

# Estudo Técnico Preliminar 152/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23768.019899/2024-43

## 2. Descrição da necessidade

O Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) do Setor de Hotelaria Hospitalar do Complexo Hospitalar Universitário UFPA (CHU-UFPA) fornece dietas e refeições a todos os pacientes internados e a acompanhantes, residentes e estudantes assistidos pela Portaria - SEI nº 204/2020 de 08 de dezembro de 2020 (EBSERH) e suas atualizações.

A alimentação adequada e saudável é um direito humano e social previsto na Constituição Federal de 1988, cabendo ao Estado adotar medidas que garantam sua concretização. A oferta de dietas orais e enterais em âmbito hospitalar para a coletividade sadia e enferma pela EBSERH compõe as iniciativas de assistência alimentar e nutricional alinhavada a este direito e à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

O CHU-UFPA possui 241 leitos em 8 enfermarias distribuídas nos Hospitais Universitários João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza. O SPDD oferta mensalmente cerca de 41.500 refeições a pacientes, acompanhantes, residentes e internos, visando assim atender à diversidade da demanda nutricional existente.

A alimentação como direito prevê ainda que a oferta alimentar esteja adequada às necessidades específicas de cada curso de vida, fortalecida que está no bojo do Estatuto da Criança e do Adolescente, da Pessoa Idosa e da Pessoa com Deficiência, e às necessidades alimentares especiais. Considerando o ano de 2023, o HUIBB teve uma média mensal de 274 internações de pessoas idosas e 57 crianças e adolescentes internados.

Somado a esse cenário, o quadro nosológico do CHU-UFPA imputa necessidades alimentares especiais aos pacientes, demandando uma assistência alimentar adequada e variada, resultando em diferentes cardápios e preparações a fim de atendê-la o que, por sua vez, repercute na diversidade de gêneros e insumos a serem adquiridos pela instituição.

Dito isso, e objetivando a provisão alimentar e nutricional, os gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros e polpas de frutas aqui licitados compõem os cardápios e dietas elaborados, desempenhando um papel importante no aporte energético e nutricional necessário à reabilitação, recuperação, manutenção e prevenção da saúde. Assim, como medida essencial na evolução clínica e manutenção e/ou recuperação do estado nutricional dos pacientes, a oferta alimentar adequada repercute positivamente no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e nos custos hospitalares.

Balizando a compra dos gêneros perecíveis a serem licitados, o Registro de Preço em Ata, tipo menor preço por item, permite a ampla participação dos licitantes, possibilitando a inclusão de um maior número de interessados no processo licitatório, aumentando assim a competitividade e obtenção de propostas mais vantajosas para o ente público. Além disso, permite um maior controle no recebimento e armazenamento dos gêneros perecíveis.

A escolha do menor preço por lote é possibilitada pelo quantitativo solicitado, o qual permite economia de escala e melhor planejamento da proposta e entrega pelo fornecedor, além de estar alinhada aos princípios que norteiam as aquisições públicas de bens e serviços e por buscar o melhor preço

## 3. Área requisitante

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

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos necessários atinentes à Aquisição de hortifrutigranjeiros e polpas de frutas para atendimento ao Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2025 estão dispostos, de forma pormenorizada e especificada por item no 43212195 referente ao processo SEI 23768.019899/2024-43, considerando a complexidade de itens a serem adquiridos. Tais descrições servirão de referência para que os fornecedores interessados possam formular suas propostas, as quais deverão conter informações referentes às especificações técnicas dos insumos.

Além dos requisitos relacionados ao objeto, a contratação observará a necessidade de atendimento de condições de participação e habilitação pelo fornecedor. Concernente às condições de participação, serão observadas as vedações previstas no artigo 69 e incisos do RLCE 2.0.

Em relação à habilitação, serão exigidas documentações que atestem a regularidade sob o aspecto jurídico, fiscal, social e trabalhista, além da apresentação de Atestado de Capacidade Técnica. O Atestado de Capacidade Técnica deverá ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando, sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, bem como o nome, cargo e assinatura do responsável pela informação e sua declaração acerca dos cumprimentos dos prazos de entrega e requisitos de qualidade dos insumos. A apresentação do Atestado de Capacidade Técnica tem por finalidade demonstrar que o licitante forneceu ou fornece produtos de natureza similar ou equivalente ao objeto da licitação.

