

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES PARA OS DOADORES DE SANGUE HEMOPASSO

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches em conformidade com as necessidades e especificações do Hemocentro Regional de Passo Fundo – HEMOPASSO.

2. JUSTIFICATIVA

A doação de sangue é um ato altruísta e de solidariedade, que ajuda a salvar muitas vidas, uma doação de sangue pode salvar até quatro vidas. Mas para que possamos oferecer aos serviços de saúde os hemocomponentes necessários, é importante oferecer aos doadores que procuram nossos hemocentros, cuidados antes e após a doação, como a oferta de hidratação oral e lanche.

O oferecimento de cuidados com os doadores está estabelecido no Anexo V da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, que trata do sangue, componentes e derivados e 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.

A presente contratação tem por finalidade assegurar a continuidade do fornecimento de lanches aos doadores de sangue do Hemocentro Regional de Passo Fundo (HEMOPASSO), considerando que o Contrato FPE nº 2020/021492, de mesmo objeto, encontra-se prorrogado em caráter excepcional até 04 de janeiro de 2027, podendo ser extinto ao final de seu prazo legal de vigência ou, antecipadamente, quando concluído o procedimento de contratação objeto do Processo Administrativo Eletrônico nº 25/2000-0110291-4.

A nova contratação é necessária para garantir a continuidade da prestação do serviço, evitando sua descontinuidade e assegurando a manutenção das condições adequadas de acolhimento e atendimento aos doadores. Trata-se de medida essencial para o regular funcionamento da unidade, contribuindo para a qualidade dos serviços prestados, para o fortalecimento das ações de captação e

fidelização de doadores de sangue e para a manutenção dos estoques de hemocomponentes destinados ao atendimento da rede pública de saúde.

Entre os benefícios diretos esperados com a contratação, destacam-se a manutenção do padrão de atendimento prestado aos doadores, a continuidade do fornecimento dos lanches sem interrupções, o cumprimento das diretrizes sanitárias aplicáveis aos serviços de hemoterapia e a preservação das condições adequadas de acolhimento e permanência dos doadores nas dependências da unidade.

Como benefícios indiretos, a contratação contribui para o fortalecimento das ações de fidelização de doadores voluntários, estimulando o retorno periódico dos candidatos aptos à doação; para o fortalecimento das campanhas de captação de novos doadores; e para a manutenção de uma imagem institucional positiva da Hemorrede Pública Estadual. Adicionalmente, a continuidade desse serviço auxilia na manutenção dos estoques estratégicos de sangue e hemocomponentes, reduzindo riscos de desabastecimento e contribuindo para a regularidade do atendimento transfusional prestado aos hospitais e demais serviços de saúde vinculados ao Sistema Único de Saúde.

Por fim, registra-se que a presente contratação está fundamentada no respectivo Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado no âmbito deste processo administrativo, no qual foram avaliadas a necessidade da contratação, as alternativas disponíveis no mercado, os aspectos de viabilidade técnica e econômica da solução e os riscos associados à execução do objeto, concluindo-se pela adequação e conveniência da contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches destinados aos doadores de sangue do HEMOPASSO.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, conveniente e alinhada ao interesse público, uma vez que assegura a continuidade de serviço de apoio diretamente relacionado às atividades finalísticas da hemoterapia, contribuindo para a manutenção do atendimento aos doadores e para a sustentabilidade das ações de coleta de sangue desenvolvidas pela Hemorrede Pública Estadual.

3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Hemocentro Regional de Passo Fundo

Avenida Sete de Setembro, 1055 – Centro – Passo Fundo – RS – CEP 99010-120

4. HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Das 7hs às 16hs de segunda a sexta feira. Excepcionalmente aos sábados e domingos com agendamento prévio com 24 hs (vinte e quatro horas) de antecedência por parte da contratante.

5. DESCRIÇÃO OU FORMA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A empresa deverá fornecer e entregar os lanches atendendo o que segue:

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE SANGUE E HEMODERIVADOS

- a produção dos lanches deverá ser de, no máximo 06 (seis) horas antes da entrega e com validade de 2 (dois) dias;
- produzir e entregar lanches, atendendo as especificações elaboradas pela contratante, no total pré-estabelecido de unidades/dia;
- ter flexibilidade para produzir e entregar lanches extras, quando solicitado, em até 2 horas após a solicitação;
- a entrega de rotina deverá ocorrer impreterivelmente como estabelecido pela contratante;
- o fornecimento deverá atender um percentual de 10% da quantidade de lanches diários, para pessoas vegetarianas e/ou que não possam comer carnes ou derivados, sempre obedecendo a composição descrita neste Termo de Referência;
- transportar obrigatoriamente os lanches em caixas térmicas com controle de temperatura e higienizadas diariamente;
- 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;
- o lanche deverá ser composto de: 1 (um) sanduíche, uma fruta da estação e um suco em embalagem cartonada (de caixinha) de 200 ml, com no mínimo 40% de suco em sua composição, de sabores diversos, exceto de maracujá.
- a composição do lanche (sanduíche) deverá atender a descrição constante nas especificações;
- os produtos fornecidos devem ser de “primeira linha”, com garantia de qualidade;
- fornecer lanche em sábados e domingos, quando solicitado.

Especificações dos Sanduíches:

TRADICIONAL	Pão de forma branco, 2 (duas) fatias com total de 120 gramas ou pão de forma preto, 2 (duas) fatias com total de 120 gramas.
	Margarina em todas as fatias (10 gramas).
	Uma fatia de queijo prato ou mussarela de no mínimo 20 gramas e uma fatia de presunto magro de no mínimo 20 gramas.
VEGETARIANO	Pão de forma branco, 2 (duas) fatias com total de 120 gramas ou pão de forma preto, 2 (duas) fatias com total de 120 gramas.
	Margarina (mínimo 10 gramas) em todas as fatias.
	Alface fresco.
	Cenoura ralada fresca ou beterraba ralada fresca
* gorduras totais (até 6%), gorduras saturadas (até 6%), gorduras trans (0%).	

Estimativa das quantidades mensais e anuais:

Tipo de sanduíche	Estimativa de kits/mês	Estimativa de kits/ano
Kit Sanduíche Tradicional + Fruta + Suco	1.500	18.000
Kit Sanduíche Vegetariano + Fruta + Suco	300	3.600
TOTAL	1.800	21.600

6. ORIGINAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A empresa vencedora deverá:

- A empresa contratada deverá observar e atender os critérios e práticas de sustentabilidade conforme IN CELIC nº001/2025.
- disponibilizar visita da equipe técnica do HEMOPASSO 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.

7. FORNECIMENTO DE UNIFORMES MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

O funcionário responsável pela entrega dos lanches deverá utilizar crachá de identificação da empresa contratada, bem como transportar os lanches em caixas térmicas com controle de temperatura e higienizadas diariamente;