

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Trata-se de contratação de empresa para a locação de espaço físico e infraestrutura para eventos, com serviço de alimentação e decoração para a realização da “Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitária Regional Central do DRS II de Araçatuba” organizado pela Secretaria Municipal de Saúde, que ocorrerá na data de 07 de maio de 2024, no município de Araçatuba - SP, das 08:00h às 17:00h, destinado à participação de aproximadamente 96 pessoas.

Para a realização do evento, será necessária a locação de **uma sala principal com no mínimo 260 m²**, equipada com palco, mesas, bebedouro, 01 (um) projetor 4000 lumens, 02 (duas) caixas de som, 02 (dois) microfones, 01 (uma) mesa de som, 01 (um) laser point e 01 (um) técnico acompanhando o evento.

A sala principal deverá conter cadeiras para a acomodação da capacidade mínima de 96 pessoas.

Além disso, será necessária a disponibilização de 3 (três) salas equipadas com no mínimo 20 cadeiras e mesas para a acomodação dos participantes durante o período das 08:00h às 17:00h, conforme a **metragem mínima** exposta abaixo:

SALA 1	40 m²
SALA 2	40 m²
SALA 3	100 m²

O local deverá conter espaço para a realização das refeições, com estrutura mínima de 250 m² e no mínimo 1 (um) garçom para a montagem e a desmontagem do serviço de alimentação.

No período da manhã às 08:00h será realizado o serviço de alimentação, que consistirá no fornecimento mínimo dos itens descritos abaixo, para a capacidade de no mínimo 96 (noventa e seis) pessoas:

150 UNIDADES DE PÃO DE QUEIJO,
70 UNIDADES DE BOLO RECHEADO
1 KG DE PETIT FOUR
100 UNIDADES DE LANCHINHO FRIO
200 UNIDADES DE MINI ESFIRRHINHA
100 UNIDADES DE MINI ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO ASSADO
100 UNIDADES DE EMPADINHA
07 JARRAS DE SUCO DE LARANJA
07 JARRAS DE SUCO DE CAJÚ
08 GARRAFAS PET DE CHÁ MATE PÊSSEGO
01 TALHAS COM ÁGUA SABORIZADA COM FRUTAS
130 POTINHO DE SALADA DE FRUTAS

Os itens que não forem consumidos às 08:00h deverão ser servidos às 10:30h no intervalo do evento.

No período da tarde às 16:00h será realizado o serviço de alimentação, que consistirá no fornecimento mínimo dos itens descritos abaixo para a capacidade de no mínimo 96 (noventa e seis) pessoas:

100 UNIDADES DE PÃO DE QUEIJO
70 UNIDADES DE BOLO
1 KG DE PETIT FOUR,
100 UNIDADES DE LANCHINHO FRIO
150 UNIDADES DE MINI ESFIRRHINA
80 UNIDADES DE MINI ENROLDADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO ASSADO
100 UNIDADES DE EMPADINHA
07 JARRAS DE SUCO DE LARANJA
07 JARRAS DE SUCO DE CAJÚ
10 GARRAFAS PET DE COCA COLA 2 LT E DIET
01 TALHAS COM ÁGUA SABORIZADA COM FRUTAS
130 POTINHO DE SALADA DE FRUTAS

O serviço de alimentação também consistirá no fornecimento de almoço durante o período das 12:00 às 13:30h, e consistirá no fornecimento dos itens descritos abaixo, para a capacidade de no mínimo 96 (noventa e seis) pessoas:

ENTRADA	SALPICÃO DE FRANGO E MIX DE FOLHAS
PRATO PRINCIPAL	ARROZ BRANCO, BIFE À PARMEGIANA, FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM ERVAS FINAS, FRITAS, PENNE AO MOLHO BECHAMEL E RAGÚ.
SOBREMESA	SORVETE DE CREME COM CALDA DE CHOCOLATE
BEBIDAS	ÁGUA E SUCO DE LARANJA SERVIDOS EM JARRA, COCA COLA E GUARANÁ ANTÁRTICA SERVIDOS EM GARRAFA PET

- Na sala principal será servido café para os participantes do evento.
- Nas 03 (três) salas serão servidos café e água para os participantes do evento.