Ademais, serão solicitados os registros dos produtos, quando aplicável, no Ministério da Saúde/ANVISA e o Alvará de Licença Sanitária dos estabelecimentos envolvidos na execução da ata /contrato, emitido pelo órgão competente da saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, de acordo com o regulamentado pelo Decreto nº 8.077/13, de 14 de agosto de 2013, e, com base na competência atribuída à ANVISA.

Eventualmente, poderão ser solicitadas amostras com vistas a subsidiar a avaliação técnica da proposta, o qual observará as orientações apontadas na Norma Operacional - SEI nº 4/2023/DAI-EBSERH (27228627), publicada no Boletim de Serviço nº1480, de 19 de janeiro de 2023, que estabelece o procedimento de avaliação de amostras, e conforme Parecer Técnico de Análise de Amostras (Documento SEI nº 23087884).

## 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 que dispõe sobre a Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH 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 Portaria - SEI nº 536 (43240714), de 10 de outubro de 2024, apresenta o relatório com a análise crítica dos preços para compor o processo de aquisição de hortifrutigranjeiros e polpas de frutas para atendimento do Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2025.

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

1. Banco de preços.

2. Site especializado

O preço foi estimado por meio da média de valores da pesquisa no Banco de Preços e de Sites Especializados no fornecimento dos insumos objeto deste processo, atendendo ao disposto no §2º do Art. 3º da Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH.

Considerando que para o item 39 foi utilizado apenas 2 preços do Banco de Preços, já que os outros preços estavam inexequíveis.

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

## 6. Descrição da solução como um todo

O presente processo destina-se à Aquisição de Hortifrutigranjeiros e Polpas de Frutas para atendimento do Complexo Hospitalar da UFPA no ano de 2025 para atendimento das necessidades dos usuários do Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) do CHU- UFPA/Ebserh pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificado no Termo de Referência.

O SPDD fornece seis refeições diárias a todos os pacientes internados e ainda refeições a residentes, acompanhantes e internos que estejam amparados por lei, Portaria - SEI nº 204/2020 e suas atualizações, nos Hospitais Universitários João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza.

Portanto, os gêneros alimentícios perecíveis previstos neste ETP irão compor as refeições e dietas preparadas pelo SPDD a fim de propiciar a execução de cardápios e dietas que atendam às necessidades alimentares da coletividade sadia e enferma atendida e à diversidade das demandas nutricionais apontadas no tópico 2.

A aquisição de tais gêneros garante a execução das diretrizes contidas na Políticas Nacionais de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional, contribuindo na recuperação, manutenção e promoção da saúde da clientela, repercutindo positivamente no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e nos custos hospitalares.

Balizando esta aquisição, o modelo de contratação adotado para o presente processo será Ata de Registro, **com a duração de 12 (doze) meses** considerando a previsão legal no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh 2.0, seção III - do Sistema de Registro de Preços, será adotado como modelo de contratação o Pregão Sistema de Registro de Preço (SRP) Eletrônico do tipo menor preço por item, fundamentado no Inciso V do art. 3º do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023 (Sistema de Registro de Preços):

*V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.*

Fundamentado no Inciso V do art. 3º do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023 por se tratar de um planejamento anual de compras, os quantitativos requeridos são estimados com base no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, que por sua vez podem haver oscilações no consumo dessa forma caracterizando a imprevisibilidade no consumo e na demanda dos materiais, além de apresentar inexistência da obrigatoriedade de dotação. A opção pelo uso do sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de contratações orçamentária frequentes e pela impossibilidade de se definir previamente o quantitativo a ser demandado por este Hospital. A imprevisibilidade apresentada decorre das características desta instituição (Hospital-Escola), bem como da diversidade de demandas que se apresentam durante a assistência ao cliente, também permitindo um controle mais eficiente e eficaz dos estoques, com isso minimizando o risco de perda por validade e otimizando das condições de armazenamento nos almoxarifados e seus estoques.

Portanto, para que não haja descontinuidade do atendimento aos usuários do CHU-UFPA e haja vista ser o método ordinário que atende aos princípios da vantajosidade, publicidade, eficácia e eficiência, caso validada pela Autoridade Competente, o método sugerido, mostra maior economicidade e padronização dos itens que são essenciais aos serviços prestados deste CHU-UFPA /EBSERH. Faz-se necessária a aquisição por meio de **Sistema de Registro de Preços (SRP)** pois trata-se de um processo ordinário com previsão anual.

A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada, conforme disposto no art. 21º do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023.

