

DESCRIPTIVO TÉCNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO
AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 287/2024 – PREFEITURA DE VILA VELHA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos e a funcionários do Pronto Atendimento da Glória, conforme descrições no item 4 do descritivo técnico, transportadas pela CONTRATADA, que atenda a demanda gerada pelo Pronto Atendimento da Glória,

2. DA JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de garantir a alimentação adequada aos funcionários, pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento da Glória, e de acordo com as disposições da legislação vigente, é imprescindível a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar), que atenda a demanda gerada por este serviço essencial à população.

O fornecimento de refeições deve ser realizado de forma segura, com qualidade nutricional adequada, de acordo com as especificações exigidas no item 04 do descritivo técnico, que define os tipos de refeições e a quantidade necessária para garantir o atendimento adequado a todos os envolvidos no processo.

A escolha da empresa contratada será pautada em critérios objetivos, visando a garantia de alimentação balanceada, atendendo aos requisitos de saúde pública, e que seja transportada de forma adequada, respeitando os padrões de higiene e segurança alimentar, conforme exigido pela legislação sanitária aplicável.

Além disso, conforme a Lei nº 8.666/1993, que rege as contratações públicas no Brasil, esta contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade e qualidade dos serviços prestados, uma vez que a alimentação adequada é um direito básico dos indivíduos em atendimento emergencial no pronto socorro, além de ser essencial ao bom funcionamento das atividades da unidade de saúde.

A contratação se dá em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, tendo em vista que a empresa escolhida será aquela que oferecer melhores condições para a execução do serviço, respeitando as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas. Dessa forma, o

processo licitatório será conduzido para garantir o atendimento imediato da demanda, com celeridade e eficiência, em conformidade com os dispositivos legais aplicáveis.

3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O Serviço deverá ser contratado conforme preconizado no contrato de Gestão 287/2024 com a prefeitura de Vila Velha para atendimento a demanda do Pronto Atendimento Doutor Antônio Batalha de Barcellos (PA da Glória – PAG).

4. DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1 Caberá a **CONTRATADA** o fornecimento das refeições nos seguintes termos:

4.1.1 A produção, acondicionamento e transporte de refeições prontas para consumo;

4.1.2 Acondicionado em embalagem apropriada;

4.1.3 As atividades previstas incluem a aquisição, pré preparo, preparo e cocção das refeições;

4.1.4 Aquisição e conservação de matérias-primas e insumos;

4.1.5 Acondicionamento adequado das refeições em embalagens apropriadas;

4.1.6 A produção e transporte das refeições deverão ser supervisionados por Nutricionista qualificado da empresa contratada;

4.1.7 Todas as atividades deverão ser realizadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação estabelecidas pela ANVISA, em conformidade com a RDC nº 216/2004, ou legislação equivalente vigente durante a execução do contrato;

4.1.8 A distribuição atenderá às necessidades específicas da unidade, de forma a contemplar as particularidades das demandas diurnas e noturnas;

4.1.9 As refeições deverão atender às necessidades contínuas, garantindo estoque suficiente para suprir a demanda a qualquer momento;

- 4.1.10** A qualidade das refeições será avaliada pela Nutricionista ou Responsável Técnico da Contratante, com monitoramento de aceitação por parte dos usuários e registro de eventuais reclamações;
- 4.1.11** A empresa contratada deverá dispor de equipe operacional e administrativa capacitada e dimensionada para garantir a execução do contrato;
- 4.1.12** Em casos de suspeita de surtos de toxinfecção alimentar, a qualidade microbiológica dos alimentos será avaliada mediante análises laboratoriais, com custos sob responsabilidade da Contratada;
- 4.1.13** As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens individuais adequadas, acompanhadas de utensílios descartáveis (talheres, guardanapos em embalagens higiênicas);
- 4.1.14** As refeições serão fornecidas em quantidade suficiente para todos os dias, incluindo sábados, domingos e feriados;
- 4.1.15** A devolução de preparações e/ou alimento se fará diante da não observação das normas e parâmetros atuais vigentes determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, no que se refere aos requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano;
- 4.1.16** O controle do número de refeições distribuídas será realizado conjuntamente pela Contratante e pela Contratada, por meio a ser definido pela Contratada;
- 4.1.17** As refeições deverão ser transportadas em veículos com licença sanitária válida e exclusivos para transporte de alimentos;
- 4.1.18** As refeições serão pagas a Contratada de acordo com o número de refeições solicitadas pelo Contratante;
- 4.1.19** As refeições servidas serão realizadas por pessoal responsável da Contratada e terão treinamento prévio sobre procedimento de aquecimento e manipulação das refeições;

4.2 A CONTRATADA deverá realizar o porcionamento e a composição mínima para as refeições da seguinte forma:

- a) arroz, feijão, guarnição e prato principal;

- b) água mineral em embalagem individualizada e descartável, para pacientes internados (leitos de observação e isolamento);
- c) Serão disponibilizados talheres descartáveis e guardanapo em quantidade apropriada compatível com o número de refeições distribuídas;
- d) para colaboradores, dispor de suco em pó, com comodato da refresqueira, considerando um copo descartável com capacidade de 180ml

