

TERMO DE REFERÊNCIA N. 35/2024

1. OBJETO

O Objeto da presente licitação consiste no **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO DE MARMITAS**, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, por um período de 12 (doze) meses através do Sistema de Registro de Preços, aos que manifestarem interesse, de acordo com as especificações e quantitativos estimados pela Secretaria Municipal de Saúde.

1.1. Especificações e quantidades

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	<p>A Composição das refeições diárias, almoço e jantar, devem ser variados sendo obrigatoriamente considerados os 6 itens descritos a seguir:</p> <p>1) 120 gramas de arroz ou massa ou batata ou aipim ou polenta;</p> <p>2) 80 gramas de leguminosas: feijão ou lentilha ou grão de bico;</p> <p>3) Proteína: 200 gramas de carne sem osso tipo: bovina ou suína ou frango ou peixe ou 300 gramas quando o tipo de carne apresentar ossos ou espinhas. Obs: O peso referente a proteína deverá ser composto apenas pelo tipo de fonte proteica constante no cardápio do dia e sem gordura aparente. Os tipos de carne e o modo de preparo deverão ser variados. Poderá ser servido ovo, desde que seja no mínimo 200g e com frequência máxima de 2 (duas) vezes no mês tanto no almoço quanto no jantar;</p>	Un	100.000	R\$ 22,38	R\$ 2.238.000,00

	<p>4) 100 gramas de guarnição variada, 2 (duas) vezes na semana (no almoço e no jantar) sendo que deverá ser composta por legumes cozidos ou ensopados ou refogados e nos demais dias outras preparações;</p> <p>5) 70 gramas de salada em embalagem separada, sendo no mínimo 2 (dois) tipos de salada;</p> <p>6) Sobremesa: 1 (uma) porção de fruta variada durante a semana e embalada individualmente. Duas vezes na semana a sobremesa deverá ser do tipo preparada e variada, como ex: canjica, sagu, pudim, entre outros.</p>				
--	--	--	--	--	--

1.2. Da natureza do objeto

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, respeitando a vedação do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto desta contratação possui natureza caracterizada como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição e fornecimento de marmitas é pautada na legislação brasileira que estabelece diretrizes específicas para garantir condições adequadas de trabalho para profissionais da saúde, incluindo a questão da alimentação durante turnos extensos, como os de 12x60 horas. É um direito fundamental, especialmente para aqueles que atuam em escalas de trabalho prolongadas, é necessário o cumprimento de intervalos para refeições e descanso durante a jornada de trabalho, corroborando com a Resolução nº 2.488, de 21 de outubro de 2011, do Conselho Nacional de Saúde (CNS), que dispõe sobre a organização das unidades de saúde, e as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) destacam a importância de proporcionar condições adequadas de trabalho e de segurança alimentar para os profissionais de saúde. De acordo com essas diretrizes, é imperativo assegurar que os servidores tenham acesso a refeições durante seu período de trabalho e esse acesso deve ser garantido por meio de refeitórios adequados e a oferta de refeições fornecidas pela instituição. Portanto, a legislação e as normas pertinentes estabelecem a responsabilidade das instituições de saúde em oferecer condições dignas para seus funcionários, incluindo a alimentação apropriada durante os turnos de trabalho extensos.

Assim como a lei nº 10.216, de 6 de abril de 2001, que dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais e redireciona o modelo assistencial em saúde mental, estabelece a base para um atendimento mais humanizado e integral. Nesse contexto, a Portaria nº 336, de 19 de fevereiro de 2002, do Ministério da Saúde, desempenha o papel de regulamentar a oferta de serviços e

condições adequadas dentro das instituições de saúde mental. A Portaria nº 336 orienta sobre os critérios e condições para a organização das Unidades de Saúde Mental, incluindo a estrutura física e os recursos necessários para o atendimento. Dentro desse contexto, a oferta de alimentação adequada se torna um componente essencial, pois contribui para a saúde física e mental dos pacientes, assegurando que suas necessidades nutricionais sejam atendidas de forma apropriada. A inclusão da alimentação como parte do modelo assistencial é uma extensão dos princípios legais e de humanização, indicando que os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias. Dessa maneira, busca transformar o cuidado em saúde mental de modo a promover a qualidade de vida e a recuperação dos indivíduos, em consonância com os preceitos de respeito e dignidade.

