diagonal, dispostos em bandejas e cobertos por fita filme que proteja o transporte. Frutas (100 a 150g) higienizadas e embaladas com fita filme, dispostas em bandejas e sucos em embalagem tetra pack de 1 litro ou galões térmicos - acompanha copo descartável de 200ml. Sem custos adicionais.

Pode haver troca do suco por café preto sem açúcar, achocolatado, leite queimado- acompanha sachê de açúcar, adoçante e copo descartável de 200ml - nos kits lanche abertos.

4.9.11 Lanche Simples

4.9.11.1 Todos os itens do lanche abaixo, deverão estar acondicionados para entrega em condições apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo.



Item	Composição	Distribuição
I - Bolo com cobertura	2 tipos de bolo com coberturas diferentes (brigadeiro, ganache, coco, banana, abacaxi e outros)	Em bandejas descartáveis. Cobertos por fita filme. (Pedaço médio - 120g por pessoa).
II - Biscoito caseiro salgado	2 tipos	40g por pessoa
III - Leite Queimado ou achocolatado ou suco	-	200 ml por pessoa – copo descartável de 200 ml.
IV - Café	Café sem açúcar – acompanha sachê de açúcar e sachê de adoçante.	100 ml por pessoa – acompanha copo descartável de 200ml.

4.9.12 Água mineral

Água mineral	Garrafas de 500ml
--------------	-------------------

No caso de falta de água nos estabelecimentos da contratante, a contratada deverá fornecer o referido item após AUTORIZAÇÃO da contratante, de forma a não interromper a prestação dos serviços. Os custos com esse insumo, referentes ao período em que a contratada assumiu tais despesas serão repassados à contratante no mês subsequente, **à título de ressarcimento, mediante apresentação de notas fiscais.**

4.9.13 Almoço para eventos diversos:

As solicitações de almoço realizadas para atendimento das ações diversas da SEMSA deverão ser entregues em marmitex com no mínimo 3 (três) divisórias atendendo ao mesmo critério de composição, cardápio e qualidade das refeições fixas.

4.9.14 Serviço de Copeiragem

4.9.14.1 O serviço de copeiragem deverá ser prestado no Hospital Municipal de Cobilândia.

4.9.14.2 O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado à CONTRATANTE é:

a) Até 8 (oito) copeiros considerando a necessidade de cobertura de escalas de trabalho, férias, afastamentos e substituições;

4.9.14.3 Os serviços serão prestados em regime de escala **12x36**, com atuação simultânea de **02 (dois) copeiros por plantão**, em horários definidos pela CONTRATANTE, observada a legislação trabalhista vigente e a convenção coletiva aplicável. A distribuição das escalas poderá ser ajustada pela CONTRATANTE em função da necessidade do serviço, sem alteração do quantitativo contratado.

4.9.14.4 Os funcionários da CONTRATADA que serão alocados dentro dos estabelecimentos da Prefeitura Municipal de Vila Velha deverão ser contratados sob o regime da CLT. Devendo todos os documentos especificados na Instrução Normativa SFI - 06 serem entregues em conformidade com a legislação trabalhista



vigente, sob pena de rescisão de contrato, caso não sejam apresentados ao fiscal do contrato em tempo hábil para fins de pagamento.

4.9.14.5 Utilizar na execução do serviço contratado pessoal que atenda às especificações do presente Termo de Referência:

- a) Qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas, na forma estabelecida no edital;
- b) Bons princípios de urbanidade;
- c) Possuir vínculo formal, sob regime da CLT, com a contratada.

4.9.14.6 A empresa contratada deverá fornecer uniformes e todo equipamento de higiene e segurança do trabalho (EPIs), todos com Certificado de Aprovação (CA) do Ministério do Trabalho e Emprego para seus empregados no exercício de suas funções, mantendo-os devidamente uniformizados e identificados portando crachás com fotografia recente;

a) O empregado da contratada deverá usar equipamentos de proteção individual fornecidos pela CONTRATADA (botas, gorro, luvas, avental e máscara apropriada) no exercício de suas funções.

4.9.14.7 O serviço de copeiragem, envolve o desempenho das seguintes atividades:

- a) Organizar o ambiente para receber a alimentação;
- b) Manter o ambiente limpo;
- c) Porcionar o prato proteico no almoço e jantar do Hospital Municipal de Cobilândia;
- d) Descartar, ao final de cada dia de serviço, as sobras da alimentação fornecida, sendo vedado o reaproveitamento no expediente seguinte;
- e) Manter limpas as máquinas e equipamentos do refeitório, tais como: refrigerador, rampa de self-service e demais utensílios, além de outros bens disponíveis;
- f) Manter os armários organizados;
- g) Lavar bandejas, copos, talheres e demais utensílios;
- h) Fazer uso de panos descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- i) Limpar, interna e externamente, os armários, mantendo as instalações em boas condições de apresentação e uso, prestar assistência de copeiragem nos eventos promovidos pela CONTRATANTE;
- j) Servir pacientes internados nas enfermarias, observando com atenção as dietas prescritas;
- k) O copeiro poderá ainda, ser contratado especificamente para o lactário do Hospital Municipal de Cobilândia onde, mediante treinamento rigoroso, deverá desenvolver todas as atividades de preparo das fórmulas infantis e higienização de utensílios e equipamentos.

4.9.14.8 Dos EPI's:

4.14.8.1 Equipamentos de proteção individual (EPI) que tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização das suas funções, compatíveis com o grau de risco da atividade exercida.

a) Fornecer equipamentos de limpeza que atendam às exigências ergonômicas e que preservem a integridade física do trabalhador;



- b) Fornecer equipamentos aprovados previamente pelo SCIH (Serviço de Controle e Infecção Hospitalar);
- c) Capacitar os profissionais a operar e zelar pela manutenção dos equipamentos de EPI e demais materiais pertencentes ao serviço;
- d) Substituir os equipamentos que possam representar risco à integridade física do profissional ou que não atendam às necessidades do serviço;
- e) Uso de equipamentos industriais e nunca domésticos;
- f) Auxiliar no consumo mínimo de energia e água, preservando assim os recursos ambientais naturais esgotáveis;
- g) Possibilitar a reposição dos EPIs danificados de imediato, para que não prejudique a execução dos serviços;
- h) Aquisição de equipamentos de EPI com certificação de aprovação do ministério do trabalho e disponibilizá-lo em quantidade suficiente para o uso ou reposição;
- i) Capacitar ou direcionar a capacitação sobre EPI para um profissional que esteja habilitado em desenvolver treinamentos e abordagens como: tipos, momentos de utilizações, onde, como e quando utilizar, importância da utilização, riscos a não utilização, entre outros;
- j) Deverão ser observadas todas as disposições da NR 6 do Ministério do trabalho.

4.9.15 Qualidade do Serviço de Copeiragem

4.9.15.1 REGRAS COMPORTAMENTAIS

A CONTRATADA deverá exigir dos funcionários responsáveis pelos postos de serviço o rigoroso cumprimento das seguintes disposições:

- Comparecer ao trabalho sempre asseado, uniformizado e identificado respeitando a RDC 216;
- Tratar as pessoas com humanidade e respeito, independente do cargo ou posição que ocupam;
- Zelar pelo uso adequado da linguagem, evitando gírias, palavrões ou expressões não apropriadas ao tipo de relacionamento formal que o trabalho impõe;
- Comunicar imediatamente ao respectivo Fiscal do contrato, quaisquer irregularidades que possam comprometer a eficiência, responsabilidade e qualidade dos serviços;
- Manter-se no posto de trabalho, só se afastando para o cumprimento de tarefas pertinentes ao serviço que lhe for cometido;
- Não atender a chamados para cumprir tarefas de caráter particular ou estranhas às suas funções.

