

Estudo Técnico Preliminar 61/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23768.007922/2023-76

2. Descrição da necessidade

A contratação da empresa especializada objetiva dar continuidade ao fornecimento de refeições no âmbito do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) do Complexo Hospitalar Universitário da Universidade Federal do Pará (CHU-UFPA) em conformidade com as legislações vigentes e o perfil hospitalar, bem como ampliar o escopo da participação da empresa contratada na gestão da produção das refeições, uma vez que, atualmente, o CHU-UFPA terceiriza somente a mão de obra e mantém-se responsável pela administração de processos relacionados à aquisição de gêneros alimentícios, descartáveis, utensílios, gás, materiais de higienização e limpeza e outros insumos necessários à confecção de dietas.

O atual modelo de gestão utilizado no SPDD do CHU-UFPA, autogestão na produção de refeições, tem se mostrado moroso, complexo e obsoleto no âmbito de instituições hospitalares públicas, uma vez que resulta no parcelamento dos serviços e insumos necessários em processos licitatórios distintos (gêneros alimentícios, descartáveis, equipamentos, utensílios, gás, mão de obra), acarretando em maior risco de inadequação e morosidade entre as necessidades do serviço e a prestação destes pelas empresas contratadas. Este cenário institui frentes diversas de oferta de serviços e insumos por fornecedores a serem geridos a um só tempo pelos funcionários do hospital, demandando uma grande força de trabalho do quadro da EBSEH, cuja expertise poderia estar sendo conduzida a processos mais efetivos de qualificação e melhoria da assistência alimentar e nutricional de atribuição do Setor de Hotelaria Hospitalar (SHH).

Visando ilustrar tal complexidade, o SPDD instruiu dezoito processos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, dietas enterais, suplementos orais e fórmulas infantis visando abastecer o CHU-UFPA no ano de 2023, dentro os quais cinco resultaram de outros processos licitatórios nos quais alguns itens se mostraram fracassados. Este quadro requer uma força de trabalho vinculada à EBSEH que está reiteradamente a ponto de instruir novos processos licitatórios a fim de garantir a continuidade do serviço e a disponibilidade ininterrupta de alimentos para a produção de refeições e oferta de dietas enterais, já que o fracassar e/ou desertar dos itens em cada processo licitatório precisam ser sanados de imediato.

Ocorre ainda que, no bojo dos processos licitatórios vigentes, são ganhadores diferentes fornecedores dos itens conforme modalidade do Pregão Eletrônico. No início de 2024, o SPDD conta com 21 empresas fornecendo 103 insumos alimentícios ao CHU-UFPA, configuração que requer diferentes frentes de trabalho e processos gerenciais dentro dos quais estão envolvidas variáveis externas que fogem à governabilidade do CHU-UFPA como os atrasos nas entregas. Ademais, mesmo que sejam tomadas todas as diligências em tempo hábil para manutenção das vigências das Atas de Registro de Preços em dia, tal modelo de gestão não garante a oferta contínua de insumos, já que o SPDD enfrenta problemas com os fornecedores, acrescidos de atrasos nas entregas, como impedimentos temporários de os mesmos licitarem com União e problemas de emissão de notas fiscais de ordem diversas.

Tendo em vista o caráter dinâmico do SPDD e o alto consumo e rotatividade de insumos alimentícios necessários a esta produção, somado ao caráter extremamente perecível de parte dos gêneros e ao espaço limitado destinado ao armazenamento dos insumos, este cenário conduz o SPDD intermitentemente a situações de insegurança e risco na garantia da provisão alimentar e nutricional contínua como direito social e humano da clientela sadia e enferma atendida, bem como de instabilidade na condução dos processos de trabalho para a produção de refeições e dietas por gestores e colaboradores envolvidos.

Considerando que o acesso à alimentação saudável, de forma sustentável e contínua em quantidade e qualidade adequadas, para satisfazer as demandas nutricionais dos pacientes e demais beneficiários é parte da execução do direito social e humano à alimentação no âmbito da assistência nutricional estatal; que o acesso e a qualificação da oferta alimentar estão diretamente vinculados ao usufruto do direito à saúde nas instituições hospitalares; considerando a experiência acumulada do CHU-UFPA no que tange ao modelo de autogestão da produção de refeições evidenciada nos relatos acima; considerando que o modelo de gestão integralizada do serviço de produção de refeições está previsto no Plano de Implementação dos Setores e Unidades de Hotelaria Hospitalar (Processo SEI n.23477.000429/2020-58; documento 33028393), indicativo também da sede da EBSEH; considerando ainda a previsão da qualificação do cuidado assistencial no que tange à provisão alimentar pelo SHH, a terceirização do serviço de produção de refeições e dietas na modalidade integral evidencia-se como a estratégia mais acertada para garantir a assistência alimentar e nutricional contínua.