3.DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

A referida contratação da solução escolhida será realizada por pregão, pelo sistema de registro de preços.

O fornecedor será selecionado por meio da adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços):

- (x) Não
() Sim

4.2. Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s):

- (x) Não
() Sim

4.3. Será exigida prova de conceito?

- (X) Não
() Sim

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

- (X) Não
() Sim

4.5. Será exigida garantia de proposta?

- (X) Não

() Sim

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- Atestado de Capacidade Técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante realizou serviço compatível com o objeto da presente licitação. Informações mínimas no atestado: nome da pessoa jurídica que forneceu o atestado, com identificação da pessoa/cargo que assinou o documento; identificação do objeto; local e data.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Prazo de entrega/execução

1. As refeições devem ser produzidas e fornecidas diariamente, todos os dias da semana sem exceção no almoço e na janta.
2. A execução do serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação aos trabalhadores das UPAs durante a jornada de trabalho e usuários dos CAPS. As refeições a serem ofertadas são almoço e jantar. Os alimentos que compõe o cardápio e texturas poderão ser modificados por meio de solicitação do setor de Nutrição.
3. As refeições devem ser servidas utilizando embalagens descartáveis com separação dos alimentos, devem vir lacradas individualmente e sem que haja vazamento de alimentos.
4. Quando solicitado devem ser fornecidos guardanapos e talheres descartáveis de papel biodegradáveis e que devem estar dentro de embalagem de papel reciclado, de acordo com a quantidade de refeições fornecidas tanto no almoço quanto no jantar.
5. Além disso, as refeições devem ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinados pela Vigilância Sanitária.
6. A empresa deverá ter em seu quadro de funcionários um profissional nutricionista como responsável técnico.
7. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas, hermeticamente fechadas e em material lavável conforme legislação vigente.
8. É proibido o transporte das refeições em caixas de isopor ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária
9. Deve ser diferenciado o cardápio do almoço e do jantar.

10. Em caso de necessidade de substituição da refeição entregue por inconformidades, a reposição deverá ocorrer o mais breve possível.
11. As refeições deverão ser compostas com a seguinte proporção aproximadamente:
12. de 60% a 70%, ou seja, de 60.000 a 70.000 marmitas de almoço por ano e;
13. de 30% a 40%, ou seja, de 30.000 a 40.000 marmitas de jantar por ano.
14. No almoço e jantar poderá ser solicitadas preparações sem sal, com fornecimento de sachês de 01 um grama de sal separadamente.

6.2. Local, horário e endereço de entrega

HORÁRIOS DE ENTREGA:

- i. As refeições deverão ser fornecidas nos seguintes horários:
- ii. Almoço: entre 11h e 11h30min; as quantidades de almoço serão informadas pelos fiscais de contrato dos UPAS e dos CAPS até as 9hrs do mesmo dia do fornecimento.
- iii. Jantar: entre 19h30minh e 20h; as quantidades de jantar serão informadas pelos fiscais de contrato dos UPAS até as 15hrs do mesmo dia do fornecimento.
- iv. Os horários especificados poderão ser revistos pelas nutricionistas da CONTRATANTE e CONTRATADA, quando se fizer necessário.