4.9.16 Acompanhamento das Refeições no Local

4.9.16.1 Do Profissional

É necessário que um profissional responsável da empresa contratada (Nutricionista ou técnico em nutrição), esteja presente desde o início ao término do horário das principais refeições (almoço e jantar), no mínimo 02 (duas) vezes por semana, para supervisão dos serviços a serem executados, bem como para que haja constante contato da CONTRATADA com os servidores municipais, pacientes e acompanhantes possibilitando a verificação da real qualidade da alimentação fornecida, resolução de possíveis problemas relacionados à mão-de-obra, controle do desperdício de alimentos, verificação da quantidade dos itens alimentícios em estoque e ajuste do que for necessário para a prestação de um serviço de qualidade.



4.9.16.2 Horário das refeições:

- a) Almoço - 11:00h às 13:30h
- b) Jantar - 19:30h às 21:00h

4.9.17 Do Prazo de Início da Execução do Contrato

4.9.17.1 A Contratada deverá obrigatoriamente iniciar a execução dos serviços, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir da emissão da Autorização de Fornecimento, podendo esse prazo ser prorrogado desde que previamente autorizado pela Contratante;

4.9.17.2 O acompanhamento do serviço ficará sob responsabilidade do fiscal do contrato indicado pela Secretaria de Saúde.

4.9.18 Das Condições Específicas de Fornecimento

4.9.18.1 A demanda de fornecimento será realizada ao longo do contrato, de segunda a domingo, inclusive feriados - conforme quadro detalhado no item 4.18.

4.9.18.2 As quantidades, os tipos e locais para entrega das refeições ~~a serem entregues~~ poderão sofrer variação diária, a depender da CONTRATANTE e deverão ser informadas à CONTRATADA em tempo hábil para produção das refeições e entrega no horário determinado.

4.9.18.3 O quantitativo e local de entrega das demandas variáveis deverá ser informado à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 horas à data do evento. Eventualmente, por motivo de força maior (que deverá ser explicitado no pedido) a solicitação de fornecimento poderá ser encaminhada em prazo menor – com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

4.9.18.4 Os alimentos e a quantidade correta solicitada devem ser entregues em perfeitas condições de higiene, preparo, acondicionamento, tempero e consumo, conforme horário estabelecido entre as partes.

4.10.1 DOS EQUIPAMENTOS E INSUMOS:

4.10.1 Todos os equipamentos e insumos necessários à execução do objeto deverão ser fornecidos pela contratada.

4.10.2 A contratada deverá fornecer e aplicar todos os insumos, materiais e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos necessários à execução dos serviços contratados, sejam eles industriais, de consumo e/ou descartáveis, os quais deverão ser de qualidade comprovada.

4.10.3 Substituir às suas expensas, no total ou em parte, os materiais em que se certifiquem alterações, defeitos ou incorreções;

4.10.2 DOS RECURSOS HUMANOS



4.10.2.1 O pessoal contratado pelas empresas deverá ser treinado, qualificado e uniformizado, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a Secretaria Municipal de Saúde.

4.10.2.2 A contratante poderá solicitar a substituição de qualquer profissional que não corresponda disciplinarmente às exigências das obrigações estipuladas no Termo de Referência, no ato convocatório e na vigência do contrato. Sendo que esta substituição ocorra de forma imediata para que o posto de trabalho não fique desocupado em nenhum momento.

4.10.2.3 Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços 01 (um) (a) nutricionista, profissional responsável pela supervisão de serviços, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, com atribuições/autoridade suficientes para representá-la (empresa Contratada) em tudo que se relacionar com os serviços contratados. As demais especialidades que compõem o quadro técnico necessário à execução dos serviços, deverão ser suficientes para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

4.10.2.4 Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (luvas, calçados fechados, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

4.10.2.5 Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme legislação pertinente.

4.10.2.6 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

4.11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.11.1 Ser ágil na execução dos serviços, cumprir os prazos determinados no contrato, buscar a qualidade sempre de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, proporcionando melhor atenção aos usuários dos serviços da rede Municipal de Saúde de Vila Velha e seus servidores.

4.11.2 Montar cozinha industrial para atender o objeto da licitação, em até 30 dias, na Grande Vitória, preferencialmente no município de Vila Velha, caso a empresa vencedora tenha sede em outro local que não seja a Grande Vitória, cumprindo as legislações e normas sanitárias vigentes.

4.11.3 Cumprir a legislação ambiental, trabalhista e de segurança e medicina do trabalho, as instruções e medidas ambientais e de segurança interna da Administração e as normas de vigilância sanitária, tais como a Portaria MS 326/97, a RDC ANVISA 275/02 e a RDC ANVISA 216/04 (Boas Práticas de Fabricação), atendendo a todas as especificações técnicas relacionadas ao fornecimento da alimentação.

4.11.4 Executar o fornecimento de alimentação, em todas as suas fases, de acordo com as orientações da administração, utilizando pessoal especializado, obedecendo aos princípios de nutrição, às melhores técnicas de culinária e em conformidade com rigorosos padrões de higiene e segurança.



4.11.5 Manter as mesmas condições de atendimento durante toda a vigência do Contrato, sujeitando-se às supervisões técnicas realizadas pelo fiscal do Contrato e inspeções sanitárias executadas pela Vigilância Sanitária do Município de Vila Velha.

4.11.6 Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios incluindo (balcões térmicos para distribuição das refeições - quente e frio; refresqueira para acondicionamento de suco; garrafas térmicas e cafeteira, "rechauds"; cubas gastronômicas; vasilhames/recipientes de vidro e/ou de aço inox; pratos, colheres, facas, garfos, entre outros), materiais descartáveis (colheres, garfos, facas, copos, potes, guardanapos, etc.) e demais itens (incluindo material de limpeza) necessários para atender ao quantitativo estimado de pessoas, e recolher estes equipamentos e utensílios devolver ao término do contrato.

4.11.7 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Natal, Ano Novo, etc.) observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

4.11.8 Manter, sempre que houver entregas, as caixas térmicas no local para a manutenção da temperatura dos alimentos havendo então a troca das caixas para higienização pela CONTRATADA.

4.11.9 Utilizar recipientes isotérmicos (Hot box) que assegurem a manutenção da temperatura dos alimentos acima dos 60°C e abaixo de 10° até ao consumo. Para esses o transporte deve ser efetuado através da utilização Tampa com anel de vedação e trava em Inox.

4.11.10 Fornecer copos descartáveis para servidores, pacientes e acompanhantes.

4.11.11 Fornecer água potável, na ocorrência de falta d'água e/ou limpeza de caixa d'água, água potável; pelo menos três vezes por dia, para as enfermarias do HMC, em recipientes higienizados (fornecidos pela CONTRATADA), observando-se as regulamentações preconizadas pela Vigilância Sanitária e Unidade Hospitalar.

4.11.12 Fornecer, com 15 dias de antecedência, para avaliação, o cardápio completo de servidores e pacientes, incluindo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.

