**ANEXO VIII – PROJETO BÁSICO**

1. **OBJETO**

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, sob demanda, para profissionais que estarão participando das campanhas de vacinação realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Itaboraí/RJ de janeiro a dezembro de 2020, conforme especificações abaixo relacionadas:

1. **OBJETIVO**

Esta contratação se fará necessário para viabilizar refeições aos profissionais do Município convocados à participação nas campanhas de vacinação. Os serviços prestados serão de fornecimento de refeições (almoço/lanche) para grupo de 2500 profissionais, divididas entre 05 (cinco) campanhas descritas neste termo, conforme especificações técnicas neste Termo de Referência (**TR**).

* **Evento I** - Fevereiro - Campanha Nacional contra Sarampo 1° etapa
* **Evento II** - maio - Campanha Nacional contra Gripe.
* **Evento III** - Agosto – Campanha Nacional contra Sarampo 2° etapa.
* **Evento IV** - Setembro – Campanha Nacional Contra de Multivacinação
* **Evento V** - outubro – Campanha Nacional Contra Raiva Animal.

1. **JUSTIFICATIVA**

* O Programa Nacional de Imunizações (PNI) organiza toda a política nacional de vacinação da população brasileira e tem como missão o controle, a erradicação e a eliminação de doenças imunopreveníveis. É considerada uma das principais e mais relevantes intervenções em saúde pública no Brasil, em especial pelo importante impacto obtido na redução de doenças nas últimas décadas;
* Os principais aliados do PNI no âmbito do SUS são as secretarias estaduais e municipais de saúde;
* As diretrizes e responsabilidades para a execução das ações de vigilância em saúde, entre as quais se incluem as ações de vacinação, estão definidas em legislação nacional que aponta que a gestão das ações é compartilhada pela União, pelos estados, pelo Distrito Federal e pelos municípios;
* Compete à esfera municipal a vacinação, ao lado das demais ações de vigilância epidemiológica, assim como as campanhas, as intensificações, as operações de bloqueio e as atividades extramuros, sendo operacionalizadas pela equipe da atenção primária, com apoio dos níveis distrital, regional, estadual e federal, sendo fundamental o fortalecimento da esfera municipal;
* As atividades da sala de vacinação são desenvolvidas pela equipe de enfermagem treinada e capacitada para os procedimentos de manuseio, conservação, preparo e administração, registro e descarte dos resíduos resultantes das ações de vacinação;
* A equipe de vacinação participa ainda da compreensão da situação epidemiológica da área de abrangência na qual o serviço de vacinação está inserido, para o estabelecimento de prioridades, a alocação de recursos e a orientação programática, quando necessário, estando às campanhas de vacinação inseridas nesse contexto;
* As Campanhas Nacionais de Imunização são realizadas com o intuito de controle de determinadas doenças de forma intensiva ou para ampliação da cobertura vacinal complementando o trabalho da rotina, estando inseridas em dias extras de trabalho;
* Para viabilizar a permanência dos profissionais requisitados em atividades que se prolongam para além de sua jornada normal de trabalho no município, inclusive em períodos noturnos, sábados e domingos, faz-se necessário o fornecimento de lanches e refeições de qualidade como apoio à realização das campanhas, garantindo condições de trabalho adequadas e sucesso na operacionalização das mesmas.

1. **JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO**

* 39 (trinta e nove) UBS – Unidade Básica de Saúde (sendo 10 profissionais por Unidade) = **Total de 390** (trezentos e noventa);
* 01 (um) Policlínica de Especialidades Médicas José de Oliveira Filoco - Manilha– (20 profissionais) = **Total de 20** (vinte);
* 01 (um) Posto de Saúde Milton Rodrigues Rocha - (20 profissionais) = **Total de 20** (vinte);
* 15 (quinze) Motoristas = **Total de 15** (quinze);
* 15 (quinze) Supervisores = **Total de 15** (quinze);
* Apoio Técnico - (40 profissionais) = **Total de 40** (quarenta).

OBS 1: Total de Profissionais por campanha = **500** (quinhentos).

OBS 2: O sal e o gelo só serão utilizados na campanha nacional de vacinação contra Raiva Animal.

