



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP 058/2023

Processo SGPe – SES nº 62880/2024 (em substituição ao PSES 182186/2022)

Assunto: Aquisição de bens de consumo

Classe: Aquisições e contratações de materiais

I – INFORMAÇÕES GERAIS

O Estudo Técnico Preliminar foi realizado de acordo com os elementos previstos no §1º do art. 18 da Lei nº 14133, de 1º de abril de 2021.

1. Equipe de Planejamento

Nome	Cargo/função	Matrícula	E-mail
Gisele Bozzano Derner	Fiscal de contrato	3307956-02	giseledenner@gmail.com
Marcelo Barbosa da Silva	Assessor Gerencial	2945452-01	geradhgcr@gmail.com
Adriana de Souza	Cood. Setor Compras	3195937-01	setorcomprashgcr@gmail.com

II – DIAGNÓSTICO SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A presente solicitação se justifica devido ao término do contrato 181/2020 em 01/09/2023. Considerando que o processo de contratação emergencial SES 112208/2023, Cotação 1296/2023 restou cancelado, por aceite de prorrogação da empresa SEPAT para o período de 90 dias, conforme resultado de cotação de preços, pág. 1377; Considerando 10º TA com prorrogação da vigência contratual de 01/01/2024 à 14/04/2024; Considerando cópia do e-mail apensado ao processo SES 25930/2024 (fls. 139 a 141) onde a empresa SEPAT se manifesta favorável à prorrogação do contrato a partir de 15/04/2024 até 14/04/2025; Considerando licitação 1363/2023 restou anulado, para relicitação a ser realizada pela SEA, encaminhamos o presente processo para nova licitação a fim de garantir a continuidade dos serviços à todos os usuários do HGCR. Em se tratando de prestação de serviço com mão de obra exclusiva, a contratação se dará por menor preço GLOBAL, pois os serviços são complementares e dependentes, devendo a CONTRATADA fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade. Sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da CONTRATANTE, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE.

2. Demonstração da previsão da contratação com o Plano Anual de Compras (art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Trata-se de serviço contínuo já praticado em contratos anteriores com as unidades da SES e a presente contratação está prevista no Plano Anual de Compras.

3. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Em conformidade aos requisitos já existentes no CT nº 181/2020 , e para a presente contratação cujo objetivo é a continuidade dos serviços especialidades para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários, e mão de obra especializada para lactário / nutrição enteral, para atendimento a unidade Hospital Governador Celso Ramos, solicitamos que a futura contratada atenda aos seguintes requisitos:

- i. A CONTRATADA será responsável pela distribuição aos consumidores (paciente, funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes), devendo manter pessoal qualificado para recebimento, armazenamento, produção e distribuição, em número suficiente e conforme horários estipulados no edital, até a última refeição a ser servida no dia e manter plantão para atendimento noturno;
- ii. A CONTRATADA será responsável por fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade, sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da contratante, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE.
- iii. A CONTRATADA deverá dispor de:
 - a) Nutricionistas
 - b) Técnicos em produção
 - c) Copeiras
 - d) Cozinheiros
 - e) Auxiliares de cozinha
 - f) Auxiliares de serviços gerais
 - g) Estoquista
 - h) Lactarista
- iv. Possuir, durante toda a vigência do contrato, Registro atualizado no Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho como empresa fornecedora;
- v. Gerenciar a área de suprimentos, financeira, satisfação dos clientes e desenvolvimento dos seus Recursos Humanos;
- vi. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- vii. Apresentar à CONTRATANTE, quando exigido, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos seus empregados que prestam ou tenham prestado serviços à CONTRATANTE, por força deste contrato;
- viii. Estabelecer e apresentar a unidade hospitalar, rotina/procedimentos e descrições, técnicas dos produtos de limpeza utilizados;
- ix. O lixo das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição deverá ser removido quantas vezes forem necessárias para locais adequados dentro das unidades hospitalares, acondicionados em embalagens que atendam as normas de ABNT;
- x. Os veículos de transportes utilizados pela CONTRATADA para prestação do serviço objeto do presente contrato devem ser adequados às exigências da legislação vigente;

