

ESP-CTO. VIGILANCIA SANITARIA

Estudo Técnico Preliminar 53/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 024.00133314/2025-77

2. Descrição da necessidade

A contratação do serviço de alimentação para o evento: **Oficina Regional da Renastt: Da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) à Vigilância dos Processos Produtivos**, a ser realizada nos dias 12 e 13 de novembro de 2025, tem como finalidade garantir a adequada organização e otimização das atividades, considerando a logística envolvida, de modo que a oferta de refeições no próprio espaço contribui para maior praticidade, redução de deslocamentos, melhor aproveitamento do tempo e maior integração entre os envolvidos.

A atividade consta da Programação Anual de Saúde 2025, com previsão de recurso no respectivo Plano de Aplicação.

Diretriz: D6 - Reduzir e prevenir riscos relacionados à saúde da população por meio das ações de vigilância, promoção e prevenção, compondo a integralidade da atenção

Objetivo: D6.O2 - Promover a Vigilância em Saúde nas áreas de: produtos e serviços de interesse da saúde, meio ambiente e saúde do trabalhador

Meta: D6.2.7 - Apoiar os Centros de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST) para atuação no controle de risco e de agravos à saúde relacionados ao trabalho.

Ação – Realizar 1 (uma) Oficina Regional da Renastt: Da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) à Vigilância dos Processos Produtivos.

Diante de um cenário em que persistem condições precárias de trabalho, processos produtivos potencialmente nocivos à saúde e desafios para a organização social da classe trabalhadora nos territórios, torna-se fundamental fortalecer a Rede Nacional de Atenção Integral de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora (Renastt) e qualificar as ações de Vigilância em Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora (Visat) como parte essencial da Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora (PNSTT). Nesse sentido, a oficina busca promover espaços de formação crítica, troca de saberes e construção coletiva de planos de ação e estratégias de intervenção nos territórios.

A Oficina Regional para Implementação da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) é inserida, como parte de uma estratégia nacional para fortalecer a saúde do trabalhador nos territórios e consolidar a utilização da LDRT como ferramenta de vigilância, atenção e gestão em saúde. A oficina está alinhada à PNSTT, especialmente no que diz respeito à articulação entre vigilância e atenção, à transversalidade das ações no SUS, ao fortalecimento da Renastt e à indução de práticas institucionais que reconheçam o trabalho como determinante social da saúde.

A proposta da oficina se ancora em eixos estratégicos da PNSTT, articulando-os ao uso da LDRT como elemento norteador para a transformação dos processos de trabalho e dos modos de fazer saúde no SUS. Esses eixos incluem:

- Vigilância em Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora;
- Atenção à Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora;
- Educação em Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora;
- Participação dos Trabalhadores e das Trabalhadoras e Controle Social;
- Produção de Conhecimento e Pesquisa em Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora.

Os objetivos e finalidades da lista de doenças relacionadas ao trabalho são:

I - orientar o uso clínico-epidemiológico, de forma a permitir a qualificação da atenção integral à Saúde do Trabalhador;

II - facilitar o estudo da relação entre o adoecimento e o trabalho;

III - adotar procedimentos de diagnóstico;

IV - elaborar projetos terapêuticos mais acurados; e

V - orientar as ações de vigilância e promoção da saúde em nível individual e coletivo.”

Objetivo geral

Oportunizar a construção coletiva da estratégia e processo de implementação regional da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho no SUS visando ao fortalecimento da atenção e vigilância em STT nos territórios, à ampliação do reconhecimento dos agravos à STT e da vigilância dos processos de produção com articulação intra-intersetorial e participação popular por meio de projetos estruturantes.

Objetivos específicos

Estimular a pactuação de estratégias para a implementação do uso da LDRT no SUS de cada região a fim de qualificar as ações interventivas de vigilância em STT em processos produtivos considerando a organização social da população trabalhadora dos territórios.

Avaliar estratégias para superação da invisibilidade das doenças e agravos relacionados ao trabalho por meio da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho.

Fomentar a construção coletiva de projetos estruturantes na perspectiva da STT como direito humano (levando em conta questões de gênero, raça, etnia etc.), valorizando e inspirando a capacidade e identidade dos Cerests como polo articulares das ações intersetoriais e participativas.

Discutir caminhos para aprimorar as notificações de DARTs e identificação de riscos nos processos produtivos para subsidiar intervenções transformadoras.