1. **DISCRITIVO TÉCNICO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **EVENTO**  **I** | **EVENTO**  **II** | **EVENTO**  **III** | **EVENTO**  **IV** | **EVENTO**  **V** | **QUANT. TOTAL** |
| **QUANT** | **QUANT** | **QUANT** | **QUANT** | **QUANT** | **QUANT** |
| 01 | **ÁGUA** - Garrafa de 500 ml | UNID. | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 02 | **SUCO DE FRUTA** - Embalagem tipo tetra Pack de 200 ml | UNID. | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 03 | **ALMOÇO** - Composto de arroz, feijão, farofa, legumes (batata ou cenoura), 1 (um) tipo de carne, acondicionado em forma de quentinha, pesando no mínimo 500 gramas, acompanhado de garfo, faca e guardanapo descartáveis devidamente embalados em saco plástico. | KIT | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 04 | **SOBREMESA** – Maçã ou pera nacional tamanho **médio** devidamente lavada e embalada em saco plástico. | UNID. | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 05 | **LANCHE** – Achocolatado em embalagem tetra Pack de 200 ml, 1 (uma) embalagem de biscoito doce tipo Wafer contendo 6 (seis) unidades com 80 gramas, 1 (uma) embalagem de biscoito salgado tipo Club Social com 60 gramas e 01 (uma) unidade queijo tipo polenguinho. | KIT | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 06 | **SAL GROSSO** – Para ser utilizado juntamente com gelo para conservação de temperatura das vacinas | Kg | \* | \* | \* | \* | 40 | **40** |
| 07 | **GELO** – Em cubo, para ser utilizado na conservação de temperatura das vacinas. | Kg | \* | \* | \* | **\*** | 400 | **400** |
| 08 | **SACOLA PLÁSTICA** – Com alça reforçada para suportar 15 kg, Tamanho: 50x60 cm | UNID. | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | **2500** |
| 09 | **SACO PLÁSTICO** – Transparente, com capacidade para 03 (três) litros. | BOBINA | 20 | \* | \* | \* | \* | **20** |

1. **NATUREZA DA EXECUÇÃO**

Todos os serviços deverão estar em conformidade com as descrições técnicas abaixo:

**6.1. As** refeições deverão ser liberadas a partir das 11:00h, junto com as frutas e talheres descartáveis, no dia do evento em local a combinar com o fornecedor;

**6.2.** O lanche deverá ser entregue preferencialmente 08 (oito) dias antes do evento, junto com as sacolas plásticas e saco plástico das 09h até às 16:00h, na Coordenação de Imunobiológicos, localizada na Rua Desembargador Ferreira Pinto nº 09 fundos – Centro (antigo hospital).

**6.3.**O sal e o gelo só serão usados na campanha nacional de vacinação contra Raiva animal, a entrega ficará sob a responsabilidade da coordenação da vigilância sanitária.

**7**. **Tipo de Empenho: estimativo**

**8. Prazo de Execução:** 12 (doze) meses.

**9.** **Das Despesas:**

**9.1.** Nos preços apresentados deverão estar incluídos todos os custos necessários para o fornecimento dos mesmos.

**10. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO:**

**10.1.**O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade da SMS .

**10.2.** Os bens deverão ser entregues, rigorosamente, dentro das especificações estabelecidas na CI do processo, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com aplicação das penalidades.

**10.3.** Em hipótese alguma será aceito material diferente do que foi cotado, que esteja em desacordo com avarias ou defeito de fabricação.

**10.4.** Os produtos ofertados deverão ter validade de, no mínimo, 01 (um) ano, contado da data da entrega.

**11.** **Da** **Proposta de Preço**:

**11.1.** Validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

**12.** **Das Condições de Pagamentos:** O pagamento será em até 30 dias, após o adimplemento da obrigação mediante apresentação da nota fiscal devidamente atestada por dois servidores.

**13.**  **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**13.1.** Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados, em estrita observância das especificações deste Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, tipo, procedência e prazo de garantia;

**13.2.** Se após o recebimento definitivo do produto for encontrado algum defeito, o fornecedor deverá substituir o produto imediatamente sem adicionar encargos decorrente.

**13.3.** Comunicar por escrito a Administração, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

**13.4.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**13.5.** Acatar as determinações dos responsáveis pelo recebimento e conferencia dos materiais.

**13.6.** Arcar com todos encargos decorrentes da presente contratação, especialmente os referentes a fretes, taxas, seguros, encargos sociais e trabalhistas;

**14. Da Legalidade**

**14.1.** Todos os atos do presente instrumento sujeitam-se integralmente as normas da Lei Federal 8.666, de 21/06/1993, bem como suas alterações.