- xi. A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica dos seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;
- xii. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, indicada no TR e Edital;
- xiii. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que interfiram na execução do contrato;
- xiv. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre a execução do contrato;
- xv. Manter equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução do contrato, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária à boa execução dos trabalhos, inclusive os cedidos à CONTRATADA pela CONTRATANTE;
- xvi. Exercer controle sobre a qualidade e pontualidade dos serviços prestados;
- xvii. Possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene Ambiental, Higiene Pessoal, Higiene de Equipamentos e Utensílios. Deverá manter atualizadas planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos e controle de temperatura de equipamentos;
- xviii. Ter Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS). Proceder ao recolhimento de resíduos em horário pré-determinado, de acordo com PGRSS do hospital e RDC 222/2018, fornecendo inclusive os containers em quantidade suficiente para atender a sua demanda de resíduos e no padrão adequado aos veículos que efetuem a coleta de resíduos;
- xix. Responsabilizar-se pela limpeza interna dos locais de trabalho, equipamentos, mobiliários e utensílios sob sua responsabilidade: cozinha (incluindo os sistemas de climatização, exaustão e ventilação), copas, despensa, câmara de lixo e frigorífica e refeitório conforme normas e recomendações do PGRSS do hospital, bem como pelo fornecimento de material de limpeza e higiene necessárias à execução desta atividade;
- xx. Efetuar de maneira periódica a desinsetização e desratização com certificado de garantia dentre das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária e em datas compatíveis com este processo nos demais setores do hospital;
- xxi. Responsabilizar-se pelo pagamento de luz, água, gás, telefone e internet nas unidades de produção e distribuição de refeições (exceto copas);
- xxii. Responsabilizar-se pela instalação dos medidores necessários para a perfeita medição das despesas anteriormente mencionadas, sem os quais a execução dos serviços não poderá ser iniciada;
- xxiii. A CONTRATADA deverá utilizar gás (GLP ou gás natural – conforme disponibilizado no local) como fonte prioritária de energia para o preparo das refeições. Outras fontes de energia, como energia elétrica, poderão ser utilizadas desde que devidamente solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE. Para tal solicitação, a CONTRATADA deverá apresentar na fase de proposta, estudo de viabilidade técnica o qual será avaliado pelo gestor do CONTRATO e SES-GEOMA;

- xxiv. Responsabilizar-se pela instalação de linha telefônica exclusiva e respectivo ônus decorrente de seu uso;
- xxv. Através de sua direção ou preposto, participar das reuniões no Hospital Governador Celso Ramos (HGCR), sempre que convocada, sem quaisquer ônus a SES.
- xxvi. Os A CONTRATADA deverá afixar em local visível cardápio diário dos funcionários.
- xxvii. A Contratada deverá observar as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência de certificado de vistorias dos veículos, higiene pessoal dos entregadores, a integridade e higiene das embalagens, a adequação das embalagens de modo que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, a correta identificação dos produtos nos rótulos, como nome, composição, lote, nº do registro no Órgão Oficial, CNPJ, etc. Esta fiscalização também poderá ser feita pelas Nutricionistas da CONTRATANTE;
- xxviii. Adquirir, guardar e repor equipamentos, carrinhos para a distribuição das refeições, eletrodomésticos, móveis, louças e utensílios e descartáveis necessários para atender as especificações e para o bom andamento do serviço;
- xxix. As adaptações físicas e instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios que se fizerem necessários ao bom funcionamento (seguindo as normas vigentes, em especial: Resolução RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002; IN008 Corpo de Bombeiro SC– Instalação de gás combustível (GLP e GN) e NBR 15526; NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão; NBR 16401 – Instalação de Ar condicionado; NBR 14518 – Sistema de Ventilação para Cozinhas Profissionais; entre outras aplicáveis) de uma cozinha industrial, dos refeitórios, lactários e à distribuição externa de todas as refeições, além daquelas já disponibilizadas pela CONTRATANTE, deverão ser realizadas e oferecidas pela CONTRATADA, e correrão por sua conta, garantindo desta forma, o espaço físico perfeitamente apto a realizar a produção e distribuição de refeições;
- xxx. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela adequação da estrutura física da área sob sua responsabilidade de forma a atender as determinações da legislação sanitária vigente, assim como, do sistema de produção e distribuição centralizados na cozinha do hospital;
- xxxi. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo zelo e manutenção da estrutura física (pisos, paredes, telhado/cobertura, vidros, portas/aberturas, etc.) da área cedida, incluindo os sistemas hidrossanitários, sistemas elétricos, sistemas de ventilação e exaustão, sistemas de climatização e rede de combustíveis (GLP/GN);
- xxxii. A CONTRATADA deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento ou uso;
- xxxiii. A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos, devendo-os devolver ao término do contrato em perfeitas condições de uso;
- xxxiv. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos quando os mesmos forem considerados desgastados em definitivo ou inutilizados por uso indevido;