- Não haverá possibilidade de reaproveitamento de alimentos em nenhuma preparação;
- O cardápio deverá ser previamente aprovado pelo Fiscal do Contrato, indicado pela SEMSA, podendo haver sugestões de mudanças;
- O cardápio deverá ser submetido à análise e aprovação de nutricionista, devidamente registrada no Conselho Regional do Estado, designada pela CONTRATANTE, e poderá ser alterado desde que solicitado com antecedência.
- Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada com antecedência mínima de 48 horas.
- O cardápio será elaborado em acordo com as especificações descritas no documento e deve incluir todos os itens do almoço e jantar: saladas, arroz, feijão, guarnição, prato proteico e sobremesa;
- Possuir ficha técnica constando todas as receitas utilizadas no preparo dos pratos do cardápio, de forma a manter a padronização na qualidade da alimentação durante a execução do Contrato.
- Variar o cardápio diário mantendo sempre a qualidade, seguindo os costumes da região.



4.11.13 Providenciar a substituição imediata, a expensas da CONTRATADA, caso seja detectado que as refeições não atendem às especificações técnicas do objeto licitado. A Administração poderá rejeitá-los, integralmente ou em parte.

4.11.14 Fornecer, sempre que solicitada, água mineral gelada, em garrafas de 500 ml, no momento da abertura de eventos, em quantidades suficientes para todos os servidores até o fim do turno, em casos específicos como o de falta d'água e/ou limpeza de caixa d'água.

- O cálculo utilizado para cada trabalhador é de no mínimo 1,5 litros a cada 12 horas.

4.11.15 Manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização.

4.11.16 Preparar as refeições, lanches e desjejuns em horários cujo término seja o mais próximo possível do início da distribuição, mantendo-os a uma temperatura superior a 60° C, no caso de cadeia quente e inferior a 10° C no caso de cadeia fria.

4.11.17 Apresentar, sempre que solicitado pela Administração, amostras de quaisquer materiais empregados na produção/preparação das refeições.

4.11.18 Prestar os serviços de fornecimento de alimentação, atendendo às quantidades solicitadas pela CONTRATANTE, nos locais indicados no contrato, devendo toda a preparação dos alimentos ser realizada nas dependências da CONTRATADA.

4.11.19 Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 331/2019 e pela Instrução Normativa (IN) nº 60/2019 e RDC nº 724/2022.

4.11.20 Realizar o controle de temperatura no momento da entrega dos alimentos e disponibilizar em formato de planilha, que ficará sob posse da CONTRATANTE.

4.11.21 Servir as bebidas como sucos ou iogurtes geladas e transportar em recipientes térmicos com tampa, lavável e não poroso, separado do recipiente dos pães e das frutas.

4.11.22 Fornecer alimentação equilibrada e em condições higiênico sanitárias adequadas aos padrões de legislação vigente.

- Os produtos deverão seguir os mais altos padrões de qualidade, estar dentro dos prazos de validade, frescos e in natura. Qualquer alteração ou substituição de produtos deverá ser comunicada, formalmente, à Secretaria Municipal de Saúde, para avaliação e autorização da mesma.
- Os produtos poderão a qualquer momento serem inspecionados desde o seu preparo, por meio de visitas periódicas à cozinha e, se necessário, será solicitada a apresentação de notas fiscais da aquisição de matéria prima, até a embalagem e entrega.



4.11.23 Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos alimentos, preparação e distribuição dos alimentos nos locais indicados, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais necessários.

4.11.24 Comunicar imediatamente e por escrito à CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

4.11.25 Responder, imediatamente, refazer e/ou revisar às suas custas, quaisquer serviços que, por sua culpa, venham a ser considerados pela CONTRATANTE como errados, insuficientes, inadequados (estragados, deteriorados, mal cozidos, vencidos) ou em desacordo com leis, decretos, regulamentos ou portarias.

4.11.26 Arcar com os custos da análise bromatológica física e química dos gêneros e alimentos apresentados pela Secretaria Municipal de Saúde, em instituto ou laboratório especializado, quando se fizer necessário.

- Em caso de divergência quanto à sanidade de qualquer gênero ou alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após apresentação do laudo de análise em laboratório ou órgão especializado e aceito pela respectiva Secretaria Municipal de Saúde.

4.11.27 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes lacrados na presença da referência técnica da CONTRATADA, e armazenados em temperatura apropriada, nos locais onde foram produzidos, conforme legislação. Os recipientes deverão estar com etiqueta contendo data e assinatura. As amostras poderão ser recolhidas a qualquer momento pela Vigilância Sanitária Municipal.

4.11.28 O transporte da alimentação deverá ser realizado em recipientes térmicos específicos, conforme previsto em legislação vigente.

4.11.29 Apresentar, diariamente, todo o seu pessoal no mais rigoroso padrão de asseio corporal e de vestuário, com boa aparência, cabelos aparados e cobertos por touca ou equivalente, perfeitamente barbeados, unhas cortadas e sem esmaltes, devidamente uniformizados e identificados.

4.11.30 Afastar e substituir imediatamente da tarefa de manipulação de alimentos os empregados com doenças infectocontagiosas, cortes e lesões de pele.

4.11.31 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

4.11.32 A CONTRATADA deve providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, mantendo o quadro de funcionários sempre completo.

4.11.33 Exercer controle sobre assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

4.11.32 A CONTRATADA deverá promover treinamento de sua mão-de-obra, de forma permanente, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços, com apresentação de cronograma de treinamento semestral ou



quando da substituição do funcionário. Deverá apresentar lista de presença dos participantes e conteúdo abordado ao responsável técnico da unidade.

4.11.33 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

4.11.34 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

4.11.35 Estabelecer controle da qualidade e quantidade de materiais descartáveis, produtos de limpeza e industrializados sendo expressamente proibido a falta destes, para que não haja qualquer tipo de transtorno ao serviço.

4.11.36 Promover controle de saúde de seu pessoal conforme legislação trabalhista pertinente.

4.11.37 Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de trabalho e Previdência Social (CTPS), atestando a contratação;
- Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime PIS/PASEP;
- Folha de ponto, assinada pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou conforme artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovante de opção e fornecimento de vale-transporte quando for o caso;
- Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual;
- Comprovações que atestem o correto depósito do Fundo de garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

4.11.38 Aceitar o fiscal indicado pela Secretaria Municipal de Saúde, o qual terá plenos poderes para praticar atos nos limites da presente contratação, quanto à qualidade de gêneros, preparação e apresentação das refeições, volume, pesos e elaboração de cardápios, veículos, móveis e utensílios e a todo pessoal da CONTRATADA no que se referir à capacitação, asseio, higiene e comportamento.



4.11.39 Informar à CONTRATANTE sobre todo e qualquer imprevisto que possa gerar alteração no horário de cumprimento dos serviços objeto do presente instrumento, bem como efetuar a imediata resolução do caso, de modo que a rotina dos serviços em nada seja prejudicada.

4.11.40 Todos os gêneros alimentícios que forem suprimidos de uma mesma refeição, deverão ser listados para que, ao fim de cada mês, haja um levantamento de preços conjunto entre CONTRATANTE/CONTRATADA, transformando estes alimentos em número de refeições a serem abatidas na fatura.

4.11.41 Entregar as quantidades estimadas, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados. Caso haja alteração de quantidade e de localidades, dentro dos limites do Município, a CONTRATANTE deverá comunicar em tempo hábil à CONTRATADA para providenciar suprimentos suficientes.

