

TERMO DE REFERÊNCIA

1-OBJETO:

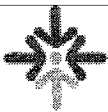
Contratação de empresas especializadas para fornecimento de lanches e refeições por 12 meses para o Hemocentro Coordenador/Goiânia.

LOTE 01						
Item	Descrição	Cosumo Diário Estimado	Média Mensal	Média Estimada Anual	Valor Unitário	Total Estimado
1 <small>Cod. 65107</small>	PAO MANDI FRESCO 50GR – KG Obs.: deverá ser fornecido embalado, cortado ao meio e com etiqueta de data de validade constando a data de manipulação, devendo a mesma ser no máximo de 24 horas.	80 und	1.600 Pães	19.200 (pães – aprox. 960kg)	R\$ _____ por kg	R\$ _____
2 <small>Cod. 65087</small>	SANDUICHE MISTO FRIO PAO MANDI FRESCO 50G + 1 FATIA PRESUNTO (25g) + 1 FATIA QUEIJO MUSSARELA (25g) + Obs.: deverá ser fornecido embalado e com etiqueta de data de validade constando a data de manipulação, devendo a mesma ser no máximo de 24 horas.	160 und	3.200 sanduiche	38.400 Sanduiches	R\$ _____ por sanduiche	R\$ _____
3 <small>Cod. 66567</small>	GELO TRITURADO BARRA DE 10KG	1 barra a cada 2 dias	12 barras	144 barras	R\$ _____ por barra	R\$ _____
Valor Total Geral Estimado - Lote 01:					R\$ _____	

Observações Gerais do Lote 01:

- a) Os itens deverão ser **ENTREGUES pela empresa contratada** no Hemocentro (Av. Anhanguera, nº. 5.195, Setor Coimbra, Goiânia / GO) em dias úteis, aos sábados, domingos e feriados;
- b) **Horários de Recebimento:** 1ª Entrega: 6:30 – 7:00h e 2ª Entrega: 11:30 – 12:00h. Caso sejam alterados, será comunicado anteriormente pela nutricionista unidade.
- c) Os pães mandi deverão ser fornecidos já cortados ao meio. Tanto os pães mandi quanto os sanduiches deverão ser devidamente acondicionados individualmente em papel filme ou outro material atóxico, inodoro, transparente e que apresente proteção ao alimento. Todos deverão vir com etiquetas de validade, constando a data de manipulação;
- d) Os Sanduíches deverão ser entregues refrigerados (até 10º C) e os pães mandi em temperatura ambiente/natural.

LOTE 02						
Item	Descrição	Cosumo Diário Estimado	Média Mensal	Média Estimada Anual	Valor Unitário	Total Estimado



1 Cod. 65147	ALMOÇO - MARMITEX	15 marmitex	300	3.600 marmitex	R\$ _____ por marmitex	R\$ _____
2 Cod. 33588	SOPA - MARMITEX	1 sopa	25	300 sopas	R\$ _____ por sopa	R\$ _____
3 Cod. 65167	JANTAR - MARMITEX	4 marmitex	90	1.080 marmitex	R\$ _____ por marmitex	R\$ _____
Valor Total Geral Estimado - Lote 02:					R\$ _____	

Observações Gerais do Lote 02:

- a) Os itens serão retirados pelo Hemocentro na empresa contratada nos dias úteis, aos sábados, domingos e feriados. Para tanto, a contratada deverá disponibilizar local para retirada em um raio máximo de 3km do Hemocentro (Av. Anhanguera, nº. 5.195, Setor Coimbra, Goiânia / GO);
- b) **Horários de Recebimento:** Almoço 11:30h - Jantar 19:00h
- c) O Almoço, Jantar e Sopa deverão ser fornecidos devidamente acondicionados em embalagens do tipo isopor (embalagem tipo MO100 com 3 divisórias para refeições gerais e MO70 para sopas) e em temperatura preconizada pela vigilância sanitária;
- d) As refeições deverão ser acompanhadas de todos os utensílios descartáveis (garfos e facas para marmitex e colheres para sopa);
- e) Almoço e Jantar: Cada Marmitex deverá possuir pelo menos 600 gr, composto por porções de Arroz, Feijão, 2 tipos de Carnes (Bovina, Aves, etc +- 120~200gr) e opções de guarnições (macarrão, lasanhas, tortas, purês, soufflés ou farofas). A salada deverá acompanhar o almoço e jantar e deverá ser disponibilizada separadamente, em potes transparentes e fechados de 250 ml;
- f) Sopa: Caso seja necessário à refeição consistência branda ou pastosa (sopa) para pacientes com dificuldade de mastigação, a empresa será avisada com antecedência. A sopa deverá ser composta de 3 tipos de hortaliças, carne e macarrão. Cada sopa deverá acompanhar porção de torradas (5 unidades).