DO FORNECIMENTO:

- i. Todas as refeições devem ser produzidas e fornecidas diariamente de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas no Quadro de estrutura do cardápio.
- ii. O fornecimento deve ser realizado nas seguintes Unidades e endereços:
 - A Unidade de Pronto Atendimento (UPA III/ CIS) Endereço: Avenida Adolfo Konder, 250 – São Vicente – Junto ao Centro Integrado de Saúde (CIS);
 - Unidade de Pronto Atendimento (UPA) de Cordeiros, Endereço: Rua Enedina Dávila Ferreira, s/nº - bairro Cordeiros;
 - Centro de Atenção Psicossocial Álcool e outras Drogas (CAPS AD), Endereço: Rua Silva, nº 628 – Vila Operária;
 - Centro de Atenção Psicossocial Infante juvenil (CAPS i), Endereço: Rua Alfredo Trompowsky, nº 405 – Vila Operária;
 - Centro de Atenção Psicossocial Adulto (CAPS II), Endereço: Rua Alfredo Trompowski, nº 485 – Vila Operária.
- iii. Em casos de desconformidade ao edital, a refeição deverá ser substituída ou ressarcida.
- iv. Caso a empresa fornecedora constatar a possibilidade de não cumprimento do prazo previsto, deverá, antes de excedido o respectivo prazo, apresentar justificativa com a data

de entrega dos itens. A justificativa deverá ser protocolada na SMS com um fiscal do contrato e será encaminhada para análise da Assessoria Jurídica;

- v. A entrega dos produtos fora do prazo só será admitida se decorrente de casos fortuitos como, por exemplo, acidentes, incêndios, inundações, alagamentos ou, no caso de importação, outros eventuais atrasos;

6.3. Bens perecíveis

- () Não
(x) Sim

6.4. Garantia de execução do contrato

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes do Arts 96 a 102 da Lei nº 14.133/21, em valor correspondente a % do valor total do contrato?

- (X) Não
() Sim

6.5. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

- () Garantia e/ou assistência técnica
(x) Não se aplica

7. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

7.1 Da contratada

1. A CONTRATADA deverá os seguintes documentos:
2. Alvará Sanitário da empresa;
3. Licença Sanitária dos veículos de transporte que serão utilizados na entrega das marmitas;
4. Comprovação de possuir em seu quadro de funcionários um responsável técnico NUTRICIONISTA, com registro no CRN - Conselho Regional de Nutricionistas. A comprovação do vínculo empregatício do profissional poderá ser feita mediante cópia da Carteira Profissional de Trabalho, da Ficha de Registro de Empregados (FRE) ou contrato de prestação de serviços que demonstrem a identificação do profissional. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma e Certidão do CRN, devidamente atualizada. Não será permitido apresentar comprovação de vínculo de um mesmo profissional, em mais de uma licitante, sob pena de inabilitação de ambas.

5. A CONTRATADA deverá ter endereço fixo no município de Itajaí, para garantir que as marmitas cheguem quente ao destino e apropriada para consumo;
6. A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE.
7. Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
9. Fornece todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
10. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
11. Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições ininterruptamente;
12. Manter, permanentemente, profissional nutricionista Responsável Técnico, com registro em órgão profissional (CRN-10), capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições;
13. Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente;
14. Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado;
15. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais da CONTRATANTE, com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão;
16. Fornecer as refeições diariamente (de segunda a domingo, inclusive nos feriados) e nos horários especificados;
17. As refeições devem ser servidas utilizando embalagens descartáveis com separação dos alimentos, devem vir lacradas individualmente e sem que haja vazamento de alimentos.
18. Quando solicitado devem ser fornecidos guardanapos e talheres descartáveis de papel biodegradáveis e que devem estar dentro de embalagem de papel reciclado, de acordo com a quantidade de refeições fornecidas tanto no almoço quanto no jantar;
19. Atender as exigências especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, salvo o pedido dos Fiscais de contrato ou ainda do nutricionista responsável;

20. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a fim de atender as necessidades nutricionais;
21. Quando for solicitada refeição sem sal para algum paciente, deverá vir um sachê de 1g de sal separadamente e ser identificada a marmita com uma etiqueta escrita que é sem sal.
22. Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;
23. É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições ou fornecida em outro horário, exemplo: o que sobrou de refeição preparada de almoço não poderá ser fornecido para o jantar;
24. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
25. Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;
26. As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas tipo Hot Box, confeccionadas em material resistente, com isolamento térmico, devidamente higienizado e desinfetado, íntegro e com tampas com vedação perfeita, não sendo, em hipótese nenhuma, aceita transporte em caixas de isopor ou outro material não esterilizável que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária;
27. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos;
28. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária;
29. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos neste instrumento;
30. Permitir que os fiscais façam visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços;
31. A nutricionista da empresa CONTRATADA deverá visitar mensalmente os locais onde são fornecidas/entregues as marmitas para acompanhamento com protocolo de satisfação assinado com data e nome;
32. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade;
33. A CONTRATADA só iniciará os serviços com apresentação de Alvará da Vigilância Sanitária do local onde serão realizadas as preparações das refeições, dentro do prazo de validade, Certificado de Regularidade expedido pela Vigilância Sanitária dos Veículos que irão proceder às entregas das Refeições. Terá, ainda, que apresentar Licença de Funcionamento do local onde serão realizadas as preparações das refeições, também dentro do prazo de validade;

34. Apresentar junto à fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas aos trabalhadores, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas;
35. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

7.1 Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

- i. Acompanhar os serviços dos itens adjudicados, a fim de verificar o cumprimento das exigências estabelecidas no instrumento convocatório;
- ii. Efetuar o pagamento à empresa ganhadora conforme estabelecido no instrumento convocatório;
- iii. A fiscalização, a execução e a observação de prazos contratuais serão realizadas pelos fiscais de contrato nomeados e pertencentes ao quadro de funcionários da Secretaria Municipal de Saúde.
- iv. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal com os produtos descritos detalhadamente;
- v. Deverá constar na Nota Fiscal, no campo observações, o número da AF;
- vi. O Fundo Municipal de Saúde reserva-se o direito de somente efetuar o pagamento à empresa ganhadora, quando esta houver cumprido a entrega da totalidade dos produtos solicitados.

8. DO CONTRATO

8.1. INSTRUMENTO CONTRATUAL

- () Somente por assinatura de contrato
() Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
() Autorização de Fornecimento
(X) Outro. (Ata de Registro de Preços)

8.2. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor:

Nome: Dulcinéia Ramos Michels
Cargo: Secretário(a) Municipal de Saúde Interina
Matrícula: 2129004
E-mail: gabinete.sms@itajai.sc.gov.br

Fiscal:

Nome: Alessandra Pavoni Nassar
Cargo: Gerente de Unidade UPA/CIS
Matrícula: 2263403
E-mail: coord.upacis@itajai.sc.gov.br
Nome: Luiz Ricardo Rosa
Cargo: Gerente de Unidade UPA/CORDEIROS
Matrícula: 2464602
E-mail: coord.upacordeiros@itajai.sc.gov.br
Nome: Tatiane Machado
Cargo: Gerente de Unidade CAPS 2
Matrícula: 1652705
E-mail: caps2@itajai.sc.gov.br

Nome: Francine Rafaela Kuhnen

Cargo: Gerente de Unidade CAPS AD

Matrícula: 2128906

E-mail: capsad@itajai.sc.gov.br

Nome: Sabrina Iara Tomaz Camara

Cargo: Gerente de Unidade CAPS INFANTIL

Matrícula: 790708

E-mail: capsi@itajai.sc.gov.br

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo/a responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material ou serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

Da forma de pagamento

9.4 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, revestida do aceite da autoridade competente e responsável pelo Fundo Municipal de Saúde, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicadas pelo Contratado em sua proposta comercial.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas correrão a conta da dotação: 363 - Receitas e Transferências de Impostos – Saúde

11. DO VALOR ESTIMADO

O valor máximo estimado será de **R\$ 2.238.000,00**(dois milhões e duzentos e trinta e oito mil reais).

Itajaí/SC, 12 de novembro de 2024.

ASSINADO DIGITALMENTE
DULCINEIA RAMOS MICHELS
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>



Dulcinéia Ramos Michels
Secretário(a) Municipal de Saúde Interina