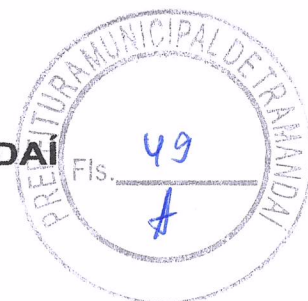




ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Av. da Igreja, 346 Centro CEP: 95.590-000  
E-mail: saude@tramandai.rs.gov.br  
Telefone: (51) 3684.9054



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições destinadas aos servidores do quadro de plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento (UPA), CEMUVS, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e Unidades de Saúde do Município;

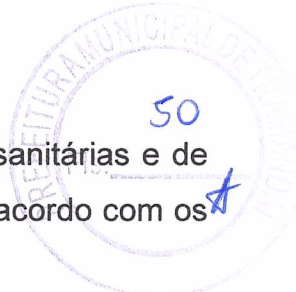
1.2. Os itens serão adquiridos conforme a descrição e quantidade da tabela abaixo:

Item	Objeto	Quantidade	Média Unitária	Média Total
01	Fornecimento de refeição, contendo em média: arroz (188g), feijão (172g), massas (105g), tubérculos (175g), legumes (60g), verduras (60g), saladas variadas (80g) e carne de três tipos: peixe (100g), ave (100g) e carne bovina (120g), essas, utilizadas de forma alternada. Sendo que por pessoa serão 2 pedaços de carne.	55.000 Unidades	R\$ 23,53	R\$1.294.150,00

### 2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

2.1. O fornecimento de refeições para os profissionais plantonistas otimiza o ambiente de trabalho e garante o bem-estar dos servidores, garantindo assim a qualidade e eficiência dos serviços de saúde prestados pelas Unidades de Saúde do Município.

- Contar com um serviço terceirizado proporcionará eficiência operacional, permitindo que os plantonistas foquem integralmente em suas responsabilidades profissionais, sem a preocupação com a preparação de refeições.

- 
- A empresa especializada estará em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo que todas as refeições estejam de acordo com os padrões estabelecidos, minimizando riscos à saúde dos servidores.
  - A terceirização do serviço de refeições resultará em economia de recursos internos, como tempo e mão de obra, que podem ser direcionados para atividades mais estratégicas e essenciais ao funcionamento da instituição.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

3.1. A adoção do Pregão para aquisições futuras demonstra-se a mais adequada em razão da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Saúde e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício. Permite assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada, com o devido respaldo legal. Além disso, o objeto a ser adquirido possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio desta modalidade.

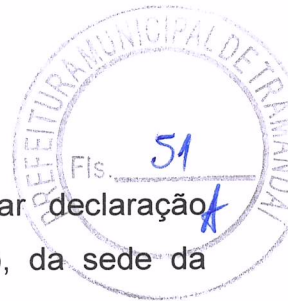
### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

4.1. A vencedora é responsável por cumprir integralmente suas obrigações e demais especificações técnicas necessárias exigidas por lei, assumindo de maneira direta e exclusiva os riscos e os custos associados ao objeto;

4.2. A empresa licitante deverá ter cozinha industrial devidamente cadastrada na sua Coordenadoria Regional de Saúde (CRS/ VISA) e/ou Vigilância Sanitária do seu município de origem, apresentando alvará adequado e dentro da validade;

4.3. A empresa que não possuir alvará sanitário dentro da validade, será facultado a apresentação de Declaração de Conformidade com as normas sanitárias expedida pela Vigilância Sanitária;

4.4. Alvará sanitário de cozinha industrial expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Vigilância Sanitária do Município sede da empresa, conforme portaria 78/2009 da Secretaria Estadual de Saúde;



4.5. Caso a empresa não possua Alvará Sanitário, deverá apresentar declaração expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município, da sede da empresa licitante, em vigor, atestando que o local foi inspecionado e atende as normas sanitárias para operar no ramo de cozinha industrial;

4.6. Licença de transporte de alimentos (do veículo transportador), fornecida pela Secretaria de Saúde – Vigilância Sanitária da sede da licitante, com cópia autenticada (via cartório ou funcionário qualificado desta prefeitura) do documento do veículo.

4.7. Caso o veículo não seja de propriedade da licitante, este deverá apresentar declaração ou contrato de aluguel, reconhecida em cartório, do proprietário disponibilizando o veículo para a licitante com a finalidade de entrega do produto ora licitado, anexando cópia autenticada (via cartório ou funcionário qualificado desta prefeitura) do documento do veículo;

4.8. As refeições deverão conter média: arroz (188g), feijão (172g), massas (105g), tubérculos (175g), legumes (60g), verduras (60g), saladas variadas (80g) e carne de três tipos: peixe (100g), ave (100g) e carne bovina (120g), essas, utilizadas de forma alternada. Sendo que por pessoa serão 2 pedaços de carne;

4.9. Deverá ser elaborado um cardápio a cada 15 (dias), pelo responsável técnico do restaurante, e aprovado pela secretaria de saúde;

4.10. A contratada deverá obrigatoriamente servir refeições feitas especialmente para o turno do serviço que serão servidas, ficando vedadas as refeições feitas à noite para serem servidas no meio dia do dia seguinte e as feitas ao meio dia para serem servidas à noite;