4.11.42 Enviar ao fiscal de contrato lotado no HMC, de segunda a sexta-feira, sem ônus à CONTRATANTE, uma amostra da refeição e do lanche servidos no dia, com objetivo fiscalizatório.

4.11.43 Entregar refeições e lanches em forma de kit individual, lanches, almoços, jantar e água que serão utilizados em (Reuniões, Campanhas, Ações e Eventos diversos da Secretaria Municipal de Saúde) esporadicamente/conforme necessidade, dentro de um período contratual de acordo com as quantidades estimadas conforme o item 4 deste termo e conforme solicitação da CONTRATANTE.

4.11.44 Cumprir rigorosamente os horários de entrega.

4.11.45 Atender aos pacientes que estiverem em uso de dietas que não sejam usuais, de acordo com a especificação da mesma, prescrita por médico ou nutricionista, na qual deverá estar indicado o prazo de validade, sem alteração no preço da refeição da referida dieta.

4.11.46 Dispor de equipamento de avaliação de satisfação de qualidade do comensal em cada local onde a refeição é distribuída, repassando bimestralmente o resultado e considerações ao fiscal do contrato.

4.11.47 Sujeitar-se às responsabilidades civil, penal ou indenização por dano material e moral, caso haja qualquer intoxicação proveniente da comida, àquele que venha sofrer após a ingestão de seu alimento, isentando assim a CONTRATANTE de qualquer ônus ou penalidade.

4.11.48 Não ceder ou transferir o presente contrato, no todo ou em parte a outrem.

4.11.49 A CONTRATADA será a única responsável, integral e exclusivamente pelo pagamento dos salários, ordenados, todos os encargos previstos pela legislação trabalhista e previdenciária, inclusive FGTS, prêmios de seguro contra acidentes de trabalho e demais encargos legais, nos quais se incluem ainda, aqueles especiais, próprios da categoria profissional utilizada, durante todo o tempo de prestação do serviço.

4.11.60 A CONTRATADA declara que tem pleno conhecimento do Enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho e compromete-se a responder perante a CONTRATANTE por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes de eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho em Reclamação Trabalhista ou qualquer outro procedimento que vier a ser promovido por empregado, ex empregado, preposto ou sócio dela CONTRATADA contra a CONTRATANTE.



4.11.61 Ressarcir a CONTRATANTE de eventuais despesas, custas processuais e honorários advocatícios despendidos por ela, servindo os comprovantes, guias ou notas fiscais como recibos de pagamento e documentos hábeis a instruir cobrança.

- Caso a CONTRATANTE acionada judicial ou administrativamente, inclusive reclamações trabalhistas, por qualquer ato inserido no rol de responsabilidades da CONTRATADA (que é total e amplo), esta assumirá para si a responsabilidade por toda e qualquer eventual condenação, isentando a CONTRATANTE de quaisquer obrigações, aplicando-se no caso concreto uma das formas de intervenção de terceiros, previstas no Código de Processo Civil, especialmente a denunciação da lide (art.125 – CPC), com o que concorda e aceita a CONTRATADA desde já e expressamente.

V– LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar alternativas disponíveis para preparação e fornecimento adequado de refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de copeiragem para atender ao Hospital Municipal de Cobilândia.

5.2 Considerando a natureza essencial e ininterrupta do serviço, bem como as exigências sanitárias, nutricionais, operacionais e assistenciais inerentes ao ambiente hospitalar, foram analisadas as seguintes alternativas:

- *Solução 1: Execução direta pelo Município*

- *Solução 2: Contratação de empresa especializada*

5.3 Solução 1:

5.3.1 Esta alternativa consistiria na execução integral dos serviços pela própria Administração Municipal, mediante aquisição de gêneros alimentícios, equipamentos, utensílios e materiais de consumo, além da contratação e gestão de profissionais especializados, tais como cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros, lactaristas e demais colaboradores necessários ao funcionamento da unidade de alimentação e nutrição.

5.3.2 Para sua implementação, seria indispensável que o Município realizasse investimentos significativos em infraestrutura, ampliação e adequação das instalações físicas, aquisição e manutenção de equipamentos industriais, implementação de controles sanitários, gestão de estoques, logística de abastecimento, contratação de pessoal, treinamento contínuo das equipes e gerenciamento operacional permanente.

5.3.3 Além dos elevados custos de implantação e manutenção, esta alternativa demandaria estrutura administrativa específica para gerenciamento do serviço, assumindo integralmente os riscos operacionais, trabalhistas, sanitários e de abastecimento, reduzindo a eficiência administrativa e desviando recursos humanos e financeiros das atividades finalísticas da assistência à saúde.



5.3.4 Destaca-se, ainda, que o Município não dispõe atualmente de estrutura física, quadro de pessoal especializado, equipamentos para assumir diretamente à execução destes serviços, circunstância que torna esta solução técnica e economicamente inviável.

Solução 2:

5.3.5 A segunda alternativa consiste na contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de alimentação, abrangendo todas as etapas de planejamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições, fornecimento de água mineral, kits lanche, materiais descartáveis, serviços de copeiragem e disponibilização da mão de obra necessária ao funcionamento do lactário.

5.3.6 Trata-se da solução amplamente utilizada no mercado em razão da elevada especialização exigida, permitindo que empresas com expertise, estrutura operacional consolidada, profissionais qualificados e capacidade técnica assumam integralmente a execução dos serviços, observando rigorosamente as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar.

5.3.7 A terceirização proporciona maior eficiência operacional, previsibilidade dos custos, redução dos riscos administrativos e trabalhistas, atualização tecnológica contínua, reposição imediata de pessoal quando necessário e maior flexibilidade para adequação da produção às demandas assistenciais do hospital.

5.3.8 Importante destacar que o Município já adota esta solução desde o ano de 2021, por meio de contrato administrativo celebrado com empresa especializada, cuja execução tem permitido a continuidade da assistência alimentar, garantindo atendimento às necessidades dos pacientes internados, acompanhantes e demais usuários previstos contratualmente.

5.3.9 A experiência acumulada ao longo da execução contratual demonstrou que a terceirização constitui alternativa adequada para assegurar a continuidade, regularidade e qualidade dos serviços, permitindo à Administração concentrar seus esforços na gestão e fiscalização contratual, sem necessidade de ampliar sua estrutura administrativa.

5.4 Após análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a execução direta pelo Município apresenta elevado custo de implantação, necessidade de significativa ampliação da estrutura física e administrativa, contratação de pessoal especializado, aquisição de equipamentos e assunção de riscos operacionais incompatíveis com a realidade administrativa municipal, mostrando-se técnica e economicamente inviável.

5.5 Por sua vez, a contratação de empresa especializada por meio de procedimento licitatório revela-se a solução mais vantajosa para a Administração Pública, por atender aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade dos serviços públicos e interesse público, assegurando a prestação contínua de alimentação hospitalar em conformidade com os padrões técnicos, nutricionais e sanitários exigidos para o ambiente hospitalar.

5.6 Assim, o levantamento de mercado demonstra a viabilidade de contratação de empresa especializada, constituindo alternativa adequada para atendimento da necessidade administrativa, além de representar a



continuidade do modelo de execução já adotado pelo Município desde 2021, cuja operacionalização vem demonstrando resultados satisfatórios quanto à qualidade e à regularidade da prestação dos serviços.

