

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO:**

1.1. A presente licitação tem como objeto a aquisição de refeições para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, no município de Dourados-MS.

(x) Natureza Comum

() Natureza Especial

ITEM	CÓD. INTERNO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	27523	REFEIÇÃO COMPLETA, POR SELF-SERVICE – BUFFET LIVRE POR PESSOA, A SER SERVIDA EM AMBIENTE AMPLO E FECHADO, CLIMATIZADO (COM AR CONDICIONADO), OBEDECENDO AS DEVIDAS NORMAS DE HIGIÊNE ESTABELECIDAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, COM OFERECIMENTOS DE CARDÁPIO VARIADO, CONTENDO NO MÍNIMO 16 (DEZESSEIS) PRATOS, INCLUINDO PROTEÍNAS, CARBOIDRATOS, LEGUMES, VERDURAS, E SOBREMESA - COM UM DE COPO DE SUCO NATURAL OU UM REFRIGERANTE LATA OU UMA ÁGUA MINERAL.	REFEIÇÃO	1800

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n.º 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme elementos constantes no Estudo Técnico Preliminar.

1.3. VIGÊNCIA:

Vigência de 12 meses.

1.4. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

1.4.1. O fornecimento das refeições deverá ser realizado na cidade de Dourados – Mato Grosso do Sul, nos horários de almoço (11 às 14) e Jantar (18 às 21h) de segunda a sábado.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

2.1. A solução proposta para a necessidade de alimentação dos pacientes em tratamento de hemodiálise no município de Dourados-MS envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições completas em formato self-service. Essa solução visa garantir que os pacientes, que são transportados diariamente do município de Caarapó para Dourados para a realização dos procedimentos médicos, tenham acesso a uma alimentação adequada, segura e confortável durante o período em que permanecem na cidade.

2.2. A empresa contratada será responsável por fornecer refeições em um ambiente amplo, fechado e climatizado, equipado com ar condicionado, para assegurar o conforto dos pacientes. O local deve obedecer rigorosamente às normas de higiene estabelecidas pela Vigilância Sanitária, garantindo que todas as etapas de armazenamento, preparo e serviço dos alimentos sejam realizadas conforme os padrões de segurança alimentar.

2.3. O serviço de alimentação será oferecido no formato de buffet livre, permitindo que os pacientes se sirvam de acordo com suas preferências e necessidades. O cardápio deve ser variado e incluir, no mínimo, 16 pratos diferentes, abrangendo proteínas, carboidratos, legumes, verduras e sobremesa. Além disso, cada refeição deve ser acompanhada de uma bebida, que pode ser um copo de suco natural, um refrigerante em lata ou uma água mineral.

2.4. A solução proposta também envolve a comunicação eficaz entre a secretaria municipal de saúde e a empresa fornecedora, para que a quantidade de refeições necessárias seja informada previamente e qualquer ajuste possa ser feito conforme a demanda. A empresa deve manter um registro dos pacientes atendidos, que será utilizado pela secretaria para a elaboração de relatórios mensais e a conferência das notas para pagamento.

2.5. Essa abordagem visa atender plenamente às necessidades dos pacientes que realizam hemodiálise, oferecendo-lhes uma refeição nutritiva e adequada em um ambiente acolhedor e seguro, contribuindo para o bem-estar geral e a qualidade do tratamento recebido.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Para garantir a qualidade e a eficiência no fornecimento das refeições aos pacientes em tratamento de hemodiálise no município de Dourados-MS, a empresa contratada deve atender aos seguintes requisitos:

3.1.1. Ambiente e Instalações:

- O fornecimento das refeições deve ocorrer em um ambiente amplo, fechado e climatizado com ar condicionado.
- O local deve cumprir rigorosamente todas as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
- As instalações devem ser devidamente equipadas para a preparação, armazenamento e serviço das refeições, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos.

3.1.2. Cardápio:

- O cardápio deve ser variado, contendo no mínimo 16 (dezesseis) pratos diferentes, que incluam proteínas, carboidratos, legumes, verduras e sobremesa.
- As refeições devem ser servidas no formato de buffet livre, permitindo que os pacientes se sirvam conforme suas necessidades e preferências.
- Cada refeição deve incluir uma bebida por pessoa, podendo ser um copo de suco natural, um refrigerante em lata ou uma água mineral.

3.1.3. Serviço:

- A empresa deve fornecer refeições no horário do almoço e, em algumas ocasiões, no horário do jantar, conforme a necessidade informada pela secretaria municipal de saúde.
- A empresa deve ser informada previamente pela secretaria municipal de saúde sobre a quantidade de pacientes e/ou acompanhantes que receberão as refeições.