Propor soluções para melhorar os fluxos de trabalho em rede, identificando lacunas e possibilidades de integração entre os diferentes atores;

Elaborar, de forma coletiva, um modelo de plano de ação e intervenção integrado e participativo com propostas, prazos e responsabilidades para o fortalecimento da Renastt e qualificação da vigilância e atenção à saúde da população trabalhadora.

Considerando o artigo 1º da Resolução SS nº 04/2012, que vinculou técnico administrativamente o Centro de Referência em Saúde do Trabalhador ao Centro de Vigilância Sanitária, a referida atividade deve onerar recursos da RENAST (Portaria de Consolidação GM/MS nº 6, de 28 de setembro de 2017, artigos 1097 a 1103 - Origem: Portaria GM/MS 2.728/2009).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO TRABALHO - DVST /CVS	Simone Alves dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratação de Serviço de Alimentação (Cooffe Break e Brunch) para a **Oficina Regional da Renastt: Da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) à Vigilância dos Processos Produtivos**, a ser realizada nos dias 12 e 13 de novembro de 2025, no auditório da Faculdade de Saúde Pública da USP, sito na Avenida Doutor Arnaldo, 715, no bairro Cerqueira César - São Paulo - SP.

- **COFFEE BREAK (CAFÉ DA MANHÃ):** 230 serviços por dia, servidos pela manhã nos dias 12 e 13/11/2025, das 08h30 até às 09h. **O cardápio deverá ser composto de:** Café preto sem açúcar e Leite integral e desnatado, sachês de açúcar e de adoçante; adoçante líquido; chocolate solúvel em pó; chá em sachê: 2 sabores; sucos (02 tipos, inclusive diet); mini-pão de queijo assado; mini Croissant (2 sabores: queijo e queijo com presunto); carolinas; bolo: chocolate e comum; mini pão francês e pão integral: recheado com frios (queijo branco e peito de peru, cotage) e patê.
- **BRUNCH (ALMOÇO) – SISTEMA SELF SERVICE:** 230 serviços por dia, a ser servido no dia 12 e 13/11/2025, com início às 12:00hs até às 13:30hs.

ALMOÇO, a ser servido no dia 12/11/2025 com início às 12:00hs até às 13:30h. O cardápio deverá ser composto de: Entrada: Salada (2 tipos): salada mistas, prato Principal: Contra filé em iscas ao molho madeira, legumes na manteiga, Guarnições: Arroz branco e feijão carioca, Massa: Espaguete à bolonhesa, Sobremesa: Salada de Frutas, Bebida (3 tipos): refrigerante, suco, água.

ALMOÇO, a ser servido no dia 13/11/2025 com início às 12:00hs até às 13:30h. O cardápio deverá ser composto de: Entrada: Salada (2 tipos): salada mistas, Prato Principal: Strogonoff, Legumes na manteiga, Guarnições: arroz branco e feijão carioca, Massa: Penne à bolonhesa, Sobremesa: Salada de Frutas, Bebida (3 tipos): refrigerante, suco, água.

- **COFFEE BREAK (CAFÉ DA TARDE) – SISTEMA SELF SERVICE:** 230 serviços por dia: a ser servido nos dias, 12/11/2025 e 13/11/2025, com início às 16h30hs até às 17h. **O cardápio deverá ser composto de:** Café preto sem açúcar e Leite integral e desnatado, sachês de açúcar e de adoçante; adoçante líquido; chocolate solúvel em pó; chá em sachê: 2 sabores; sucos (02 tipos, inclusive diet); mini-pão de queijo assado; mini Croissant (2 sabores: queijo e queijo com presunto); carolinas; bolo: chocolate e comum; mini pão francês e pão integral: recheado com frios (queijo branco e peito de peru, cotage) e patê.
- **Enxoval fornecido para o evento:** Pratos de louça para servir os almoços e talheres de inox; bandejas de inox: para depositar garrafas térmicas, refrigerantes; jarras de vidro para sucos e água mineral, garrafas térmicas de inox, porta guardanapos, colheres de inox para mexer o suco, colherinhas descartáveis para o café e chá, xícaras descartáveis para café e chá, copos estruturados térmicos descartáveis para líquidos quentes e normais para líquidos frios, toalhas descartáveis para bandejas, pratinhos de sobremesa descartáveis, garfinhos e colheres descartáveis para sobremesa, guardanapos de papel, adoçante, açúcar e caixa térmica para manter os sucos e refrigerantes devidamente gelados, pranchões para montagem do buffet, forno elétrico para aquecer os alimentos e biombo para separar os ambientes, lixões e sacos de lixo.
- **Decoração: para todo o evento.**
- **Observação:** Deverá ficar disponível, em todo o período do evento, o serviço de água e café para 230 pessoas.