A terceirização do serviço na modalidade integral foi avaliada como a melhor alternativa para viabilizar uma maior efetividade na prestação dos serviços pelo SPDD, já que oferece maior vantagem econômica–financeira, alinhada ao que rege o princípio da economicidade, tornando ainda sua gestão menos complexa e morosa no que tange ao gerenciamento da mão de obra, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos, uma vez que a aquisição e manutenção destes insumos passam a ser atribuição da empresa especializada do ramo da Nutrição Hospitalar a ser licitada neste processo.

A provisão alimentar e nutricional no âmbito hospitalar é um direito do usuário do SUS e seus acompanhantes amparados legalmente e, quando fornecida de forma a atender suas necessidades nutricionais e as normativas higiênico-sanitárias preconizadas, atua como medida essencial na evolução clínica, manutenção e recuperação do estado nutricional e do quadro global de saúde do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos, gerando uma maior rotatividade dos leitos existentes nos hospitais da rede.

Deste modo, a contratação aqui pretendida visa impactar na qualidade das ações de atenção nutricional prestada no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), sobretudo no cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição de pacientes internados e na promoção da saúde dos demais beneficiários, objetivando integrar-se nas demais ações de saúde desenvolvidas no bojo das redes de atenção à saúde. Ainda, visa a continuidade e a qualificação das ações e serviços de provisão alimentar e nutricional já desenvolvidas no âmbito do SHH, bem como evitar prejuízos na assistência nutricional dos beneficiários e propiciar maior efetividade para a gestão da produção e distribuição de refeições pelo SPDD do CHU-UFPA.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Hotelaria Hospitalar	Silvia Helena Portilho de Barros

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) é responsável pela provisão alimentar e nutricional contínua no âmbito do CHU-UFPA. Em sua execução, atende pacientes internados, acompanhantes, residentes e internos abrangidos pela Portaria 204/2020 publicada no âmbito da EBSEH, bem como demais beneficiários que possam ser assistidos e indicados pela autoridade competente local.

Visando garantir o cuidado integral em alimentação e nutrição de pacientes, bem como à proteção e promoção da saúde dos demais beneficiários, o SPDD necessita da disponibilização da mão de obra qualificada, insumos alimentícios para alimentação oral e enteral, produtos de higiene/limpeza, materiais descartáveis, equipamentos, utensílios, gás liquefeito de petróleo, energia, água e demais recursos necessários à produção de refeições e dietas especiais. Tais recursos irão propiciar a assistência alimentar e nutricional nos Hospitais Universitários João de Barros Barreto (HUIBB) e Bettina Ferro de Sousa (HUBFS) nas instalações de seus prédios principais e anexos, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento de contratação.

Assim, visando atender à necessidade do CHU-UFPA, a contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, bem como em seus anexos e propostas, assumindo exclusivamente seus riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda:

- A prestação de serviços nas dependências da CONTRATANTE, quais sejam HUIBB e HUBFS, nas quais a produção de refeições, dietas especiais e demais serviços de alimentação serão realizados;
- O fornecimento, produção e distribuição de refeições e dietas especiais, não transportadas e transportadas, destinadas à coletividade sadia e enferma dos Hospitais Universitários do CHU-UFPA, compostas por pacientes, residentes, internos, estagiários e acompanhantes amparados na forma da lei e portarias internas;
- A produção e distribuição de alimentos complementares e fórmulas lácteas, além da organização, higienização e distribuição de insumos para Terapia Nutricional Enteral (TNE) em sistema fechado no HUIBB e Terapia Nutricional Oral (TNO) no HUIBB e HUBFS;
- O fornecimento de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade e qualificada suficiente que propicie a execução dos serviços de dieta oral, enteral e lactário no âmbito do SPDD do CHU-UFPA, incluindo a supervisão de todo

processo envolvido na execução do serviço de nutrição, a qual deverá ser executada por uma nutricionista com responsabilidade técnica pelos serviços e vinculada à empresa CONTRATADA, observando rigorosamente as normativas da Vigilância Sanitária;