- xxxv. Será de responsabilidade de a CONTRATADA providenciar os demais utensílios, bem como os materiais de consumo necessários para produção e distribuição das refeições (ex. panelas, assadeiras, facas de cozinha, conchas, escumadeiras, recipientes isotérmicos, descartáveis, talheres de inox, etc.);
- xxxvi. A CONTRATADA fica responsável pela desinsetização e desratização das áreas utilizadas mediante comprovante específico, pela limpeza interna dos locais de trabalho, limpeza das caixas de gordura e caixas de água que abastecem os serviços de cozinha e copa e proceder o recolhimento dos resíduos da CONTRATADA;
- xxxvii. É obrigação da CONTRATADA o fornecimento de catraca eletrônica com biometria, sendo que, esta deve ser instalada na entrada do buffet, além disto deve ser instalado organizador de fila fixo em frente ao buffet (que impeça a passagem para o buffet sem passar pela catraca). Na impossibilidade de coleta poderá ser utilizado o crachá funcional da SES, e Software para controlar o acesso de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes nas dependências do refeitório.
- xxxviii. Responsabilizar-se pelo pagamento de aluguel e condomínio (calculados por setor responsável da SES), referente a área total de 1022,62m² relativo às unidades de produção e distribuição de refeições,
- xxxix. Responsabilizar-se pela instalação dos medidores necessários para a perfeita medição das despesas anteriormente mencionadas, sem os quais a execução dos serviços não poderá ser iniciada;
- xl. A licitante deverá comprovar capacidade técnica, por meio da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características descritas no objeto (alimentação e nutrição hospitalar), que comprove a execução de no mínimo 50% do quantitativo total das grandes refeições dessa licitação (almoço e jantar);
- xli. Alvará Sanitário e da Licença de Funcionamento, expedido pelo serviço de vigilância sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares;
- xlii. Comprovar que possui, no mínimo, 01 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) na data de apresentação da proposta, podendo o mesmo ser um profissional empregado da empresa ou profissional sócio, diretor ou proprietário.
- xliii. A Contratada deverá possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas, 10^a Região, durante toda vigência do contrato.
- xliv. A contratada deverá atender o disposto nas Resoluções:
- a) RESOLUÇÃO ANVISA: RDC Nº 216/2004.
 - b) RESOLUÇÃO ANVISA: RDC nº 275/2002.
 - c) RESOLUÇÃO CFN Nº600/2018.

4. Estimativas das quantidades para contratação, acompanhadas de memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133, de 2021), bem como unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo (art. 40, III da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Quantitativos estimados para a contratação, levando em consideração o contrato anterior e a necessidade atual da unidade, de acordo com quadro abaixo.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIPTIVO
01	050022002 Req. 1721/2024	Serviço de Fornecimento de Refeições Quantitativo estimado de refeições (ANUAL): 604.800 refeições Quantitativo estimado de refeições (MENSAL): 50.400 refeições
02	050006004 Req. 1721/2024	Copeira/lactarista 12h Diurno - 1 posto de trabalho - de segunda a segunda

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5. Levantamento mercadológico (que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

O levantamento mercadológico foi realizado baseado em contratações anteriores da Secretaria de Estado da Saúde, além do levantamento através de editais de outros órgãos do governo que selecionaram soluções similares ou equivalentes.