VI - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 6.1** A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada em preparar e fornecer adequadamente refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de copeiragem para atender ao Hospital Municipal de Cobilândia (incluindo a mão-de-obra para o lactário do Hospital).
- 6.2** A contratação é estratégica e essencial para a continuidade das ações da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA).
- 6.3** A natureza contínua dos serviços de saúde e a complexidade das campanhas de saúde pública exigem um suporte logístico de alimentação que assegure o pleno funcionamento das unidades e a eficiência das ações externas.
- 6.4** O Fornecimento de refeições diárias leva em consideração o equilíbrio nutricional e as normas sanitárias vigentes, para pacientes e acompanhantes Hospital Municipal de Cobilândia, pacientes dos Centros de Atendimento Psicossocial (CAPS AD, CAPS Infanto-Juvenil e CAPS II, servidores e assistidos na Casa Lar Feminina, no Programa Melhor em Casa e funcionários lotados na unidade hospitalar citada.
- 6.5** A solução compreende, de forma integrada, todos os elementos necessários à adequada execução do objeto, incluindo:
- 6.5.1 Disponibilidade de equipamentos e utensílios para atender ao quantitativo estimado de pessoas;
 - 6.5.2 Disponibilidade de espaço físico para realizar as atividades objeto de contratação;
 - 6.5.3 Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, de responsabilidade do prestador contratado, garantindo o pleno funcionamento e a continuidade do preparo das refeições;
 - 6.5.4 Disponibilização de equipe técnica, assegurando a qualidade dos serviços, preparo e distribuição dos alimentos preparados;
 - 6.5.5 Cumprimento das normas sanitárias, regulatórias e éticas aplicáveis à prestação de serviços de alimentação.
- 6.6** Sob o aspecto econômico, a contratação de serviços especializados apresenta-se como alternativa vantajosa, uma vez que evita investimentos imediatos na aquisição de novos equipamentos, manutenção especializada e ampliação de estrutura física, ao mesmo tempo em que permite a oferta de alimentação conforme a necessidade do município.
- 6.7** Dessa forma, a contratação de serviços especializados em preparação e fornecimento de refeições, configura-se como uma solução para atender à necessidade identificada, garantindo a oferta de alimentação



nutricionalmente completa, equilibrada, segura e adequada a pacientes, acompanhantes e funcionários no município de Vila Velha.

VII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1 A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base na análise de consumo dos itens contratados no período de vigência do contrato nº151.

7.2 O contrato nº 151 foi firmado no ano de 2021, com a quantidade de itens e os valores demonstrados na tabela abaixo.

DESCRIÇÃO	CONTRATO 2021	
	Quant. Itens	Valor (unid)
Desjejum	122.725	R\$ 4,77
Colação	29.900	R\$ 2,00
Almoço	137.785	R\$ 15,01
Lanche da tarde	55.900	R\$ 4,50
Jantar	55.900	R\$ 15,59
Ceia	55.900	R\$ 4,50
Kit Lanche	80.055	R\$ 6,07
Lanche simples	6.500	R\$ 7,00
Água	156.345	R\$ 1,60
Serviço de Copeiragem	72	R\$ 2.828,99
TOTAL	701.082	R\$ 5.073.205,23

7.3 Para fins de dimensionamento da necessidade foi considerada a série histórica de consumo anual consolidada, realizando a média de itens consumidos no ano.

DESCRIÇÃO	Quantidade de Itens					
	2022	2023	2024	2025	Média (ano)	Média (mês)
Desjejum	61.464	54.225	54.399	54.579	56.167	4.680,6
Colação	13.357	21.976	21.751	19.271	19.089	1.590,7
Almoço	68.464	53.178	49.129	52.559	55.833	4.652,7
Lanche da tarde	40.756	39.576	39.203	43.402	40.734	3.394,5
Jantar	28.177	26.448	24.402	27.419	26.612	2.217,6
Ceia	26.931	26.428	24.527	26.240	26.032	2.169,3
Kit Lanche	8.454	5.309	4.900	9.097	6.940	578,3
Lanche simples	497	225	731	2.206	915	76,2
Água	55.360	13.177	15.441	18.511	25.622	2.135,2
Serviço de Copeiragem	72	72	72	72	72	6,0
TOTAL	303.532	240.614	234.555	253.356	258.014	21.501



7.4 Pode ser observado que houve redução de volume consumido anualmente em relação ao contratado, passando de 701.082 para 258.014 em média. Esta redução provavelmente está ligada ao atendimento de um público menor do que o estimado no contrato nº 151/2021.

7.5 Assim, para o novo dimensionamento, sugerimos que seja somada à média de itens consumidos um Índice de Segurança Técnica – IST (30%), para o caso de necessidades futuras, ainda não sinalizadas e/ou acontecimentos excepcionais.

DESCRIÇÃO	Média Quant. Itens (ano) + IST	Quant. Itens (mês)
Desjejum	73.017	6.085
Colação	24.815	2.068
Almoço	72.582	6.049
Lanche da tarde	52.955	4.413
Jantar	34.595	2.883
Ceia	33.841	2.820
Kit Lanche	9.022	752
Lanche simples	1.189	99
Água	33.309	2.776
Serviço de Copeiragem	96	8
TOTAL	335.421	27.952

Projeção para Contratação (12 meses)

- Quantidade de itens estimada (mês) = 27.952
- Quantidade de itens a contratar (ano) = 335.421

7.6 Ressalta-se que as quantidades estimadas não implicam obrigatoriedade de contratação pela Administração durante a vigência do contrato, servindo apenas como referencial para elaboração das propostas dos licitantes.

VIII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 O contrato nº 151 foi firmado no ano de 2021, com a quantidade de itens e os valores demonstrados na tabela abaixo. No período de vigência, foram realizados 4 (quatro) aditivos e 8 (oito) termos de apostilamento, assim os valores passaram a ser os seguintes.

DESCRIÇÃO	CONTRATO 2021		Valor (unid) Atualizado.
	Quant. Itens	Valor (unid)	
Desjejum	122.725	R\$ 4,77	R\$ 6,07
Colação	29.900	R\$ 2,00	R\$ 1,60
Almoço	137.785	R\$ 15,01	R\$ 15,01
Lanche da tarde	55.900	R\$ 4,50	R\$ 2,00



Jantar	55.900	R\$ 15,59	R\$ 4,77
Ceia	55.900	R\$ 4,50	R\$ 4,50
Kit Lanche	80.055	R\$ 6,07	R\$ 7,00
Lanche simples	6.500	R\$ 7,00	R\$ 4,50
Água	156.345	R\$ 1,60	R\$ 15,59
Serviço de Copeiragem	72	R\$ 2.828,99	R\$ 2.887,55
TOTAL	701.082	R\$ 5.073.205,23	R\$ 6.725.883,75

8.2 Para fins de dimensionamento da necessidade foi considerada a série histórica de valores por ano, consolidada, realizando a média dos valores por item, tendo em vista a ocorrência de aditivos no contrato nos anos de 2024 e 2025.