4.2.1 O cardápio deverá ser elaborado conforme as necessidades nutricionais dos pacientes e funcionários, definido pela Nutricionista da Contratante, com a utilização de ingredientes de qualidade, previamente aprovados;

4.2.2 A entrega para aprovação pela Nutricionista deverá ocorrer com 15 (quinze) dias para aprovação prévia;

4.2.3 O cardápio será classificado em categorias distintas:

- (a) Paciente;
- (b) Acompanhantes;
- (c) Dietas especiais;

4.2.4 Abaixo seguem 02 quadros contendo a distribuição/balanceamento de cardápio previsto e as respectivas quantidades:

PROTEÍNAS	13 X CARNE BOVINA	GRELHADA, COZIDA OU ASSADA
	13 X FRANGO	GRELHADA, COZIDA OU ASSADA (SEM OSSO OU COM OSSO)
	4 X PEIXE	GRELHADA, COZIDA OU ASSADA
PRATO BASE	ARROZ BRANCO	FEIJÃO (CARIOCA, PRETO, ROXINHO)
GUARNIÇÃO	VERDURAS/LEGUMES MASSAS SIMPLES OU FARINÁCEOS	COZIDO, REFOGADO OU ASSADO

Item	Descrição	Média Mensal
1	Desjejum	2100
2	Almoço	2900
3	Lanche da Tarde	2701
4	Jantar	1696

Fonte: calculo da média de dietas ofertadas no último trimestre nov/24, dez/24, jan/25.

4.3. As refeições e os lanches deverão atender a pacientes, acompanhantes legalmente instituídos funcionários, por isso as mesmas deverão ser solicitadas de acordo com a demanda, podendo ser nas versões comum e diet, integral e desnatada e também dietas conforme especificações abaixo:

- **Refeição:** Qualquer fração alimentar diária fornecida aos indivíduos, sendo representada por:
 - Desjejum: Refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.
 - Lanche: Refeição servida entre o almoço e o jantar.
 - Almoço e Jantar: Grandes refeições diárias

4.4. Já as dietas compreendem os alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias, sendo toda forma de ingesta de alimentação equilibrada, qualitativa e quantitativamente, de acordo com o momento biológico, em 24 horas com características distintas conforme especificações abaixo:

- Dieta Geral, Dieta Normal ou Livre: Dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existem restrições no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos;

- Dieta Terapêutica: Dieta normal modificada, adaptada às enfermidades. A modificação pode ser em consistência e/ou nutrientes;
- Dieta Branda: Dieta cujas fibras são abrandadas por cocção e com condimentação leve. Normal em todos os nutrientes isenta de alimentos flatulentos, crus e frituras; com carnes macias, feijão em caldo e alimentos de fácil mastigação;
- Dieta Pastosa: Dieta normal em todos os nutrientes, mas os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;
- Dieta Líquida: Corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas restritas e líquidas completas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refrescos, sucos de frutas, chás, água de cocção de hortaliças ou carnes, leite, gelatina líquida, e suco albuminoso.

A CONTRATANTE deverá realizar o pedido de dietas à CONTRATADA diariamente, através de censo fornecido pela enfermagem para a copeira da CONTRATADA.

5 DISPOSIÇÕES FINAIS

- 5.1** As refeições deverão ser entregues pela CONTRATADA na COPA do Pronto Atendimento da Glória, localizada na AV. Carlos Lindemberg, nº 1126, Glória, Vila Velha/ES, CEP: 29.122-355, à copeira de plantão, que deverá atestar a quantidade e qualidade das refeições entregues, sendo necessário o fornecimento de um prato para tal conferência. A amostra será retirada da alimentação colocada na rampa e a mesma não é contabilizada no número de refeições.
- 5.2** A CONTRATADA declara para todos os fins de direito estar devidamente habilitada, consoante à legislação regulamentar, para o fornecimento de refeições objeto deste contrato.
- 5.3** As refeições serão produzidas pela CONTRATADA, em endereço apartado ao Pronto Atendimento da Glória, tendo por executores, profissionais especializados, legalmente aptos, capacitados e habilitados, todos do quadro funcional, sócio ou empregado da CONTRATADA.
- 5.4** A CONTRATADA deverá estar devidamente licenciada junto aos órgãos fiscalizadores para a prestação do serviço a ser contratado.

5.5 As partes estão bem cientes de que o presente contrato é vinculado e dependente do contrato de gestão 287/2024, referente a gestão do Pronto Atendimento da Glória, fe que os efeitos deste contrato estão vinculados à manutenção daquele. Em caso de término de contrato de gestão da CONTRATANTE com o Município de Vila Velha para gerenciar o Pronto Atendimento da Glória, o presente contrato também estará encerrado, sem ônus à AFNE.

6 PRAZO DE VIGÊNCIA

O Prazo de vigência do contrato deve ser de 12 (doze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, no limite da vigência do CONTRATO DE GESTÃO Nº 287/2024.

Vila Velha 26 de novembro de 2025.

GESTOR RESPONSÁVEL