A pesquisa de mercado foi realizada de acordo com o previsto, com base na Instrução Normativa 16/2022, porém pontua-se a dificuldade encontrada por esta equipe em obter cotações referentes a esta contratação, realizou-se a pesquisa por meio da busca ativa de cotações no mercado, a todos os fornecedores que esta equipe tem conhecimento, bem como no banco de preços do governo federal. Informamos também que os itens foram cotados de forma a garantir as necessidades de todos os usuários da unidade HGCR especialmente aos pacientes desde nosocômio.

6. Estimativa do valor da contratação (art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

Conforme descrito em ANEXO I – Requisição SCCD

IV – SOLUÇÃO ESCOLHIDA

7. Descrição da solução escolhida (art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A escolha da contratação é a única alternativa viável, haja vista não temos recursos humanos nem tampouco de profissionais capacitados para a realização das funções descritas no objeto deste contrato para esta unidade hospitalar.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021) e atendimento aos princípios do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (art. 40, V, alínea b, § 2º e 3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Em se tratando de prestação de serviço com mão de obra exclusiva, a contratação se dará por menor preço GLOBAL, pois os serviços são complementares e dependentes, devendo a CONTRATADA fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade. Sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da CONTRATANTE, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE, conforme descrito em item 13 deste termo.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Essa contratação prevê a prestação de serviços terceirizados pela contratada mediante fornecimento de equipamentos, uniformes e demais necessidades a seus profissionais, não se verifica, portanto, contratações correlatas nem interdependentes, para a viabilidade e contratação desta demanda.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Não serão necessárias ações para que a contratação surta seu efeito.

11. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras (art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Por se tratar de contratação de prestação de serviço de preparação e fornecimento de alimentos para os pacientes, acompanhantes, funcionários do HGCR, deve-se considerar, o armazenamento, manuseio e principalmente o descarte dos resíduos de forma adequada, com vista a evitar a contaminação do solo, da água e ar priorizando-se a reciclagem, devendo a contrata responsabilizar-se por este descarte.

Diante ao exposto, a unidade/SES-SC deverá adotar medidas de tratamento que busquem sanar tais riscos, como:

- Exigir registro em órgãos regulamentadores (ANVISA);
- Gerenciamento de resíduos hospitalares;
- Atender as legislações pertinentes tais como RDC nº 306/04 da ANVISA e pela resolução nº 358/05 do CONAMA.
- Realizar o acondicionamento de resíduos orgânicos gerados no refeitório do Hospital, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos, instituído pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.

12. Resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

A contratação tem como benefício a continuidade na prestação dos serviços, sem prejuízos aos usuários, bem como evitar, despesas sem amparo contratual.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)

Considerando o término do contrato atual em 01/09/2023, e a fim de assegurar a continuidade da prestação de serviço que versa produção, distribuição e fornecimento das refeições completas aos pacientes e usuários dessa unidade hospitalar, torna-se indispensável nova licitação com a celeridade que a circunstância exige, tendo em vista que o fornecedor manifestou seu desinteresse em renovar o contrato.

ELABORAÇÃO: Adriana de Souza

DATA: 01/06/2023

At¹: 15/08/2023

At²: 21/03/2024

At³: 14/05/2024



Assinaturas do documento



Código para verificação: **WPW061C2**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ADRIANA DE SOUZA (CPF: 739.XXX.409-XX) em 14/05/2024 às 11:43:24

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:12:00 e válido até 13/07/2118 - 13:12:00.

(Assinatura do sistema)



GISELE BOZZANO DERNER (CPF: 889.XXX.299-XX) em 14/05/2024 às 13:14:39

Emitido por: "SGP-e", emitido em 29/03/2019 - 15:00:53 e válido até 29/03/2119 - 15:00:53.

(Assinatura do sistema)



MARCELO BARBOSA DA SILVA (CPF: 910.XXX.529-XX) em 14/05/2024 às 18:12:49

Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 14:37:30 e válido até 13/07/2118 - 14:37:30.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VtXzcwNTIfMDAwNjI4ODBfNjQwNTIfMjAyNF9XUFcwNjFDMg==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00062880/2024** e o código **WPW061C2** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.