2-OBSERVAÇÕES GERAIS:

- 2.1- O contrato a ser firmado entre o Instituto de Desenvolvimento Tecnológico e Humano - IDTECH e a proponente vencedora terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, poderá ser aditado e /ou prorrogado por iguais e sucessivos períodos;
- 2.2- Os quantitativos acima são meramente estimativos e servirão de saldo contratual, ficando o IDTECH responsável de realizar qualquer tipo de pagamento somente dos itens solicitados e entregues, dentro das normas deste termo;
- 2.3- O setor de Nutrição do Hemocentro passará para a contratada, no dia anterior, a quantidade estimada total de itens que deverão ser entregues no dia seguinte;
- 2.4- Os produtos a serem fornecidos (matéria prima) deverão ser de boa qualidade e, a empresa contratada deverá se responsabilizar em fornecer a qualquer tempo a característica e os dados do fornecedor dos produtos utilizados no preparo dos itens, sendo de sua inteira responsabilidade qualquer

dano causado aos usuários dos serviços/refeições e possíveis irregularidades em fiscalizações;

2.5- A Contratada deverá se responsabilizar integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, entrega e distribuição dos alimentos refeições;

2.6- A Contratada deverá entregar os itens devidamente acondicionados em embalagem própria, com a devida identificação do produto, data de manipulação e data de validade, amparada na legislação sanitária vigente;

2.7- A Contratada deverá garantir que seus funcionários estejam completamente uniformizados quando forem realizadas as entregas dos produtos solicitados. bem como manter todos os equipamentos, utensílios ou materiais de consumo necessários a execução dos serviços em perfeitas condições de uso;

2.8- A Contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com substituição de produtos que não estejam de acordo com as especificações e condições avençadas, enquanto perdurar a vigência da contratação, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

2.9- Os itens fornecidos deverão passar por conferência da Contratada e da Contratante, mediante assinatura em planilhas / controles específicos;

2.10- A Contratada deverá prestar esclarecimentos à CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos notificados que envolvam a CONTRATADA, independente de solicitação;

2.11- A Contratada deverá cumprir as disposições legais que se relacionem com a prestação de serviços, bem como deverá permitir a visita da CONTRATANTE, por meio da nutricionista por ela indicada, sempre que aquela julgar oportuno, para garantir a qualidade dos insumos e gêneros alimentícios oferecidos;

2.12- **REQUISITOS TÉCNICOS** - Será exigida das proponentes vencedoras a seguinte documentação:

– **Alvará Sanitário** da empresa, expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, conforme exigido pela Lei Federal nº 63.60/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

– Comprovante de possuir em seu quadro permanente, responsável técnico sendo profissional de nível superior em nutrição, devendo atender o preconizado na Resolução CFN Nº 466/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas;

– Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA, caso a empresa apresente um carro para tal fim. Este documento poderá ser apresentado após a contratação e início dos serviços e é exigido apenas para o Lote 01.

2.13- A Contratada deverá responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do

CONTRATANTE por seus empregados e encarregados, providenciando a imediata reparação as suas expensas;

2.14- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a) Esclarecer prontamente as dúvidas da CONTRATADA e disponibilizar todas as normas e rotinas de segurança vigente na unidade;
- b) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- c) Ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, bem como visita técnica, caso seja necessário, de forma a acompanhar a execução contratual, e garantir o cumprimento da execução do escopo contratado. É função do executor encaminhar, em até 8 (oito) dias uteis, o fechamento da fatura para elaboração de Nota Fiscal da CONTRATADA. Após apresentação da NF com os documentos pertinentes, a CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA no valor e prazos estabelecidos no contrato;
- d) Garantir o cumprimento do horário da entrega das pequenas e/ou grandes refeições dos plantonistas e/ou lanches pré e pós para os doadores e pacientes nos horários estabelecidos
- e) Realizar as solicitações de lanches e de refeições com brevidade, podendo a Contratante, em casos imprevistos, solicitar entregas emergenciais para a CONTRATADA, que deverá ser atendida em até 40 (quarenta) minutos.

3-JUSTIFICATIVA:

A presente contratação visa garantir o fornecimento adequado e balanceado de refeições em acordo com os princípios nutricionais determinados pela literatura aos doadores de sangue, pacientes e plantonistas do Hemocentro Coordenador de Goiânia / GO.

Goiânia/GO, aos 25 dias do mês de Fevereiro de 2019.

Marcela Barbosa Carneiro
Nutricionista/HEMOGO