



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

1. Justificativa da necessidade da contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.

A pretendida contratação justifica-se ante a necessidade de garantir o fornecimento de alimentação de forma contínua e ininterrupta ao universo de pessoas envolvidas direta e indiretamente na rotina do HFA. Ademais, a pretendida contratação proporcionará desvincular os servidores civis/militares das atividades do referido objeto, proporcionando sua mobilização para atividades essenciais ao funcionamento da Organização Militar Hospitalar.

Sabe-se que uma dieta equilibrada e saudável contribui para um estado nutricional adequado que, dentre outros fatores, colabora para reduzir o tempo de permanência no leito e, conseqüentemente, o custo da internação hospitalar, contribuindo também para a promoção da melhoria da saúde da clientela assistida.

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação também faz-se necessário em virtude do atual contrato nº 03/2015, Processo nº 60550.000613/2014-56, ter sua vigência prevista para 30 de Abril de 2020.

A referida contratação está alinhada ao Objetivo OE4 do Planejamento Estratégico 2019-2022, do Hospital Militar da Forças Armadas.

OE 4 - APERFEIÇOAR O MODELO DE GESTÃO DO HFA

Estratégias 4.2 Fortalecimento da Governança e 4.3 Melhoria da Gestão Orçamentária e Financeira.

ESTRATÉGIA	AÇÃO ESTRATÉGICA	ATIVIDADES
4.1 MELHORIA DA QUALIDADE DOS PROCESSOS POR MEIO DE SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS	4.1.1 Potencializar o uso do SGH.	4.1.1.1 Elaboração do Plano para recadastramento de usuários e de qualidade de dados.
		4.1.1.2 Revisão do Contrato de Gestão do MV.
		4.1.1.3 Implementação e instalação do SGH (integração).
	4.1.2 Implantar um sistema informatizado de Gestão de Recursos Humanos.	4.1.2.1 Melhoria da infraestrutura de TI.
4.2 FORTALECIMENTO DA GOVERNANÇA	4.1.3 Implantar um Sistema de Controle de Acesso e Monitoramento da Lâmina, das clínicas e das áreas externas.	
	4.2.1 Implementar a gestão de riscos.	
	4.2.2 Aprimorar as ações de integridade .	
	4.2.3 Otimizar os controles internos da gestão.	4.2.3.1 Revisão dos contratos para atendimento de Autoridades.
		4.2.3.2 Reunião de governança.
4.2.3.3 Pannel sobre modelos de gestão.		
4.3 MELHORIA DA GESTÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA	4.3.1 Adoção do Modelo de Contrato de Objetivos para melhor emprego dos recursos financeiros.	4.2.3.4 Implementação da reunião de prestação de contas mensal.
		4.2.3.5 Revisão dos contratos junto à Presidencia da República.
	4.3.2 Consolidação do sistema de controle de custos e de produção	4.3.1.1 Otimização do Contrato de Objetivos 2019 e adoção de novo modelo para 2020.
		4.3.2.1 Aperfeiçoamento da sistemática de faturamento.
4.3.3 Integração do Plano Orçamentário ao Plano Estratégico.		

2. Quantidade de serviço a ser contratada.

A demanda foi analisada conforme relatório final SEI (1687412), o item 5.2 refere-se ao quantitativo a ser alimentado.

A estimativa mensal foi calculada com base na média de consumo dos últimos 24 meses (março 2017 a abril de 2019). A escolha do período teve como objetivo evitar possíveis sazonalidades que possam interferir no estimativo correto das refeições a serem servidas, como transferências de militares e consequente redução do efetivo; doenças típicas de determinados meses do ano que geram aumento de pacientes internados, etc.

As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes ao HFA.

a. Coletividade Sadia Militar

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	4131
Almoço	9053
Jantar	2255
Ceia	1548

b. Coletividade Sadia Civil

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	384
Almoço	904
Jantar	233

c. Coletividade Enferma Paciente

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	1279
Colação	1207
Almoço	1290
Merenda	1226
Jantar	1228
Ceia	1130

d. Coletividade Enferma Líquida

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	41
Colação	64
Almoço	52
Merenda	56
Jantar	56
Ceia	55

e. Coletividade Enferma Acompanhante

Refeição	Quantitativo médio mensal
Desjejum	1514
Almoço	1559
Jantar	1449

O quantitativo mínimo de funcionários e de suas diferentes categorias são necessários para atender com excelência o objeto principal da pretendida contratação. Cabe ressaltar que o quantitativo descrito é o que deverá ser mantido para o funcionamento do hospital com todos os seus leitos ocupados (80 pacientes). Caso o número de internações seja menor, o quantitativo de copeiras dos andares e da cozinha, nutricionistas e técnicas de nutrição lotadas na dietoterapia, quando devidamente autorizado pela contratante, poderá ser reduzido proporcionalmente ao número de pacientes internados. Reitera-se ainda que o quantitativo de funcionários de todos os demais setores deverá ser mantido constante independente do número de leitos ocupados.

QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL			
CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	Código Brasileiro de Ocupações - CBO	Qtde Diária	Qtde Total
ADMINISTRAÇÃO			
Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	2237-10	1	1
Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	4131-15	1	1
PRODUÇÃO			
Nutricionista de Produção – Plantonista	2237-10	1	2
Técnica em Nutrição – Plantonista	2237-05	1	2
Técnica em Nutrição – Plantonista - Noturno	2237-05	1	2
DIETOTERAPIA			
Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista	2237-10	1	2
Técnica em Nutrição-Plantonista	2237-05	1	2
ALMOXARIFADO			
Encarregado do Almoarifado – Diarista	4102-05	1	1
Auxiliar de Almoarifado – Plantão 12X36	4141-05	1	2
Auxiliar de Almoarifado - Diarista	4141-05	1	1
REFEITÓRIO			
Copeiro – Plantão 12X36	5134-30	2	4
Copeiro – Diarista	5134-30	6	6
GABINETE DO DIRETOR			
Garçom – Diarista	5134-05	1	1

COZINHA GERAL			
Cozinheiros – Plantão 12X36	5132-20	1	2
Cozinheiros - Diarista	5132-20	1	1
Auxiliares de cozinha - Diarista	5135-05	1	1
Auxiliares de cozinha – Plantão 12X36	5135-05	1	2
Auxiliares de cozinha – Plantão 12X36 (desjejum ref)	5135-05	1	2
COZINHA DIETÉTICA			
Cozinheiro – Plantão 12X36	5132-20	1	2
Auxiliares de cozinha – Plantão 12X36	5135-05	1	2
COPEIRAS DOS ANDARES			
11º - Plantão 12X36	5134-30	2	4
10º - Plantão 12X36	5134-30	2	4
9º - Plantão 12X36	5134-30	3	6
8º - Plantão 12X36	5134-30	3	6
4º / Plantonista 12X36	5134-30	2	4
UTI - Plantão 12X36	5134-30	2	4
Clínica/Emergência- Plantão 12x36	5134-30	1	2
Clínica/Emergência- Diarista	5134-30	1	1
Copeira Plantão 12X36 – Noturno – Ceia Paciente	5134-30	3	6
LACTÁRIO			
Lactarista – Plantão 12X36 - Diurno	5134-30	2	4
Lactarista – Plantão 12X36 - Noturno	5134-30	1	2
AÇOUGUE			
Magarefe – Diarista	8485-20	1	1
Auxiliares de magarefe – Diarista	8485-20	1	1
CONFEITARIA			
Confeiteiro Diarista	8483-10	1	1
Confeiteiro – Plantão 12x 36	8483-10	1	2
Confeiteiro Auxiliar – Plantão 12x 36	8483-10	1	2
SETOR DE SALADA			
Aux Cozinha – Plantão 12X36	5135-05	1	2
Aux Cozinha – Diarista	5135-05	1	1
COLAÇÃO DE PACIENTES			
Aux Cozinha – Confecção de lanche - Plantão 12x36	5134-30	2	4
CEIA SERVIDOR			
Copeiro – Plantão 12X36	5134-30	1	2
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS			
Diarista	5143-20	2	2
Plantão 12x36 - Diurno	5143-20	4	8
Plantão 12x36 - Noturno	5143-20	1	2
TOTAL		65	110

3. Previsão de data em que deve ser iniciada a prestação dos serviços.

01 de Maio de 2020, em decorrência da vigência do atual contrato nº 03/2015, Processo nº 60550.000613/2014-56 estar prevista para 30 Abril de 2020.

4. Indicação do membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização

Integrante requisitante: Lourenaldo Alves da Silva - Cap.

Fiscal Administrativo: Carlos Eduardo Sábio da Silva - 2º Sgt.

Fiscais Técnicos: Nayara Kadine Ribeiro - 2º Ten; Jacqueline Farias Costa de Carvalho - SC; Lucinalva Rosa da Silva Slavov - SC e Ana Claudia Nunes dos Santos Lopes - SC.

Fiscais Setoriais: A cargo da Subdivisão de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **Lourenaldo dos Santos Alves, Chefe, substituto(a)**, em 10/02/2020, às 08:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **2118145** e o código CRC **DD94530F**.