- A disponibilização de mão de obra deve abranger também pessoal para realização dos serviços específicos de provisão alimentar e nutricional do Lactário e do Serviço de Terapia Nutricional Enteral;
- A higienização dos setores em todo o SPDD do CHU-UFPA, bem como o fornecimento de todos os insumos, utensílios e demais itens necessários à execução dos serviços de produção de refeições e dietas;
- O fornecimento de materiais descartáveis utilizados em toda cadeia produtiva das refeições, dietas especiais, TNE, TNO e fórmulas infantis do CHU-UFPA;
- O fornecimento de utensílios adequados e em quantidade compatível e necessário em toda a cadeia produtiva das refeições, dietas especiais, TNE, TNO e fórmulas infantis do CHU-UFPA, bem como sua adequada reposição, sempre que se fizer necessário;
- O fornecimento de equipamentos relacionados à execução de todas as atividades desenvolvidas no SPDD, suas respectivas manutenções preventivas e corretivas, bem como daqueles equipamentos de propriedades da CONTRATADA que venham a ser utilizados pela CONTRATANTE;
- O fornecimento de gás liquefeito de petróleo para a produção das refeições, dietas especiais e fórmulas lácteas no CHU-UFPA;
- A realização do controle microbiológico periódico dos alimentos produzidos, ou conforme necessidade do serviço, de acordo com as orientações discriminadas no Termo de Referência deste objeto;
- A distribuição de refeições de que trata este objeto, deverá ainda incluir carro adequado e adaptado ao transporte das grandes refeições entre o HUIBB e o HUBFS, conforme previsto em legislação sanitária;
- O apoio às atividades constantes no Plano de Ensino e Pesquisa do SPDD do HUIBB e HUBFS;
- A distribuição das refeições e dietas especiais, TNE, TNO e fórmulas infantis ficará a cargo da CONTRATADA. A distribuição das refeições aos discentes, residentes e acompanhantes legalmente instituídos será no refeitório da CONTRATANTE; já a distribuição de refeições, dietas especiais, TNE, TNO e fórmulas infantis aos pacientes acontecerá nos leitos dos pacientes, tanto no HUIBB e no HUBFS;
- A distinção do local de produção das grandes e pequenas refeições a serem servidas no HUBFS, sendo assim, as grandes refeições (almoço e jantar) serão produzidas no HUIBB, e transportadas adequadamente ao HUBFS e as pequenas refeições serão todas produzidas na copa do HUBFS;
- A oferta de refeições deverá seguir o cardápio previamente aprovado pelas nutricionistas fiscais técnicas do contrato e vinculadas ao SHH, nas quantidades e horários padronizados, e deverão ser identificadas mediante etiquetas antes de serem enviadas aos pacientes, bem como as preparações disponíveis no refeitório deverão ser identificadas adequada e visivelmente no Balcão Térmico.

Natureza do serviço

O serviço a ser prestado possui caráter contínuo, de modo que sua interrupção compromete a assistência integral à saúde do paciente.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de preços é fundamental para o planejamento das compras públicas, uma vez que é a partir dessa pesquisa que o custo do objeto é estimado. Mediante a pesquisa de preços se obtém a estimativa de custos que se apresenta como de fundamental importância nos procedimentos de contratação da Administração Pública, funcionando como instrumento de baliza aos valores oferecidos nos certames licitatórios e àqueles executados nas respectivas contratações.

Em consonância com a *Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH* que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens, contratação de serviços em geral, bem como alterações contratuais, a Equipe de Planejamento da Contratação - EPC, instituída pela Portaria - SEI nº 101, de 27 de fevereiro de 2024 (36911550), apresenta o relatório com a análise crítica dos preços para compor o processo de **Contratação de empresa terceirizada especializada no fornecimento continuado de refeições e alimentação hospitalar do Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar com disponibilização de insumos, materiais, equipamentos, transporte e**

dedicação exclusiva de mão de obra, para atuar nas dependências Complexo Hospitalar Universitário da Universidade Federal do Pará (CHU-UFPA).

Para obtenção dos preços apresentados e para compor o valor de referência a pesquisa foi realizada com base nos seguintes parâmetros:

1. Pesquisa com fornecedores.

Foi adotada a metodologia de pesquisa com fornecedores, não atendendo à priorização estabelecida no § 2º do Art. 3º da Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH, por não ser possível encontrar no Painel de Preços e Comprasnet valores homologados equivalentes em todas as especificidades deste processo, considerando que são vários fatores que impactam no preço referencial, com gêneros, descartáveis, mão de obra, equipamentos, entre outros.