Os bens a serem adquiridos são classificados como bens de natureza comum em atendimento ao disposto no art. 32, IV, da Lei nº 13.303/2016, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência e no Edital da licitação, tendo em vista que são geralmente ofertados no mercado e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição de quantidades de cada item levou em consideração os valores do histórico de consumo extraídos do AGHU a fim de corresponder ao quantitativo suficiente para atender a demanda para um período de doze meses, com base no número de refeições servidas para os diferentes públicos usuários do CHU-UFPA.

No quadro a seguir, é possível observar os itens e quantidades com a respectiva descrição CATMAT:

ITEM	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	QUANT.
	ABACATE MANTEIGA.		

1	Especificação: fruta do tipo abacate manteiga, apresentação natural.	KG	1.140
2	BANANA PRATA. Especificação: fruta do tipo banana prata, apresentação natural.	KG	4.488
3	GOIABA VERMELHA. Especificação: fruta tipo goiaba vermelha, apresentação: natural.	KG	1.600
4	MAÇÃ NACIONAL. Especificação: maçã in natura, espécie: Fuji, tipo: nacional, apresentação natural, características adicionais: caixa com 80 a 150 unidades.	KG	2.920
5	MAMÃO HAVAÍ. Especificação: fruta do tipo mamão havaí, apresentação natural.	KG	2.296
6	MANGA. Especificação: fruta do tipo manga rosa, apresentação natural.	KG	1.728
7	PERA. FRUTA, TIPO: PERA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO: NATURAL.	KG	560
8	MELÃO AMARELO. Especificação: fruta do tipo melão amarelo, apresentação natural.	KG	3.432
<b>TOTAL LOTE 01</b>			
9	ABACAXI HAVAÍ. Especificação: fruta tipo abacaxi havaí ou cayenne, isento de coroa, apresentação natural.	KG	606
10	LARANJA. Especificação: fruta do tipo laranja pêra, apresentação natural.	KG	2.310
11	LIMÃO GALEGO. Especificação: fruta do tipo limão galego, apresentação natural.	KG	300
12	LIMÃO TAITI. Especificação: fruta do tipo limão taiti,		920

	apresentação natural.	KG	
13	MELANCIA. Especificação: fruta do tipo melancia vermelha, apresentação natural.	KG	3.200
14	TANGERINA. Especificação: fruta do tipo tangerina ponkam, apresentação natural.	KG	1768
15	UVA. Especificação: fruta do tipo uva thompson, apresentação natural.	KG	1.000
16	UVA PASSA. Especificação: uva passa preta, sem sementes, desidratada, seca, apresentação em embalagens de 500 g.	KG	20
TOTAL LOTE 02			
17	ABÓBORA MORANGA. Legume <i>in natura</i> , tipo: abóbora moranga grande.	KG	4.434
18	ABOBRINHA ITALIANA. Legume <i>in natura</i> , tipo: abobrinha italiana.	KG	1720
19	BATATA INGLESA. Legume <i>in natura</i> , tipo: batata inglesa.	KG	4.936
20	BATATA DOCE. Legume In Natura, Tipo: Batata Doce ROSADA, EXTRA AA (PESO UNITARIO ENTRE 150 E 300G) CASCA C/ COLORACAO ROSADA, POLPA C/ COLORACAO CREME.	KG	800
21	BETERRABA. Legume <i>in natura</i> , tipo: beterraba.	KG	1200
22	CEBOLA BRANCA. Legume <i>in natura</i> , tipo: cebola branca.	KG	2.720
23	CENOURA. Legume <i>in natura</i> . tipo: cenoura, de primeira qualidade, com tamanho e colocação uniforme.	KG	4.922
TOTAL LOTE 03			
24	ALHO. Condimento In Natura - Condimento In Natura Espécie: Alho, Tipo: Nacional.	KG	800

