

TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Requisitante: Fundo Municipal de Saúde.

Ordenador de Despesas : Francis Mara Zago Pegoraro.

Objeto: O presente Termo de Referência tem como objetivo, **DISPENSA**, fundamentada no art.75,II,III,a da Lei 14.133/2021, e art 3º e 4º do Decreto nº 49 de 1 de Fevereiro de 2024, com o fornecedor especificado abaixo, para a contratação de Empresa especializada em de fornecimento de almoços aos técnicos Participantes da 1º e 2º Oficinas de Vigilância Sanitária, com o tema: Sistema de Gestão de Qualidade e Gerenciamento de Risco.

Prestador: Geovani Baranzelli LTDA, CNPJ nº13451.512/0001-16, Restaurante Refúgio Grill, R. Rui Barbosa, 915 - Centro, Xanxerê - SC, 89820-000

Justificativa: A contratação através de Dispensa justifica-se pois há dois eventos agendados no Município , a 1ª e 2ª Oficinas de Vigilância Sanitária, com o tema: Sistema de Gestão de Qualidade e Gerenciamento de Risco. A primeira Oficina o correrá no dia 14/03/2024 e a 2º , no mês de Outubro ainda sem data definida. Estas datas são escolhidas pelo Estado e os Municípios selecionados através da Deliberação da CIB nº126/CIB/1022 e tem como objetivo capacitar os Técnicos da Vigilância Sanitária dos 21 Municípios que compõem a Gerência Regional de Saúde de Xanxerê.

Considerando que no dia 06/03/2024 às 9h:00 ocorreu pregão Eletrônico nº 05/2024 no qual o Objeto foi “Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação (almoço e coffee break) e Aquisição de material de apoio para a realização da 1ª e 2ª Oficina de Vigilância Sanitária - Gestão de Qualidade de Gerenciamento de Risco, a serem realizadas no Município de Xanxerê-SC no dia 14/03/2024 e no mês de outubro do mesmo ano, em data ainda a ser definida, conforme especificações do edital e seus anexos, e que, especificamente o lote nº 01(almoços) restou **deserto**, não tendo empresa interessada no certame, optou-se pelo processo de Dispensa, para que assim a Secretaria Municipal de Saúde possa suprir a necessidade do Evento.

Especificações Técnicas:

ITEM	DESCRIÇÃO ALMOÇO	QUANTIDADE
------	------------------	------------

1	Almoço em buffet para servir em local próprio que acomode até 80 pessoas sentadas com cardápio que contenha no mínimo: 2 tipos de carboidratos, 2 tipos de carnes grelhadas ou assadas, 1 leguminosa, 1 guarnição, 6 tipos de saladas,, Incluso uma sobremesa e um refrigerante em lata de 350ml de sabores diversos;	200
---	---	-----

Estimativa do Valor da Contratação: O Valor estimado (Menor orçamento apresentado) é de **R\$ 8.000,00 (Oito Mil Reais)**.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 007/2024, de 8 de janeiro de 2024.

Salienta-se também que conforme o art. 3º, XVII, 2 a, a Elaboração do Estudo Técnico Preliminar é dispensado quando o valor da contratação não ultrapassar ¼ (um quarto) do limite estabelecido nos incisos I e II do artigo 75 da Lei 14.133/2021.

Dotação Orçamentária:

RED: 17 -1138 - Manutenção dos Serviços SUS - Vigilância Sanitária
Elemento:3390.39.41 Fornecimento de Alimentação.

Prazo, local e condições de entrega ou execução: As refeições deverão ser servidas em local próprio e adequado para acomodar aproximadamente 80 pessoas sentadas, com mesas e cadeiras para acomodar as pessoas, bem como os utensílios necessários para a manipulação dos alimentos (pratos, talheres, copos, guardanapos, etc.). A empresa deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos. Todos os alimentos e bebidas devem ser preparados no dia do evento e estar dentro do prazo de validade, mantidos em ambiente que os preservem frescos e saudáveis.

O primeiro fornecimento deverá ser no dia 14/03/2024 entre o horário das 11h:45min e 13h30min. O segundo fornecimento será no mês de Outubro de 2024 em data ainda a ser definida, no horário das 11h:45min e 13:h30min.

Razão da Escolha do Fornecedor: Os preços apresentados pela empresa, estão compatíveis com os praticados no mercado, e de acordo com o que está descrito no Termo de Referência/Edital. Além disso, a escolha do fornecedor se deu principalmente, devido à redução dos custos, pois o fornecedor apresentou o melhor valor.

Fiscal e Gestor do Contrato: A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 363/2023, de 18 de outubro de 2023, que “Regulamenta as Funções dos Agentes Públicos com atuação nas licitações e contratos administrativos, pela Nova Lei de Licitações – Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º 18 de abril de 2021, no âmbito do Poder Executivo Municipal de Xanxerê, e dá outras providências”. Sendo para isso designado os seguintes servidores:

Gestor do Contrato: Titular: Leandro Ricardo Pereira Silva, mat. 6510. Tel.: (49) 3441-8585. E-mail: saude.sistemas@xanxere.sc.gov.br.

Suplente: Thaise Carina Xavier Tofolo, mat. 5398. Tel.: (49) 3441-8585. E-mail: saude.atencaoasaude@xanxere.sc.gov.br.

Fiscal do Contrato: Titular: Samelita Zandoná. Mat 3425 Tel.: (49) 3441-8581. E-mail: vigilanciasanitaria@xanxere.sc.gov.br.

Suplente: Ariana Coelho Pinto, Mat 3379, Tel: 49-34418585, e-mail: comprassaude@xanxere.sc.gov.br.

Condições e prazos de pagamento: O pagamento será efetuado ao término da prestação dos serviços. Os prazos são os contidos no Decreto nº 5 de 05 de Janeiro de 2024. Anexo I.

Obrigações da contratante:

- Emitir Solicitação de Fornecimento ao Contratado, com o número de refeições a serem servidas.
- Comunicar o Contratado quanto ao dia e Horário que os almoços deverão ser servidos.
- Fiscalizar se o cardápio está de acordo com o contido no edital e se os serviços foram efetuados corretamente.
- Efetuar Pagamento conforme os prazos definidos neste Edital.

Obrigações da contratada:

- Prestar os serviços de acordo com as especificações do Edital e seus anexos.
- A Contratada deverá possuir local adequado, com mesas e cadeiras para acomodar as pessoas no horário em que serão servidas as refeições.
- A Contratada deverá estar disponível entre as 11h:45 e às 13h30 do dia 14/03/2024, para servir as refeições, e em data ainda não definida no mês de Outubro de 2024
- A Contratada deverá dispor de local próprio ou providenciar local para acomodar as pessoas sentadas , bem como os utensílios necessários para a manipulação dos alimentos (pratos, talheres, copos, guardanapos, etc.). A empresa deverá prezar pela qualidade e variedade dos alimentos, cuidando para que estejam frescos e próprios para o consumo e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição e apresentação dos alimentos servidos. Todos os alimentos e bebidas devem ser preparados no dia do evento e estar dentro do prazo de validade, mantidos em ambiente que os preservem frescos e saudáveis
- A Empresa deverá Emitir Nota Fiscal nos termos da lei e em acordo com os Decretos Vigentes no Município, bem como conforme Solicitação de Fornecimento

Prazo de Validade do Processo: 12 meses.

Xanxerê, 07 de Março de 2024.

Francis Mara Zago Pegoraro
Secretária Municipal de Saúde

Oscar Martarello
Prefeito Municipal