Foram enviados e-mails solicitando orçamento a 7 empresas do ramo. Somente 3 responderam e enviaram orçamentos. O orçamento da empresa PROAM Produtos e Serviços da Amazônia LTDA (37908057) foi desconsiderado na elaboração do mapa comparativo e composição do valor referencial, pois foi 44% inferior à média das outras propostas e não foi enviada a planilha de custos preenchida.

A cotação com empresas atendeu aos requisitos estabelecidos nos artigos 5º, 6º e 7º da Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH.

O objeto pesquisado foi cotado de acordo com as especificações previstas no Termo de Referência e seus anexos.

No entendimento da EPC, este foi o método que melhor representa a realidade do mercado.

Considerar o Relatório - SEI (37908363), mapa comparativo nº 9/2024

6. Descrição da solução como um todo

A contratação do serviço aqui elencado atenderá às necessidades de assistência nutricional prestada no HUIBB e HUBFS a pacientes, residentes, internos, estagiários e acompanhantes na forma da lei, de modo a garantir a atenção integral à saúde dos pacientes no Complexo Hospitalar Universitário da UFPA.

O hospital não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, profissionais qualificados para operacionalização desses serviços, decorrente da lei nº 9.632, de 08 de maio de 1998 que trata da extinção dos cargos da Administração Federal, na qual a contratação das atividades correspondentes passa a ser possível somente mediante a execução indireta. Desta forma, a terceirização vem sendo adotada para a viabilização dos serviços, já que oferece vantagem econômica – financeira em relação à realização dos serviços com quadro efetivo, atendendo ao que rege o princípio da economicidade.

A contratação de empresa especializada e qualificada tecnicamente para a prestação do serviço em modelo integral, com produção e distribuição das dietas nas dependências do hospital, com o fornecimento de mão de obra qualificada, todos os insumos (exceto dietas enterais, suplementos orais, fórmulas infantis e módulos), materiais e equipamentos, pretende dar maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados, melhorando o atendimento e tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, gestão e controle de estoques, aquisição de materiais e insumos e manutenção de equipamentos. Entende-se que a forma de execução contratual será mais ágil, eficaz e de menor custo e, ainda pode contribuir com a desburocratização do serviço público, pautado no cumprimento dos princípios constitucionais de eficiência, efetividade e economicidade, bem como obter vantagem econômica.

A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar se dará nas instalações dos Serviços de Produção e Distribuição de Dietas do CHU-UFPA, localizados na Rua dos Mundurucus, 4487 - Guamá, 66073-000 (HUIBB) e na Rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá, 66075-110 (HUBFS), Belém-Pará.

O serviço deverá ser estruturado de modo a atender todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições, dietas, TNO e TNE a pacientes, bem como refeições a residentes, discentes e acompanhantes amparados na forma da lei, conforme cardápio estipulado em consonância com as necessidades de assistência nutricional prestada no hospital, bem como com o número de usuários, os tipos de dietas estabelecidas e os horários previamente definidos no Termo de Referência.

O escopo do objeto a ser contratado deverá incluir todas as atividades necessárias à prestação do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, dentre as quais destacam-se:

1. Elaboração de cardápios por tipo de dietas oferecidas a pacientes, residentes, discentes e acompanhantes;
2. Fornecimento, armazenamento e controle de estoque de gêneros e produtos alimentícios;
3. Fornecimento, armazenamento e controle de materiais de consumo em geral, ou seja, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás, entre outros que sejam necessários à execução das atividades do serviço;
4. Atividades de aprovisionamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento e distribuição das refeições, dietas especiais, TNO e TNE;
5. Adequação de todas as etapas de produção de refeições, dietas, TNO e TNE às normativas da Vigilância Sanitária;
6. Porcionamento padronizado das refeições e dietas especiais mediante utilização de utensílios apropriados;
7. Fornecimento de estrutura e mão de obra adequada para distribuição das refeições nas copas, leitos, refeitório no HUIBB e HUBFS e para propiciar a oferta das grandes refeições transportadas para o HUBFS;
8. Coleta diária e por métodos padronizados de amostras dos alimentos preparados para periódica ou eventual análise microbiológica;
9. Manejo dos resíduos produzidos nas atividades do serviço de nutrição e alocação adequada destes conforme o plano de gerenciamento de resíduos do CHU-UFPA;
10. A higienização dos setores e áreas existentes do SPDD, bem como de todos equipamentos, utensílios e demais itens necessários à execução dos serviços, a qual deve incluir todo o material de limpeza e desinfecção específicos para estes fins;
11. Fornecimento de mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade e qualificada o suficiente para a execução de todos os serviços, observando rigorosamente as normativas da Vigilância Sanitária;
12. Disponibilização e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição de refeições, dietas especiais, TNE, TNO e fórmulas incluindo a manutenção dos equipamentos da CONTRATANTE que ficarão à disposição da CONTRATADA;
13. Capacitação periódica da equipe de trabalho conforme plano de educação permanente a ser construído pela CONTRATANTE e aprovado pela CONTRATADA envolvendo assuntos como manipulação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, tipos de dietas, infecções hospitalares, etc;
14. Fornecimento de relatórios de produção dos serviços e informações que alimentarão os indicadores do FORMSUS referentes ao Setor de Hotelaria Hospitalar;
15. Atendimento dos requisitos previstos no Manual de diretrizes e requisitos do programa e selo Ebsers de qualidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos apresentados foram estimados a partir do consumo médio mensal dos últimos 12 meses que por sua vez resultou no quantitativo estimado anual, sendo acrescidos 10% de margem de segurança. Além disso, foram inseridas estimativas das novas clientela que serão atendidas nos próximos meses para o atendimento da Portaria nº 204/2020 que regulamenta o fornecimento de refeições nos Hospitais Universitários.

Alimentação adulto	
Dieta Geral, Branda e Pastosa	
Tipo de Refeição	Média de refeições por mês
Desjejum	4830
Colação	4440
Almoço	3720
Lanche da Tarde	4320
Jantar	3510
Ceia	3960
Dieta Semilíquida e Líquida Pastosa	
Desjejum	540
Colação	600
Almoço	900

Lanche da Tarde	780
Jantar	720
Ceia	780
Dieta Líquida (completa, gelada ou restrita)	
Desjejum	270
Colação	300
Almoço	240
Lanche da Tarde	300
Jantar	270
Ceia	330
Alimentação Infantil 0 a 1 ano	
Papa de frutas	150
Sopa ou Papa de Legumes	150
Alimentação Infantil 1 a 7 anos	
Dieta Geral, Branda e Pastosa	
Desjejum	450
Colação	450
Almoço	450
Lanche da Tarde	450
Jantar	450
Ceia	450
Dieta Semilíquida e Líquida Pastosa	
Desjejum	150
Colação	150
Almoço	150
Lanche da Tarde	150
Jantar	150
Ceia	150
Dieta Líquida (completa, gelada ou restrita)	
Desjejum	150
Colação	150
Almoço	150
Lanche da Tarde	150
Jantar	150
Ceia	150
Lanche	
Lanche reforçado	600
Lanche para paciente externo de laboratório (pós jejum)	900
Alimentação para residentes, estudantes de graduação e acompanhantes	
Desjejum	3630
Colação	90
Almoço	5700
Lanche da Tarde	90
Jantar	3270
Ceia	90

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O custo estimado da contratação é o previsto no valor global máximo, foi apurado pela Equipe de Planejamento de Contratação - EPC em conformidade com a Norma Operacional SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH e tem caráter SIGILOS, e encontra-se em processo separado do de planejamento da contratação, estando a ele relacionado, em atendimento ao Ofício-Circular - SEI nº 11/2022/SCL/CAD/DAI-EBSERH.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O serviço de que trata esse ETP configura-se como um serviço continuado, por isso, para esta contratação, avalia-se inadequada o parcelamento da solução, já que a manutenção da atual modalidade implicaria em um risco aumentado de descontinuidade da provisão alimentar e nutricional para pacientes e demais usuários do SPDD do CHU-UFPA.