4.11. As refeições deverão ser servidas quentes, com exceção, por óbvio das saladas;

4.12. A empresa vencedora deverá apresentar registro do CRN do nutricionista e/ou responsável técnico.



## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. As refeições serão entregues em locais definidos conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde;

5.3. As refeições deverão vir em caixas térmicas devidamente lacradas para serem transportadas.

5.4. As refeições deverão ser entregues conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, livre das despesas de frete, conforme tabela abaixo:

LOCAL	HORÁRIO
<b>UPA</b> – Avenida Flores da Cunha, nº 4400	Almoço: das 11h45min às 12h Jantar: às 20h15min.
<b>SAMU</b> – Rua Sahydi Abrahão, nº 281	Almoço: das 11h30min às 11h45min Jantar: às 20h15min.
<b>UBS SÃO FRANCISCO II</b> - Rua Vergueiros, nº 1683	Almoço: das 11h30min às 11h45min.
<b>CEMUVS</b>	Serão solicitadas refeições, eventualmente, para campanhas de vacinação. A secretaria comunicará antecipadamente os locais e horários de entrega.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. Gerenciadora da Ata: Thiesley dos Santos Barros;

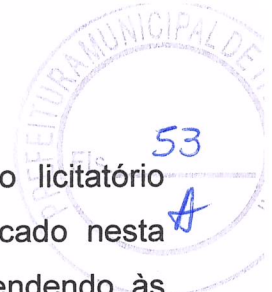
6.2. Fiscais da Ata: Rachel Duarte, Eduarda da Silva Leites e Rosane Dresch;

6.3. Prazo da Ata: 12 meses, prorrogáveis pelo prazo máximo permitido em lei.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. Os pagamentos serão realizados mediante entrega da Nota Fiscal atestada pela Secretaria Municipal de Saúde, após emissão da Nota de Empenho, conforme determinação da Secretaria Municipal da Fazenda.

## 8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES:



8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de processo licitatório preferencialmente na modalidade Pregão, visando adquirir o item especificado nesta proposta pelo melhor preço possível, sem comprometer a qualidade e atendendo às especificações do objeto.

**9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

9.1. Justifica-se que foram consultadas as ferramentas de pesquisa Painel de Preços e Banco de Preços, ferramentas estas informatizadas que disponibilizam dados de compras públicas homologadas no Comprasnet (Compras Governamentais) como preço de referência de mercado, mas devido a especificidade dos objetos, comprometeu a exatidão da pesquisa, apresentando resultados “engessados”, não sendo assim, fiel e nem compatível com a necessidade da Secretaria de Saúde, logo, foram utilizados orçamentos de fornecedores.

9.2. As empresas que forneceram orçamentos, foram encontradas através de pesquisa na plataforma Google, empresas estas que trabalham diretamente com os produtos solicitados. Diversos fornecedores foram abordados primeiramente pelo WhatsApp, e logo após formalizado por e-mail. Esta abordagem foi adotada com o objetivo de garantir uma amostra representativa do mercado, assegurando uma avaliação abrangente das opções disponíveis. Além disso, uma avaliação crítica dos preços coletados foi realizada, assegurando a razoabilidade dos valores.

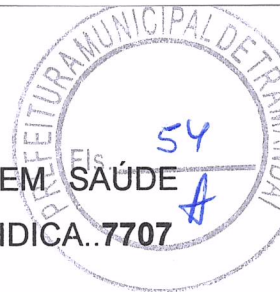
**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

10.1 Os custos da futura contratação serão absorvidos pelas respectivas dotações orçamentárias:

11.01.10.302.0181.2177 .....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP  
3.3.3.9.0.39.00.00.00...OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA.**7512**

11.01.10.305.0184.2179.....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP  
3.3.3.9.0.39.00.00.00...OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA..**8640**

11.02.10.302.0181.2177.....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP  
3.3.3.9.0.39.00.00.00...OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA..**7526**



11.02.10.305.0184.2179.....FORT. E MANUT. DA VIGILANCIA EM SAÚDE  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00...OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA..7707

11.04.10.302.0181.2177.....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00...OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA...7541

11.02.10.302.0181.2177.....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00. ....OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA....7550

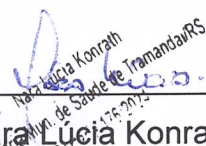
11.01.10.301.0107.1995.....FORT. MANUT. E QUALIF. DA REDE AT.BASICA  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00..OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA...7961

11.02.10.301.0107.1995.....FORT. MANUT. E QUALIF. DA REDE AT.BASICA  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00.....OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA..988

11.02.10.301.0107.1995.....FORT. MANUT. E QUALIF. DA REDE AT.BASICA  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00..OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA...6504

11.04.10.301.0107.1995.....FORT. MANUT. E QUALIF. DA REDE AT.BASICA  
 3.3.3.9.0.39.00.00.00....OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA..5424

Tramandaí, 08 de março de 2024.

  
 Nara Lúcia Konrath  
 Secretária Municipal de Saúde  
 Portaria 176/2024

RECORRIDO NO SETOR DE LICITAÇÕES  
 08.03.2024  