25	BERINJELA. Legume In Natura - Legume In Natura, Tipo Berinjela.	KG	400
26	BRÓCOLIS. VERDURA IN NATURA, TIPO: BRÓCOLIS COMUM. APRESENTAÇÃO: MÍNIMO DE 90 % DE RAIZ.	KG	400
27	ESPINAFRE. VERDURA IN NATURA. TIPO: ESPINAFRE.	KG	208
28	CEBOLA ROXA. LEGUME IN NATURA TIPO:CEBOLA ROXA.	KG	448
29	CHUCHU. Legume <i>in natura</i> , tipo: chuchu verde.	KG	2046
30	PEPINO. Legume <i>in natura</i> , tipo: pepino.	KG	646
31	TOMATE. Legume <i>in natura</i> , tipo: tomate salada, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	2.600
32	OVO. Origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: grande.	BANDEJA COM 30 OVOS	1952
TOTAL LOTE 04			
33	ACELGA. Verdura <i>in natura</i> , tipo: acelga.	KG	488
34	ALFACE LISA. Verdura <i>in natura</i> , tipo: alface lisa.	KG	606
35	CARURU. Verdura <i>in natura</i> , tipo: caruru.	KG	896
36	CEBOLINHA. Condimento, tipo: cebolinha, apresentação: natural.	KG	474
37	COENTRO. Condimento, tipo: coentro, apresentação: natural.	KG	646
38	COUVE. Verdura <i>in natura</i> , tipo: couve.	KG	884
39	JAMBU. Verdura <i>in natura</i> , tipo: jambu.	KG	462
40	FEIJÃO VERDE. Leguminosa, variedade: feijão verde, tipo: tipo 1.	KG	764
41	MAXIXE. Legume <i>in natura</i> , tipo: maxixe.	KG	342

42	REPOLHO BRANCO. Verdura in natura, tipo: repolho branco, verde.	KG	2.112
43	REPOLHO ROXO. Verdura in natura, tipo: repolho roxo.	KG	422
44	PIMENTÃO VERDE. LEGUME IN NATURA, TIPO: PIMENTÃO VERDE, APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO.	KG	356
45	SALSA. CONDIMENTO, TIPO: SALSA, APRESENTAÇÃO: NATURAL.	KG	104
TOTAL LOTE 05			
46	POLPA DE FRUTA, TIPO: ABACAXI. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 Kg.	KG	1.000
47	POLPA DE FRUTA, TIPO: ACEROLA. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	1.000
48	POLPA DE FRUTA, TIPO: MANGA. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	1.000
49	POLPA DE FRUTA, TIPO: MARACUJÁ. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação		400

	vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	
50	POLPA DE FRUTA, TIPO: CUPUAÇU. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	400
51	POLPA DE FRUTA, TIPO: CAJU. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	1.000
52	POLPA DE FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	1.860
53	POLPA DE FRUTA, TIPO: GRAVIOLA. Produzida com frutas frescas, de ótima qualidade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: congelada em embalagem de 1 kg.	KG	1.000

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado do procedimento licitatório será sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, conforme o Art. 7º do RLCE]

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atenção ao disposto no artigo 54 do RLCE/Ebserh, a licitação será do tipo menor preço por lote de gêneros licitados.

Ao analisar esta formatação, é possível identificar que licitar pelo critério de menor preço garante que fornecedores especializados em determinado produto ou serviço tenham condições mais vantajosas para participar, estando em consonância com os pressupostos da economicidade e o desenvolvimento econômico equilibrado.

Considerando o disposto no artigo 125 do RLCE/Ebserh, no que tange ao planejamento de aquisição de bens, entende-se que a aquisição dos gêneros hortifrutigranjeiros e polpas de fruta por lote permite um melhor controle do fluxo e manejo do material licitado, visando fortalecer a vigilância da qualidade do produto ao passo em que busca uma maior vantagem competitiva entre os fornecedores e evita a concentração de mercado. Considerando ainda a alta perecibilidade dos gêneros, tal recorte visa aproveitar as particularidades do mercado local e garantir o controle da qualidade sanitária do produto sem perda de economia de escala.

A Lei n.º13.303/2016 e o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEERH (RLCE 2.0, de 2022) referem que os serviços poderão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

O parcelamento deverá ocorrer por tratar-se de produtos considerados altamente perecíveis. Os produtos que compõem este processo necessitam de estocagem sob temperatura de refrigeração e/ou congelamento e o espaço físico do almoxarifado da Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) é limitado. Por isso, para executar o objetivo de preservar os constituintes nutricionais e garantir a qualidade e a aceitação dos gêneros pelos pacientes e demais usuários do SPDD a melhor opção é o recebimento semanal de acordo com o cronograma de entrega.

Portanto, o disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbrado, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto.

### 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No caso em tela, não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, os materiais em comento serão adquiridos de forma independente.