O parcelamento do serviço em mão de obra, gêneros alimentícios, demais materiais e insumos, equipamentos e utensílios, ao serem licitados no processo tradicional, situação existente atualmente, acarretam em risco maior de descompasso importante entre os processos licitatórios e a oferta dos serviços de alimentação e nutrição pelo SPDD. Tal contexto, implica diretamente na piora dos desfechos clínicos e na morbimortalidade dos pacientes internados e na insegurança alimentar e nutricional dos demais usuários. Além disso, o caráter dinâmico da utilização dos gêneros alimentícios e demais insumos na produção de refeições e o esfacelamento destes em pregões, atas e contratos diferentes, implicam no risco aumentado de desabastecimento iminente por questões logísticas que envolvem fornecedores e o alto quantitativo de mão de obra da EBSERH requerida para isso. Por outro lado, a junção de todas as atividades envolvidas em um único item traz benefícios com a gestão de um único contrato e com apenas um prestador de serviços, o que proporciona, em tese, agilidade na resolução de problemas e na competência para a execução dos serviços.

Considera-se também o fato de ser prática de mercado a contratação do serviço integrado, propiciando economia de escala na gestão das atividades processuais e administrativa envolvidas com melhor controle e redução de custos implicados na logística, além de permitir o atendimento da singularidade do objeto, reduzindo problemas na execução e continuidade dos serviços contratados e atendendo ao disposto do inciso II, do § 2º, Art. 125.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

São contratações correlatas a esta demanda:

Aquisição de dietas enterais, suplementos orais, fórmulas infantis e módulos para atendimento ao Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2024: processo SEI n.23768.015688/2023-51;

Processo de aquisição de equipo para nutrição enteral com o equipamento em bomba em comodato: 23768.002103/2023-32.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do serviço de mão de obra e de todos os insumos (gêneros alimentícios, descartáveis, gás, utensílios, produtos de higienização) necessários para a produção e distribuição de dietas estão previstas no Plano Anual de Compras (PAC), porém a modalidade de contratação será distinta da atual, pois trata-se da contratação integral. Ademais, a contratação do objeto em tela está em conformidade com o planejamento executado pelos Hospitais Universitários que fazem parte da estrutura organizacional do Complexo Hospitalar UFPA/EBSERH e atende aos dispositivos proposto no Mapa Estratégico 2024-2028 da rede EBSEH.



12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A provisão alimentar e nutricional em âmbito hospitalar é parte da concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) dos usuários do SUS. Para esta concretização, quantidade, qualidade e continuidade na oferta alimentar são basilares. Por isso, a execução do serviço de alimentação e nutrição necessita acontecer no bojo de um modelo de gestão que minimize ao máximo a insegurança resultante do iminente desabastecimento alimentar. O modelo de autogestão, hoje praticado no CHU-UFPA, por motivos que fogem à gestão deste hospital, implica em um risco importante na continuidade do abastecimento alimentar devido ao esfacelamento dos gêneros e insumos em diversos pregões e atas e da não diligência e morosidade por parte dos fornecedores contratados nestes.

A inexistência de quadro funcional para a realização desses serviços no Plano de Cargos da EBSEH, impõe a terceirização desses serviços, uma vez que são necessários e indispensáveis para o bom desenvolvimento das atividades e o cumprimento da missão destas Unidades Hospitalares Universitárias.

Nesse contexto, no caso do objeto aqui descrito, a terceirização pretendida promoverá maior vantagem econômico-financeira no que se refere ao princípio da economicidade, já que tornará a gestão deste serviço hospitalar menos complexa ao agregar atividades de administração de pessoal, aquisição de recursos materiais, insumos, equipamentos e utensílios e suas respectivas

manutenções preventivas e corretivas e atribuí-las a uma única empresa do ramo da alimentação e nutrição hospitalar, objetivando uma maior segurança na provisão alimentar e nutricional contínua propiciada pelo hospital a pacientes internados, residentes, alunos e acompanhantes legalmente instituídos neste Complexo Hospitalar.

13. Providências a serem Adotadas

Serão realizados treinamentos com os colaboradores da empresa terceirizada sobre: os propósitos, visão, valores e diretrizes da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH), bem como do CHU-UFPA; os protocolos, rotinas e procedimentos adotados no âmbito do CHU-UFPA a serem observados quando da execução do objeto contratado; recebimento e armazenamento de dietas enterais, suplementos orais, fórmulas infantis e módulos;

Serão disponibilizados as instalações, equipamentos e móveis existentes na área de produção de refeições do CHU-UFPA atualmente para a empresa terceirizada, ressalvada as condições previstas no Termo de Referência e Edital de Contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A EBSERH, mediante sua Política Ambiental, tem como princípios a sustentabilidade ambiental, incorporando a melhoria contínua dos processos relacionados ao desempenho ambiental e a integração e extensão dos aspectos ambientais aos processos de tomada de decisão, incluindo nestes **OS SERVIÇOS E PRODUTOS OFERTADOS PELOS SERVIÇOS TERCEIRIZADOS E FORNECEDORES**. Assim, pretende inserir, em seus processos de contratação de terceiros, critérios e práticas de sustentabilidade ambientais e sociais de modo claro e objetivo, contribuindo na implementação da conformidade ambiental de suas ações e serviços.