DESCRIÇÃO	2022	2023	2024 (aditivo)	2025 (aditivo)	Média (anual)
Desjejum	R\$ 293.183,28	R\$ 258.653,25	R\$ 270.363,03	R\$ 337.844,01	R\$ 290.010,89
Colação	R\$ 26.714,00	R\$ 43.952,00	R\$ 45.242,08	R\$ 49.911,89	R\$ 41.454,99
Almoço	R\$ 1.027.644,64	R\$ 798.201,78	R\$ 767.886,27	R\$ 1.024.374,91	R\$ 904.526,90
Lanche da tarde	R\$ 183.402,00	R\$ 178.092,00	R\$ 183.862,07	R\$ 253.901,70	R\$ 199.814,44
Jantar	R\$ 439.279,43	R\$ 412.324,32	R\$ 396.288,48	R\$ 556.605,70	R\$ 451.124,48
Ceia	R\$ 121.189,50	R\$ 118.926,00	R\$ 115.031,63	R\$ 154.028,80	R\$ 127.293,98
Kit Lanche	R\$ 51.315,78	R\$ 32.225,63	R\$ 30.968,00	R\$ 71.411,45	R\$ 46.480,22
Lanche simples	R\$ 3.479,00	R\$ 1.575,00	R\$ 5.328,99	R\$ 19.854,00	R\$ 7.559,25
Água	R\$ 88.576,00	R\$ 21.083,20	R\$ 25.786,47	R\$ 30.913,37	R\$ 41.589,76
Serviço de Copeiragem	R\$ 203.687,28	R\$ 203.687,28	R\$ 212.119,92	R\$ 212.119,92	R\$ 207.903,60
TOTAL	R\$ 2.438.470,91	R\$ 2.068.720,46	R\$ 2.052.876,94	R\$ 2.710.965,75	R\$ 2.317.758,52

8.3 Em consequência do menor consumo de itens contratados, houve uma redução de valor global, mesmo após a realização dos termos aditivos nos anos de 2024 e 2025. Deste modo, considerando que à média da quantidade de itens foi acrescido o IST de 30%, considerando ainda o valor atual dos itens e o acréscimo ao serviço de copeiragem o valor total passa a ser o descrito abaixo.

DESCRIÇÃO	Média Quant. Itens + IST (ano)	Quant. Itens (mês)	Valor (unid) atual	Valor total anual
Desjejum	91.267	7.606	R\$ 6,07	R\$ 553.990,69
Colação	94.165	7.847	R\$ 1,60	R\$ 150.664,00
Almoço	141.932	11.828	R\$ 15,01	R\$ 2.130.399,32
Lanche da tarde	122.305	10.192	R\$ 2,00	R\$ 244.610,00



DESCRIÇÃO	Média Quant. Itens + IST (ano)	Quant. Itens (mês)	Valor (unid) atual	Valor total anual
Jantar	52.845	4.404	R\$ 4,77	R\$ 252.070,65
Ceia	52.091	4.341	R\$ 4,50	R\$ 234.409,50
Kit Lanche	9.322	777	R\$ 7,00	R\$ 65.254,00
Lanche simples	1.189	99	R\$ 4,50	R\$ 5.350,50
Água	33.309	2.776	R\$ 15,59	R\$ 519.287,31
Serviço de Copeiragem	96	8	R\$ 2.887,55	R\$ 277.204,80
TOTAL	335.421	27.952	-	R\$ 4.433.240,77

8.4 O valor anual total estimado é R\$ 4.433.240,77 (Quatro milhões, quatrocentos e trinta e três mil, duzentos e quarenta reais e setenta e sete centavos.).

8.5 O orçamento final de valor, baseado em cotações atuais, será realizado posteriormente pelo setor competente desta Secretaria, a saber, Cotação/SEMSA.

IX - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1 Nos termos do art. 40, §3º, da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento da contratação, considerando a natureza do objeto, a viabilidade técnica e econômica e a necessidade de preservação da eficiência administrativa.

9.2 No presente caso a solução não comporta parcelamento uma vez que o objeto consiste em fornecimento de alimentação e serviço de copeiragem, que formam uma cadeia única de cuidado com o paciente. Ademais, a contratação de uma única empresa para o fornecimento de alimentação como suporte a ações eventuais e institucionais da SEMSA, reduz o custo unitário por refeição.

9.3 Uma empresa já instalada e operando possui estrutura logística e estoque para absorver demandas sazonais ou flutuações no número de refeições para eventos com muito mais agilidade.

9.4 No que se refere a padronização e qualidade, a contratação de uma única empresa garante que o padrão sanitário, nutricional e de apresentação dos alimentos (como os kits lanche e lanches simples) seja idêntico e fiscalizado sob o mesmo rigor em todas as frentes do município.

9.5 Dessa forma, considerando a natureza indivisível da solução e a necessidade de garantir eficiência, segurança operacional e continuidade no fornecimento de alimentação, conclui-se que a contratação deve ocorrer de



forma integral, sem parcelamento, por se tratar da alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo.

X – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 10.1** Para a execução da presente contratação, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que constituam condição prévia ou indispensável à contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação e serviço de copeiragem.
- 10.2** Dessa forma, a presente contratação possui autonomia operacional e administrativa, não dependendo da formalização simultânea ou prévia de outros contratos para sua adequada execução, ressalvada apenas a necessária previsão orçamentária e a regular tramitação processual para sua efetivação.

XI - RESULTADOS PRETENDIDOS

- 11.1** Com a presente contratação, pretende-se garantir a segurança alimentar e nutricional através do fornecimento de refeições balanceadas, dietas individualizadas e fórmulas lácteas (lactário) livres de contaminação cruzada, além da oferta de refeições palatáveis, na temperatura correta e servidas com cortesia pelo serviço de copeiragem.
- 11.2** Centralização de toda a cadeia (da compra do insumo à entrega) em um único fornecedor, eliminando conflitos de atribuição e a implantação de um padrão unificado de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e higienização, sob constante fiscalização do município.
- 11.3** Pretende-se também possuir capacidade logística para atender com agilidade e o mesmo padrão de qualidade as demandas sazonais de eventos institucionais e servidores municipais.
- 11.4** No que se refere a resultados econômicos serão obtidos menores preços unitários em refeições, kits lanche e insumos devido ao volume global licitado, otimização dos recursos humanos da Administração, que fiscalizará um único contrato robusto em vez de gerenciar múltiplas atas ou empresas.
- 11.5** Dessa forma, a contratação visa a oferta de alimentação nutricionalmente completa, equilibrada, segura e adequada tanto para os pacientes assistidos nos equipamentos de saúde quanto para os funcionários da SEMSA.

XII - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- 12.1** Previamente à formalização da contratação, a Secretaria Municipal de Saúde de Vila Velha – SEMSA deve adotar as providências administrativas necessárias para assegurar a adequada execução contratual e a correta operacionalização do fornecimento de alimentação.
- 12.2** Outra providência necessária refere-se à designação formal de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, conforme previsto na legislação vigente. Os profissionais indicados deverão acompanhar a execução dos serviços, verificar o cumprimento das obrigações contratuais, monitorar a produção assistencial e validar os relatórios e laudos emitidos pelo prestador contratado.



- 12.3** Ressalta-se que, por se tratar de contratação de prestação de serviços a serem executados em estrutura própria do prestador contratado, não há necessidade de adequações estruturais, intervenções físicas ou instalação de equipamentos por parte da Administração Pública.
- 12.4** A empresa contratada deverá possuir qualificação técnica de acordo com o solicitado pela CONTRATANTE, bem como comprovação de responsável técnico com formação superior em Nutrição em seu quadro funcional.
- 12.5** Por fim, recomenda-se a realização de reunião técnica inicial com o prestador contratado, após a formalização do contrato, com o objetivo de alinhar fluxos operacionais, prazos para entrega da alimentação e demais aspectos necessários à adequada execução do serviço.
- 12.6** Dessa forma, as providências prévias concentram-se na organização administrativa, no planejamento da demanda, na designação de responsáveis e na manutenção da estrutura de controle interno, garantindo que a contratação produza seus efeitos de forma eficiente, segura e em conformidade com o interesse público.