5. Levantamento de Mercado

Não se aplica.

6. Descrição da solução como um todo

Não se aplica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

COFFEE BREAK (CAFÉ DA MANHÃ): 230 serviços por dia, servidos pela manhã nos dias 12 e 13/11/2025, das 08h30 até às 09h.

O cardápio do dia 12/11/2025 deverá ser composto de: Café preto sem açúcar e Leite integral e desnatado, sachês de açúcar e de adoçante; adoçante líquido; chocolate solúvel em pó; chá em sachê: 2 sabores; sucos (02 tipos, inclusive diet); mini-pão de queijo assado; mini Croissant (2 sabores: queijo e queijo com presunto); carolinas; bolo: chocolate e comum; mini pão francês e pão integral: recheado com frios (queijo branco e peito de peru, cotage e patê)

BRUNCH (ALMOÇO) – SISTEMA SELF SERVICE: 230 serviços por dia, a ser servido no dia 12 e 13/11/2025, com início às 12:00hs até às 13:30hs.

ALMOÇO, a ser servido no dia 12/11/2025 com início às 12:00hs até às 13:30h.

O cardápio deverá ser composto de: Entrada: Salada (2 tipos): salada mistas, prato Principal: Contra filé em iscas ao molho madeira, legumes na manteiga, Guarnições: Arroz branco e feijão carioca, Massa: Espaguete à bolonhesa, Sobremesa: Salada de Frutas, Bebida (3 tipos): refrigerante, suco, água.

ALMOÇO, a ser servido no dia 13/11/2025 com início às 12:00hs até às 13:30h.

O cardápio deverá ser composto de: Entrada: Salada (2 tipos): salada mistas, Prato Principal: Strogonoff, Legumes na manteiga, Guarnições: arroz branco e feijão carioca, Massa: Penne à bolonhesa, Sobremesa: Salada de Frutas, Bebida (3 tipos): refrigerante, suco, água.

COFFEE BREAK (CAFÉ DA TARDE) – SISTEMA SELF SERVICE: 230 serviços por dia: a ser servido nos dias, 12/11/2025 e 13/11/2025, com início às 16h30hs até às 17h.

O cardápio deverá ser composto de: Café preto sem açúcar e Leite integral e desnatado, sachês de açúcar e de adoçante; adoçante líquido; chocolate solúvel em pó; chá em sachê: 2 sabores; sucos (02 tipos, inclusive diet); mini-pão de queijo assado; mini Croissant (2 sabores: queijo e queijo com presunto); carolinas; bolo: chocolate e comum; mini pão francês e pão integral: recheado com frios (queijo branco e peito de peru, cotage e patê).

- **Observação: Deverá ficar disponível, em todo o período do evento, o serviço de água e café para 230 pessoas.**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 66.746,00

A estimativa baseada nas contratações realizadas nos anos anteriores é de R\$ 66.746,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Evento único, a ser realizado no período de 12 e 13 de novembro de 2025

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não se aplica.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Diretriz: D6 - Reduzir e prevenir riscos relacionados à saúde da população por meio das ações de vigilância, promoção e prevenção, compondo a integralidade da atenção

Objetivo: D6.O2 - Promover a Vigilância em Saúde nas áreas de: produtos e serviços de interesse da saúde, meio ambiente e saúde do trabalhador

Meta: D6.2.7 - Apoiar os Centros de Referência em Saúde do Trabalhador (CEREST) para atuação no controle de risco e de agravos à saúde relacionados ao trabalho.

Ação – Realizar 1 (uma) Oficina Regional da Renastt: Da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) à Vigilância dos Processos Produtivos.

13. Providências a serem Adotadas

Realizar diligência no hotel da execução do serviço. Montar equipe que ficará responsável por acompanhar a execução do objeto durante o período da realização do evento, até a sua conclusão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A atividade consta da Programação Anual de Saúde 2025, com previsão de recurso no respectivo Plano de Aplicação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: Solicito a contratação de serviço de alimentação (cooffe break e brunch) para Oficina Regional da Renastt: Da Lista de Doenças Relacionadas ao Trabalho (LDRT) à Vigilância dos Processos Produtivos.

SIMONE ALVES DOS SANTOS

Requisitante



Assinou eletronicamente em 12/09/2025 às 17:46:26.

Despacho: Ciente, de acordo autorizo

MANOEL BERNARDES DE LARA JUNIOR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 12/09/2025 às 18:03:26.