3.1.4. Flexibilidade e Comunicação:

- A empresa deve ser flexível e capaz de ajustar o número de refeições fornecidas de acordo com a demanda informada pela secretaria municipal de saúde.
- A comunicação entre a empresa e a secretaria municipal de saúde deve ser eficiente, garantindo que todas as necessidades e ajustes sejam prontamente atendidos.
- Atendendo a esses requisitos, a empresa contratada estará capacitada para fornecer um serviço de alimentação adequado e de alta qualidade, contribuindo para o bem-estar e a saúde dos pacientes em tratamento de hemodiálise.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

- 4.1.** A secretaria municipal de saúde informará à empresa contratada sobre os horários específicos e a quantidade de refeições necessárias para cada dia.
- 4.2.** A secretaria municipal de saúde encaminhará semanalmente a lista de pacientes em tratamento de hemodiálise que necessitarão do fornecimento da refeição.
- 4.3.** A empresa contratada deverá registrar detalhadamente o quantitativo de refeições fornecidas.
- 4.4.** Esses registros serão encaminhados ao fiscal de contrato, que realizará a solicitação de fornecimento e a emissão da nota fiscal.
- 4.5.** A comunicação entre a secretaria municipal de saúde e a empresa contratada deve ser eficiente, permitindo ajustes rápidos na quantidade de refeições e nos horários de atendimento conforme a necessidade.
- 4.6.** A empresa deve ser flexível e capaz de adaptar seu serviço às demandas informadas pela secretaria municipal de saúde, garantindo que todos os pacientes sejam atendidos adequadamente.
- 4.7.** A secretaria municipal de saúde realizará monitoramentos periódicos para garantir que a empresa contratada está cumprindo todos os requisitos e fornecendo um serviço de qualidade.
- 4.8.** Feedbacks dos pacientes serão coletados regularmente para avaliar a satisfação com as refeições e o serviço prestado.
- 4.9.** Qualquer não conformidade ou problema identificado será comunicado imediatamente à empresa contratada para que sejam tomadas as devidas providências.

5. MODELO DE GESTÃO DA AQUISIÇÃO:

- 5.1.** A Aquisição deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas estabelecidas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte será responsável pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a empresa registrada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.3.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa registrada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



5.4. Após a formalização da Aquisição, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa para uma reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, o qual conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.5. A execução da aquisição deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) designado(s) para tal finalidade, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.6. O(s) fiscal(is) acompanhará(ão) a sua execução, assegurando que todas as condições estabelecidas na ata sejam cumpridas, de modo a garantir os melhores resultados para a Administração.

5.7. Gestor do Contrato: Vinicio de Faria e Andrade – CPF: 007.299.351-08

5.8. Fiscal do Contrato: Joana Pereira da Silva Santos – CPF: 582.140.701-04

5.9. DO PAGAMENTO:

5.9.1. O pagamento será efetuado de acordo com o cronograma, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, devidamente atestada, juntamente das certidões de regularidade fiscal em plena validade, previstas na Lei 14.133/2021.

5.9.2. A Contratada deverá obrigatoriamente encaminhar os seguintes documentos quando da entrega:

5.9.2.1. Nota Fiscal ou documento equivalente gerada de acordo com o fornecimento das quantidades de serviços entregues e solicitados na Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

5.9.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

5.9.2.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

5.9.2.4. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

5.9.3. A falta de um dos documentos dispostos na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, poderá implicar no não recebimento.

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

6.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Para garantir a contratação de uma empresa capacitada e que atenda aos padrões de qualidade exigidos, será necessária a apresentação dos seguintes documentos e comprovações de qualificação técnica:

6.2.1. Registro Sanitário: Comprovação de que a empresa possui registro válido junto à Vigilância Sanitária, atestando que as instalações, processos e práticas de manipulação de alimentos estão em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

6.2.2. Experiência Prévia: Comprovação de experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições em larga escala, preferencialmente para órgãos públicos ou instituições de saúde, por meio da apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos por clientes anteriores.

6.2.3. Capacidade Operacional: Comprovação de que a empresa possui instalações adequadas e capacidade operacional para preparar e fornecer a quantidade de refeições exigidas no contrato.

6.2.4. Controle e Monitoramento: Descrição dos sistemas e procedimentos de controle de qualidade e monitoramento utilizados pela empresa para garantir a conformidade com as normas sanitárias e a satisfação dos clientes e detalhamento dos métodos de controle de temperatura, armazenamento, transporte e distribuição das refeições.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

7.1.1. A administração opta por não divulgar os valores referenciais. O sigilo do valor de referência é um auxiliar útil à Administração na busca pela proposta mais vantajosa, visto que, a depender da concorrência existente em razão do objeto, eventual divulgação poderia fazer o licitante se restringir a obedecer ao limite estabelecido, afastando eventual negociação efetivamente proveitosa. Assim, a ânsia em maximizar a obtenção de oferta mais proveitosa justifica, por si só, que a informação quede restrita aos autos do processo administrativo, em anexo complementar, conforme possibilita o art. 24 da Lei 14.133/2021.

7.1.2. Destarte, a divulgação do orçamento pode comprometer uma das finalidades do procedimento de aquisição, a seleção da proposta mais



vantajosa, de modo que a avaliação dos princípios administrativos incutidos no certame de faça necessária, em especial quando de eventual requerimento de divulgação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE CAARAPO

PROGRAMA DA ATENÇÃO BÁSICA

10.301 - SAÚDE / ATENÇÃO BÁSICA

2.046 - ATIVIDADES DE PROGRAMA

3.3.90.39. – SERVIÇO DE TERCEIROS - PJ

FONTE: 1.500.1002

FONTE: 1.600.1000

FONTE: 1.600.3110

FONTE: 1621.0000

FONTE: 1621.3210

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE DE CAARAPO

PROGRAMA DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA

10.302 - SAÚDE

2.073 – ATENÇÃO ESPECIALIZADA

3.3.90.39. – SERVIÇO DE TERCEIROS - PJ

FONTE: 1.500.1002

FONTE: 1.600.1000

FONTE: 1.600.3110

FONTE: 1621.0000

FONTE: 1621.3210

Vinício de Faria e Andrade

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

Caarapó-MS