Nesse contexto, a CONTRATADA deve assumir a responsabilidade, no ato da execução de seus serviços, de realizar ações de sustentabilidade ambiental previstas no Termo de Referência e no Regulamento de Licitações e Contratos (RCLE 2.0) da Ebserh no que tange a, no mínimo, os seguintes temas:

“Art. 205. As práticas de sustentabilidade, responsabilidade social e racionalização do uso de materiais e serviços deverão abranger, no mínimo, os seguintes temas:

I - material de consumo compreendendo, pelo menos, papel para impressão, copos descartáveis e cartuchos para impressão;

II - energia elétrica;

III - água e esgoto;

IV - coleta seletiva;

V - qualidade de vida no ambiente de trabalho;

VI - compras e contratações sustentáveis, compreendendo, pelo menos, obras, equipamentos, serviços de processamento de roupas, de nutrição, de vigilância, de limpeza, de telefonia, de processamento de dados, de apoio administrativo e de manutenção predial e de equipamentos, contemplando-se inclusive as responsabilidades do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material utilizado;

VII - deslocamento de pessoal, considerando todos os meios de transporte, com foco na redução de gastos e de emissões de substâncias poluentes.”.

Em relação ao uso racional de recursos materiais e as práticas de sustentabilidade a serem observadas, a empresa CONTRATADA:

- Comprometer-se-á a utilizar materiais descartáveis em consonância com as Normas Brasileiras da Associação Brasileira de Normas Técnicas e, sempre que possível, utilizar materiais que resultem em menor impacto ambiental. Além disso, utilizar-se-á de parâmetros para o uso racional dos mesmos;

- Utilizará produtos de limpeza e conservação de superfícies e outras estruturas que estejam de acordo com as especificações e normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, além de valer-se do uso racional dos mesmos.
- Manejar e destinar adequadamente a produção de resíduos nas atividades que estiverem sob sua competência, em consonância com Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde do HUIBB;
- Prever a destinação ambiental adequada dos bens usados ou inservíveis, através do desenvolvimento ou adoção de manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre as quais os produtos utilizados na higienização de superfícies, utensílios, equipamentos, estrutura física, dentre outros;
- Reduzir desperdícios e poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes na execução dos serviços;
- Realizar controle e manejo de ruídos produzidos no âmbito dos serviços de alimentação e nutrição e observar as orientações previstas na Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- Adotar medidas para redução do consumo de água, gás e energia elétrica, prezando por não gerar gasto excessivo ou prejuízo ao erário;
- Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Fazer uso, sempre que possível, de gêneros alimentícios e outros insumos alimentares que tenham sua cadeia produtiva curta, ou seja, que sejam produzidos local ou regionalmente, a fim de adaptar as atividades na perspectiva de uma economia de baixa emissão de poluentes;
- Adequar os cardápios às normativas do Ministério da Saúde e às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) no que tange ao uso majoritário de alimentos in natura ou minimamente processados, impactando positivamente tanto na saúde humana quanto na política ambiental da empresa;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo de energia;
- Sugerir à CONTRATANTE locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, etc;
- Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos e equipamentos elétricos, bem como naqueles equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e que estejam sendo utilizados pela CONTRATADA;
- Comprar, quando for o caso, equipamentos que possuam selo de eficiência energética e ofereça condições de segurança ao trabalhador;
- Preferir o uso de tecnologias adequadas com o objetivo de reduzir os níveis de ruídos;
- Fornecer utensílios de material atóxico, de fácil higienização e de boa durabilidade a fim de diminuir o impacto ambiental, considerando as normativas sanitárias.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto nas etapas anteriores, esta EPC declara que a aquisição do objeto em tela é viável e razoável para atender as necessidades da clientela atendida no CHU-UFPA

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](#).

RAISSA CECILIA ROSALINO GUIMARAES

Membro da comissão de contratação

KARINE NAZARE DE LACERDA LIMA

Membro da comissão de contratação

JUDAH LEVI VIEIRA DE LIMA

Membro da comissão de contratação