

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 02

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE DO HEMOCENTRO REGIONAL DE SANTA MARIA

1 – RESPONSÁVEL PELO PROJETO

Nome: Sandra Mara da Silveira

Lotação: Coordenação Hemocentro de Santa Maria

Fone: (051) 3287-2539 ou (051) 3287-2549

E-mail: sandra@saude.rs.gov.br ou hemosm-adm@saude.rs.gov.br

2 – OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Contratação de empresa para fornecimento de lanche para doadores de sangue do Hemocentro Regional de Santa Maria.

3 – JUSTIFICATIVA

A presente solicitação visa atender a legislação:

Considerando o anexo V que trata do sangue, componentes e derivados da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, onde cita que:

Art. 47. Será oferecida ao doador a possibilidade de hidratação oral antes da doação e os doadores que se apresentarem em jejum prolongado receberão um lanche antes da doação.

Art. 76. Serão adotados cuidados com o doador após a doação, a fim de garantir sua integridade. § 1º Será ofertada hidratação oral ao doador depois da doação, antes que o mesmo se retire da instituição.

§ 2º É aconselhável a oferta de lanche ao doador.

4 – LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Hemocentro de Santa Maria - Alameda Santiago do Chile, 35, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, CEP. 97050-685 Santa Maria/RS.

5 – HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A entrega de rotina deverá ocorrer, impreterivelmente, de segunda a sábado das 7h30min às 8 horas. Excepcionalmente, aos Sábados ou em datas especiais, previamente agendados.

6 – DESCRIÇÃO ou FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) A empresa deverá entregar a quantidade média de até 1.500 (um mil e quinhentos) lanches/mês;
- b) A produção dos lanches deverá ser de, no máximo, 8 horas antes da entrega e com validade de 3 (três) dias;
- c) Produzir e entregar lanches, atendendo às especificações elaboradas pela contratante, no total pré-estabelecido
- d) Ter flexibilidade para produzir e entregar lanches extras, quando solicitado, em até 2 horas ou de um turno para outro;
- e) O fornecimento deverá atender a quantidade de até 150 lanches/mês a ser pedida para pessoas vegetarianas ou ainda que não possam comer carnes, sempre obedecendo a composição descrita neste Termo de Referência;

- f) Transportar obrigatoriamente os lanches em caixas térmicas com controle de temperatura e higienizadas diariamente;
- g) O acondicionamento dos lanches deverá ser em embalagem de material que atenda a Legislação Sanitária vigente, individual, transparente, fechado, que permita a abertura manualmente, sem a utilização de instrumentos e com etiquetas com a composição do lanche, data de fabricação e de validade, identificação do profissional de Nutrição responsável técnico
- h) Os produtos fornecidos devem ser de “primeira linha”, com garantia de qualidade;
- i) Aceitar a devolução do lanche que apresente anormalidades quanto à aparência, validade, odor, sabor, peso e forma, avaliados por parte da Contratante.
- j) Composição do kit lanche: Será considerado uma unidade ou um kit de lanche, a seguinte composição abaixo:

Sanduíche Tradicional:

- 02 (duas) fatias de Pão de forma branco/integral de 120 gramas
- Manteiga sem Sal em todas as fatias
- 01 (uma) fatia de Queijo tipo “prato” ou “muçarela”
- 01 (uma) fatia de Presunto magro - Alface e Cenoura/Beterraba (ralada)
- 01 Suco de frutas 200 ml em sabores variados, pronto para beber
- 01 Bombom

Sanduíche Vegetariano:

- 02 (duas) fatias de pão de forma integral
- Margarina em todas as fatias
- 01 (uma) fatia de queijo prato ou “muçarela”
- Alface e Tomate, Cenoura/Beterraba (ralada)
- 01 suco de frutas 200 ml, em sabores variados, pronto para beber
- 01 Bombom

Itens	Tipo de sanduíche	Estimativa de kits (sanduíche, suco e bombom) / mês	Estimativa de kits (sanduíche, suco e bombom) / 12 Meses
1	Sanduíche tradicional	1.350	16.200
2	Sanduíche vegetariano	150	1.800
	Total	1.500	18.000

7 – INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

A Empresa deverá:

- Possuir nutricionista responsável técnico;
- Ser cadastrada no Conselho Regional de Nutrição.
- Disponibilizar visita da equipe técnica do HEMOSM às instalações da empresa;
- Fornecer amostras dos lanches para avaliação antes do início do contrato; se durante a visita técnica e a avaliação dos lanches a empresa não atender a descrição e forma de prestação do serviço a mesma será desclassificada.
- Durante a vigência do contrato, serão restituídos sem ônus para o contratante os lanches que apresentarem anormalidades quanto à aparência, validade, odor, sabor, peso e forma, avaliados por parte da contratante.

8 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

- a) Prestar o serviço na forma ajustada;
- b) Cumprir e fazer cumprir as determinações contratuais.
- c) Apresentar anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável.
- d) Apresentar cópia do cadastro no Conselho Regional de Nutrição.

9 – FORNECIMENTO DE UNIFORMES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

- O funcionário responsável pela entrega dos lanches deverá utilizar crachá/identificação da empresa contratada

10 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

Em conformidade com o contrato.

11 – FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE NÍVEL DE SERVIÇO

Não se aplica.

12 – PLANILHAS DE CUSTO ESPECÍFICA

Não se aplica.

13 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

(X) SIM () NÃO

14 – CENTROS DE CUSTO

Centro de custo nº 90927

Santa Maria, 11 de Janeiro de 2024.

Gilmar Kettes Niederauer
Id Funcional 2488892/2
Especialista em Saúde
Hemocentro Regional de Santa Maria