XIII - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

- 13.1** Tramitação virtual: Como medida sustentável todas as fases do processo desde a fase interna até a gestão e fiscalização contratual são realizadas eletronicamente.
- 13.2** A contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições apresenta potencial de impacto ambiental, uma vez que gera volume de lixo plástico e orgânico.
- 13.3** A execução dos serviços pode gerar ainda impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados ao consumo de energia elétrica pelos equipamentos utilizados, a utilização de materiais descartáveis e a geração de resíduos decorrentes das atividades fim.
- 13.4** Nesse sentido, deverão ser observadas medidas de mitigação e boas práticas ambientais, em conformidade com a legislação sanitária e ambiental vigente, bem como com as diretrizes de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas.
- 13.5** Entre as medidas recomendadas, destacam-se:
- 13.5.1 Utilização de equipamentos devidamente calibrados e com manutenção preventiva em dia, contribuindo para maior eficiência energética e redução do consumo desnecessário de energia elétrica;
 - 13.5.2 Adoção de práticas de uso racional de recursos, incluindo energia elétrica, papel e demais insumos utilizados na execução dos serviços;
 - 13.5.3 Adequada segregação e destinação de resíduos provenientes das atividades, conforme as normas sanitárias aplicáveis ao gerenciamento de resíduos de serviços de saúde;



13.5.4 Responsabilidade do prestador contratado pela destinação ambientalmente adequada de eventuais resíduos gerados, incluindo materiais descartáveis e equipamentos que necessitem substituição ou descarte.

13.6 Ressalta-se que, por se tratar de contratação de prestação de serviços a serem executados em estrutura própria do prestador contratado, caberá a este manter conformidade com as normas ambientais e sanitárias vigentes, incluindo eventuais planos de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde, quando aplicável.

13.7 Dessa forma, considerando a natureza do objeto e as medidas mitigadoras indicadas, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são limitados e passíveis de adequado controle, não representando impedimento à implementação da solução proposta.

XIV - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1 Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional, socioeconômica, orçamentária e administrativa da contratação empresa especializada em preparar e fornecer adequadamente refeições, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de Copeiragem para atender ao Hospital Municipal Cobilândia.

14.2 A necessidade da contratação encontra-se devidamente justificada pela existência de demanda para preparo e fornecimento de refeições, sendo estratégica e essencial para a continuidade das ações da Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA).

14.3 Do ponto de vista operacional, a contratação possibilita oferta, de forma integrada, todos os elementos necessários à adequada execução do objeto, incluindo equipamentos e utensílios para atender ao quantitativo estimado de pessoas; espaço físico para realizar as atividades objeto de contratação; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, equipe técnica, assegurando a qualidade dos serviços, preparo e distribuição dos alimentos preparados e o cumprimento das normas sanitárias, regulatórias e éticas aplicáveis à prestação de serviços de alimentação.

14.1 Sob o aspecto socioeconômico, a contratação apresenta-se como alternativa vantajosa por proporcionar o fornecimento de refeições sem a necessidade de investimentos estruturais significativos em aquisição de novos equipamentos ou ampliação da estrutura física da rede própria.

14.4 No que se refere aos aspectos ambientais, verificou-se que os impactos decorrentes da contratação são limitados e passíveis de adequado controle, considerando a natureza do objeto e as medidas de mitigação relacionadas à gestão de resíduos e ao uso racional de recursos

14.5 Dessa forma, considerando os elementos levantados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é viável e adequada para atender à necessidade identificada, contribuindo na melhoria da qualidade da assistência prestada à população e aos servidores do município de Vila Velha.



XV - ANEXOS

ANEXO I – MAPEAMENTO DE RISCOS (inc. X do art. 18 e inc. I do art. 72 da Lei 14.133/2021, do item XII do Anexo Único do Decreto Municipal de Vila Velha nº 345/2023)

ANEXO II – MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS DO CONTRATO (arts. 22, 45 e 103 da Lei 14.133/2021)

XVI - RESPONSÁVEIS

Indicar nome, cargo e matrícula dos responsáveis pela elaboração do ETP, bem como nome, cargo e matrícula do Ordenador de Despesa responsável pela Contratação com a seguinte redação:

Assinado eletronicamente

Marcos Renan Marotto Marques

Hospital Municipal de Cobilândia

Matrícula: 10005346

Assinado eletronicamente

Tiago Alves

Assistente Público Administrativo

Matrícula: 9957898

Revisado por:

Assinado eletronicamente

Alessandra Barcelos

Subsecretaria de Atenção Especializada

Matrícula: 10002682

Diante de todo o exposto no Estudo Técnico Preliminar — ETP, apresentado acima, que concluiu pela viabilidade da presente contratação, APROVO o presente ETP objetivando a contratação em tela.

Assinado eletronicamente

Cátia Cristina Vieira Lisboa

Secretária Municipal de Saúde

Matrícula: 10002563



ANEXOS I – MAPEAMENTO DE RISCOS (inc. X do art. 18 e inc. I do art. 72 da Lei 14.133/2021, do item XII do Anexo Único do Decreto Municipal de Vila Velha nº 345/2023)

MAPEAMENTO DE RISCOS (inc. X do art. 18 e inc. I do art. 72 da Lei 14.133/2021, do item XII do Anexo Único do Decreto Municipal de Vila Velha nº 345/2023)

O mapeamento de riscos permite identificar, avaliar e gerenciar os riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e execução dos serviços. Para cada risco identificado, define-se a probabilidade de ocorrência do evento, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e mitigadoras. O resumo dos riscos e de sua análise com relação a contratação e execução dos serviços estão descritas nas Tabelas 1 e 2.

Tabela 1: Riscos relacionados ao processo de contratação e execução

PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	1	Fragilidade nos critérios de contratação	Falta de clareza no edital ou termo de referência	Dimensionamento inadequado da proposta - impugnação do edital e atrasos no certame	BAIXA	ALTA	Revisão técnica e jurídica prévia do edital necessários ao modelo de contratação definido	Responder aos questionamentos e impugnações; Correção do edital, republicação



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	2	Ausência de justificativa ou estudo preliminar insuficiente	Falha do setor requisitante na elaboração dos documentos processuais	Dificuldade de planejamento e risco de contratação inadequada	BAIXA	MÉDIA	Elaboração detalhada de ETP e justificativas; Preenchimento correto da matriz de responsabilidade e listas de listas de verificação.	Refazer o processo
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	3	Restrição à competitividade	Cláusulas técnicas excessivamente restritivas	Deserto ou fracasso da licitação; Preços elevados	BAIXA	BAIXA	Definição de critérios proporcionais ao objeto	Retornar o processo ao setor requisitante com descrição dos ajustes necessários; Revisão do Edital