### 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de gêneros alimentícios aqui proposta está em conformidade com o planejamento executado pelos Hospitais Universitários que fazem parte da estrutura organizacional do Complexo Hospitalar UFPA/EBSEERH e atende aos dispositivos propostos no Mapa Estratégico da EBSEERH 2024-2028, Planejamento Anual de Compras e ao Planejamento Anual da Aplicação de Créditos de 2023 conforme Processo SEI n. 23477.014465/2022-61.

## MAPA ESTRATÉGICO 2024-2028



<b>PROPÓSITO</b> Saúde, ensino, pesquisa e inovação a serviço da vida e do SUS  <b>VISÃO</b> Consolidar-se como uma rede de hospitais universitários de excelência para o SUS  <b>VALORES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ética, integridade e transparência</li> <li>Compromisso com universalidade, integralidade e fortalecimento do SUS</li> <li>Promoção da equidade, respeito à diversidade e aos direitos humanos</li> <li>Ensino, pesquisa e inovação comprometidos com as necessidades do país</li> <li>Valorização do papel social do trabalho em saúde e dos trabalhadores</li> </ul>	<b>OBJETIVOS ESTRATÉGICOS</b>	<b>SOCIEDADE</b> OE01 Ampliar e qualificar a participação dos hospitais na rede de atenção à saúde do SUS OE02 Qualificar o cuidado hospitalar OE03 Ampliar e qualificar a participação na rede nacional de cuidados oncológicos OE04 Participar da implementação da Política Nacional de Atenção Especializada e do esforço de redução de filas OE05 Aprimorar as condições de ensino e os cenários de prática OE06 Consolidar o Exame Nacional de Residência (Enare) como forma prioritária de ingresso nos programas de residência do país OE07 Apoiar o processo de qualificação dos docentes e dos preceptores OE08 Qualificar o dimensionamento e oferta de vagas de residência OE09 Criar um ambiente favorável ao desenvolvimento em rede de pesquisa, inovação e avaliação de tecnologias em saúde
		<b>RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E GOVERNANÇA</b> OE10 Contribuir com a estratégia de saúde digital para o SUS OE11 Aprimorar o modelo de governança corporativa da Rede OE12 Promover sustentabilidade ambiental e responsabilidade social em Rede OE13 Prevenir e enfrentar o assédio e a discriminação
		<b>DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL</b> OE14 Implementar melhorias na infraestrutura e nas condições de trabalho com foco na assistência, no ensino e na pesquisa OE15 Promover atuação integrada dos hospitais em Rede OE16 Fortalecer o reconhecimento da imagem pública da Ebserh OE17 Desenvolver capacidade institucional em gestão hospitalar OE18 Promover inovação e transformação digital na Rede Ebserh
		<b>SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA</b> OE19 Promover eficiência nos processos de gestão do trabalho OE20 Ampliar e diversificar as fontes de financiamento OE21 Aprimorar os processos de compras e contratações
		<b>DESENVOLVIMENTO DO TRABALHADOR</b> OE22 Promover escuta e diálogo permanentes com trabalhadores, em seus diferentes vínculos e representações OE23 Promover o engajamento e valorização dos trabalhadores OE24 Desenvolver estratégias de educação permanente e continuada

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Garantir o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis a fim de suprir as demandas nutricionais da coletividade sadia e enferma assistida no âmbito dos HUIBB e HUBFS, mediante cardápios variados, planejados e equilibrados nutricionalmente alinhados aos princípios da qualidade, exequibilidade dos custos e às necessidades de saúde e sociais da clientela atendida.

Fornecer alimentação adequada às necessidades alimentares específicas de pacientes internados no CHU-UFPA de modo a contribuir na reabilitação, recuperação, manutenção e prevenção da saúde, repercutindo positivamente no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da morbimortalidade e nos custos hospitalares, reduzindo assim gastos com a internação de longa permanência e proporcionando uma maior rotatividade de leitos.

## 13. Providências a serem Adotadas

Serão realizados treinamentos com os colaboradores quanto ao: recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de dietas e refeições que envolvem a utilização destes insumos; higienização do ambiente de trabalho, equipamentos e bancadas onde serão manipulados os gêneros obtidos neste processo. Também serão adotadas medidas de avaliação e fiscalização dos fornecedores a fim de garantir maior segurança aos pacientes e evitar o desperdício de alimentos.