O serviço de decoração do evento consistirá na montagem de no mínimo 05 vasos de samambaias e 05 vasos de antúrios.

2. Fundamentação da contratação

A contratação se fundamenta na necessidade de realização da “Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitária Regional Central do DRS II de Araçatuba”, que foi discutida e pactuada de forma tripartite, por representantes da ANVISA/MS, representantes do CONASS e CONASEMS.

No estado de São Paulo o evento foi pactuado pela Deliberação CIB nº 109 de 04 de novembro de 2022.

O referido evento possui o objetivo de promover a necessária discussão para a homogeneização de conceitos sobre o Risco e gestão do Risco Sanitário, para o desempenho das equipes estaduais e municipais, dos seus trabalhos com foco nas ações de promoção e prevenção e como parte integrante do Sistema Único de Saúde – SUS, e incentivar a implementação de estratégias voltadas para o fortalecimento e a execução das ações de vigilância sanitária.

3. Requisitos da contratação

O contratado deverá atender as exigências legais para a realização de Dispensa de Licitação e os requisitos mínimos descritos no objeto.

4. Solução como um todo

Trata-se de contratação de empresa para a locação de espaço físico e infraestrutura para eventos, com serviço de alimentação e decoração para a realização do “Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitária Regional Central do DRS II de Araçatuba” organizado pela Secretaria Municipal de Saúde, que ocorrerá na data de 07 de maio de 2024, das 08:00h às 17:00h, destinado à participação de aproximadamente 96 pessoas.

Para a referida contratação, a Secretaria Municipal de Saúde, optou pela realização de Dispensa de Licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

5. Modelo de execução do objeto

O serviço deverá ser executado nos termos descritos no objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

A prestação do serviço será acompanhada pelos servidores (Aparecida Nava, Rosimeire Carvalho Possani Morales, Rosana Estela Leite dos Santos), responsáveis pela organização do evento “Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitária Regional Central do DRS II de Araçatuba”, que atestarão se o serviço foi prestado em conformidade com o Termo de Referência.

7. Critérios de medição e pagamento

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor

A contratação do fornecedor ocorrerá de acordo com o menor preço e a melhor qualidade, atendendo as especificações que correspondem à necessidade do município, conforme descrito no objeto.

9. Estimativas do valor da contratação

Foi realizado levantamento no Município de Araçatuba quanto à disponibilidade de empresas destinadas à locação de espaço físico e infraestrutura para eventos, com serviço de alimentação e decoração para a realização do “Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitária Regional Central do DRS II de Araçatuba” organizado pela Secretaria Municipal de Saúde, que ocorrerá na data de 07 de maio de 2024, no município de Araçatuba - SP, das 08:00h às 17:00h, destinado à participação de aproximadamente 96 pessoas.

Diante disso, obteve-se a estimativa de R\$ 20.404,00 (vinte mil quatrocentos e quatro reais) para a realização da contratação, nos termos do orçamento anexo.

Os recursos financeiros para a viabilização do evento, são oriundos do Piso Variável da Vigilância Sanitária. No Estado de São Paulo, os recursos foram indicados por meio da Portaria CIB 109 de 04 de novembro de 2022, e por meio da portaria CIB 103 de 23 de novembro de 2023, através de repasse do Fundo Nacional de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde.

10. Adequação orçamentária

A presente despesa possui adequação orçamentária, nos termos da estimativa de impacto orçamentário-financeiro e à declaração do ordenador da despesa anexos ao processo, nos termos do incs. I e II do art. 16 da Lei de Responsabilidade Fiscal.