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	4	Divergências nas quantidades a serem executadas na prestação dos serviços	Metodologia de avaliação e quantificação é subjetiva ou não proporciona mecanismo para quantificar a demanda	Paralisação da execução contratual, ou pagamento de serviços não completos	BAIXA	ALTA	A metodologia de análise de medição do contrato definida no Termo de Referência de modo a propiciar a quantificação do serviço pela fiscalização, sempre em conformidade com o Cronograma de Desembolso	As medidas adotadas são suficientes para evitar a materialização do evento de risco
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	5	Cotação de preços insuficiente	Pesquisa de mercado inadequada	Preço contratado acima da média ou inviabilidade do certame; Prejuízo ao erário	BAIXA	BAIXA	Ampla pesquisa com base em SIGTAP/SUS e fornecedores	Cancelamento ou revisão da contratação



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	6	Ausência de Mapeamento de Processos relacionados a contratação de serviço	Falha na dinâmica de gestão de mapeamento dos processos críticos	Contratação de serviços com falhas de especificação	BAIXA	MÉDIA	Seguir as etapas descritas, Matriz de responsabilidade	Refazer a análise
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	7	Falha na oferta de serviços para a garantia das políticas públicas	Falha do planejamento de aquisições e contratações Ausência de dotação orçamentária Ausência de abertura da instrução processual em tempo oportuno	População desassistida Mídia negativa	BAIXA	ALTA	Levantamento de indicadores e ações para garantir as políticas públicas	Abertura de processo emergencial por contratação direta



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE INTERNA - SETOR REQUISITANTE	8	Atraso do início da execução do serviço pela CONTRATADA	Demora na transição contratual ou falha na fiscalização; Falha na fiscalização do contrato; Despreparo da empresa	Falha na oferta dos serviços; Penalização da empresa	BAIXA	ALTA	Planejamento de transição contratual; fiscalização ativa Realização e acompanhamento do cronograma do plano de trabalho	Desclassificação, penalização do contratado; Chamar o segundo colocado na licitação, ou Contratação emergencial
FASE INTERNA (COTAÇÃO) E FASE EXTERNA (SEMA D -	9	Contratação com preço acima da média do mercado	Falha na cotação	Prejuízo ao erário	BAIXA	ALTA	Realizar ampla pesquisa de preço obedecendo a orientação normativa específica para tal fim	Cancelamento da aquisição, inserindo os itens como parte da contratação



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
DCGO V)								
FASE EXTERNA (SEMA D - DCGO V)	10	Falha na análise documental pelo setor competente	Empresa sem qualificação econômico-financeira e/ou técnica para execução do objeto participando do processo	Não obtenção do objeto contratado e, descumprimento pela CONTRATADA das obrigações previstas em legislação específica e no contrato	BAIXA	ALTA	Capacitação da equipe responsável; Incluir no Edital critérios objetivos de qualificação econômico-financeira; comprovação de capacidade técnica, comprovação de regularidade fiscal e habilitação	Revisão da documentação



PROCESSO CRÍTICO		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
		IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
FASE EXTERNA (SEMA-DGOV)	11	Fornecedor incapaz de executar o contrato	Não possui responsável legalmente habilitado na empresa A planilha de contratação não indicou a necessidade de alocação de Responsável Técnico para a obra em questão Não emissão da Ordem de Início dos serviços	Necessidade de aditivo contratual de prazo e atraso na entrega dos serviços programado	BAIXA	ALTA	No planejamento da contratação será indicado o nível de serviço a ser contratado, caso seja de engenharia, necessário indicação e Planilha de profissional habilitado	As medidas adotadas são suficientes para evitar a materialização do evento de risco



ANEXOS II – MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS DO CONTRATO (arts. 22, 45 e 103 da Lei 14.133/2021)

MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS DO CONTRATO (arts. 22, 45 e 103 da Lei 14.133/2021)

Tabela 2: Riscos relacionados à prestação do contrato

PRO CESS O CRÍT ICO	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
GESTÃO CONTRATUAL	1 Ausência ou falha do gestor e fiscal	Ausência de pessoal qualificado para exercer a função de executor de contratos Falta de padronização ou definição do processo	Descumprimento da norma; Falha no processo de fiscalização Execução contratual em desconformidade com o Termo de Referência e/ou Projeto Básico Danos ao erário Serviço insuficiente ou de baixa qualidade para suprir a demanda	BAIXA	MÉDIA	Treinamento dos gestores e fiscais dos contratos Realizar levantamento das habilidades/competências necessárias para a correta fiscalização contratual Avaliação contínua dos serviços em relação à qualidade e quantidade da oferta Elaborar um checklist que auxilie na verificação do atendimento das	Emissão de notificação para a empresa Solicitação de adequação



PROCESSO CRÍTICO	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
						etapas definidas no controle anterior	
GESTÃO CONTRATUAL	2	Diferenças de entendimento e expectativas (desalinhamento) entre as partes Falta de clareza dos elementos básicos do contrato; Falta de tempestividade no atendimento e esclarecimento de dúvidas entre as partes e agentes envolvidos no contrato	Atraso durante a execução do contrato devido à necessidade de esclarecer os pontos com entendimento divergente Falha na fiscalização contratual Frustração do interesse público	BAIXA	ALTA	Realização de reunião inicial para esclarecimentos e alinhamentos Estabelecer processo/ modelo/ fluxo/ etapas/ pontos que auxiliem a fiscalização	Realizar reunião para alinhamento das demandas, rotinas, metas, prazos
GESTÃO CONTRATUAL	3	Ausência ou falha de procedimentos e instrumentos (modelos, checklists, sistemas) para fiscalização Falta de padronização ou definição do processo Falta de maturidade institucional Constantes mudanças administrativas	Não detecção de descumprimento contratual Atraso na execução contratual Danos ao erário	BAIXA	MÉDIA	Mapear o processo, orientando a equipe de execução e fiscalização que execute a lista de verificação (POP/checklist) para servir como orientação e base da gestão contratação Sistematizar os instrumentos de verificação (checklists,	Realizar reunião para alinhamento das demandas, rotinas, metas, prazos



PROCESSO CRÍTICO	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS E CAUSAS			ANÁLISE E AVALIAÇÃO DOS RISCOS		CONTROLE	
	IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS (potencial causador de ruptura no processo)	DESCRIÇÃO DAS POSSÍVEIS CAUSAS	EFEITO - CONSEQUÊNCIA	PROBABILIDADE	GRAVIDADE	PREVENÇÃO	CONTINGÊNCIA
			Frustração do interesse público			formulários) de forma a assegurar um acompanhamento e fiscalização mais próximo e detalhado	
GESTÃO CONTRATUAL	4 Falha ou ausência de gerenciamento dos riscos pelas áreas responsáveis	Ausência de instância de governança Falta de cultura institucional Desconhecimento da metodologia e da ferramenta	Deficiência de instrumentos de controle interno existentes Danos ao Erário Não atingimento dos objetivos da contratação Retrabalho	BAIXA	MÉDIA	Normatizar a obrigatoriedade do gerenciamento dos riscos mapeados na etapa de planejamento da contratação	Confecção da matriz de risco



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Assinado eletronicamente por:
TIAGO ALVES
CPF: ***.989.171-**
Data: 29/07/2026 10:34:54 -03:00

Assinado eletronicamente por:
ALESSANDRA BARCELOS
CPF: ***.278.237-**
Data: 29/07/2026 10:56:11 -03:00

Assinado eletronicamente por:
CÁTIA CRISTINA VIEIRA LISBOA
CPF: ***.048.707-**
Data: 30/07/2026 12:08:26 -03:00

Assinado eletronicamente por:
MARCOS RENAN MAROTTO MARQUES
CPF: ***.384.687-**
Data: 30/07/2026 12:37:34 -03:00