Entre as providências adotadas estará a emissão de Portaria para nomeação dos responsáveis pela fiscalização da Ata, com as devidas atribuições do gestor e fiscais da ata de Registro de Preços. Assim, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, gestão e fiscalização os servidores abaixo relacionados

1. Titular: LORENA FIGUEIREDO OLIVEIRA - Nutricionista - vínculo: EBSEH – Matrícula/SIAPE: 3433637, lotado no Setor de Hotelaria Hospitalar, CPF: 741\*\*\*\*\*, Telefone: (91) 3201-6690 - e-mail institucional: lorena.figueiredo@ebserh.gov.br;
2. Suplente: RAISSA CECÍLIA ROSALINO GUIMARÃES - Nutricionista - vínculo: EBSEH – Matrícula/SIAPE: 1382384, lotado no Setor de Hotelaria Hospitalar, CPF: 007\*\*\*\*\*, Telefone: (91) 3201-6690 - e-mail institucional: raissa.guimaraes@ebserh.gov.br.

O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata/Ordem de Fornecimento/Contrato/Instrumento Equivalente consistem na verificação da conformidade da entrega dos materiais na forma do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

O gestor deverá receber, conferir e atestar as faturas/notas de fornecimento em conjunto com a área técnica/demandante dos materiais no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável pela Gestão da ata, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, com base no termo constante no Anexo V - Termo de Recebimento Provisório.

Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após análise da área técnica/demandante a fim de verificar a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Será realizado pelo gestor da ata e a área técnica/demandante dos materiais o ateste definitivo, conforme termo constante no Anexo VI - Termo de Recebimento Definitivo de forma a assegurar a conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O gestor deverá encaminhar a Nota Fiscal/Fatura de Serviços devidamente atestada pela área demandante do material, ao Setor Financeiro, em até, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, para que 05 (cinco) dias seja efetuado o pagamento. O atesto da NF/fatura somente deverá ser realizado após a conferência da regularidade dos serviços e/ou entrega do(s) material (is).

A verificação da adequação da entrega dos materiais deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

A fiscalização será de competência e responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE, a quem caberá verificar se no seu desenvolvimento está sendo plenamente cumprido, dentro das especificações e demais registros, bem como autorizar o pagamento das faturas, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para sua fiel execução.

A fiscalização efetivar-se-á por representantes da Administração, previamente designados, que poderão ser assessorados por profissionais ou empresas especializadas e expressamente autorizadas para tal fim. A fiscalização, que atuará desde o início dos trabalhos até o recebimento definitivo dos produtos, será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades.

O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebsers - RLCE 2.0.

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos. A fiscalização ainda zelará pelo cumprimento das obrigações da Contratada constantes no Edital, seus anexos e proposta.

A Contratada deverá assumir exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do insumo em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou impróprios para o consumo;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- A empresa contratada poderá receber visitas do órgão contratante, a fim de avaliar as condições higiênicas sanitárias das mesmas, com base nas legislações sanitárias vigentes, sendo passíveis de notificação que será encaminhada à Vigilância Sanitária;
- Entregar os gêneros após o recebimento do empenho mediante quantidades solicitadas pelo Serviço de Produção e Distribuição de Dietas do Setor de Hotelaria Hospitalar, por meio de e-mail, respeitando o quantitativo solicitado e o cronograma de entregas estabelecido

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

O material a ser fornecido pela empresa, se couber, deverá atender os critérios de sustentabilidade ambiental, conforme previsto no Art. 5º da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em observância ao Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, faz-se necessário, para a aquisição de bens, sempre que possível: que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448- 1 e 15448-2; que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifênil- polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs).

O fornecimento dos gêneros alimentícios aqui proposto prevê, sempre que exequível, a entrega dos gêneros por fornecedores locais em consonância com um cardápio que privilegia os alimentos regionais em sua composição, contribuindo assim com a execução dos pressupostos de uma alimentação adequada, saudável e sustentável no que tange aos aspectos socioeconômicos e ambientais.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Assim, diante do exposto acima, entendemos ser **VIÁVEL** a aquisição demandada. O presente documento segue aprovado e assinado pelos integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação, designada pela Superintendência por intermédio da Portaria - SEI nº 536, de 10 de outubro de 2024.

## 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](#).

**IZABELLA SYANE OLIVEIRA PEREIRA**

Membro da comissão de contratação

**RAISSA CECILIA ROSALINO GUIMARAES**

Membro da comissão de contratação

**AJAX FERREIRA PEREIRA**

Membro da comissão de contratação