

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Versão III

Processo nº 80.235/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇO CONTINUADO MISTO, COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Secretaria Municipal de Saúde de Vila Velha

Processo nº 80.235/2026

QUADRO RESUMO

Objeto:	Contratação de empresa especializada em Alimentação para atender a Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA.
Modalidade de Licitação e Base Legal:	Contratação de serviço por licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço, nos termos dos arts. 6º, inciso XIII, 6º, inciso XLI, 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
Unidade administrativa responsável pela execução do objeto e fiscalização:	Gerência da Rede de Urgência e Emergência – Hospital Municipal de Cobilândia.
Equipe responsável pela elaboração do Termo de Referência:	Marcos Renan Marotto Marques – Hospital Municipal de Cobilândia Tiago Alves - Atenção Especializada Email: marcos.marques@vilavelha.es.gov.br,tiagoalves@vilavelha.es.gov.br
Versão e Data do Termo de Referência:	Versão I: 29/07/2026 Versão II: 06/10/2026 Versão III: 14/10/2026
Gestão:	Tiago Alves - Atenção Especializada Marcos Renan Marotto Marques - Atenção Especializada
Fiscalização:	Cristiane Correia Vieira – Hospital Municipal de Cobilândia Josiane Silva Ferreira Teixeira – Hospital Municipal de Cobilândia

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada em preparar e fornecer adequadamente refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), kit lanche, lanche simples e água mineral, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de copeiragem para atender ao Hospital Municipal de Cobilândia, incluindo mão de obra para o lactário do Hospital, caracterizando-se o objeto como contratação de serviço continuado misto, compreendendo: (i) o fornecimento de refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, sem dedicação exclusiva de mão de obra; e (ii) a prestação de serviços de copeiragem, com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO SISTEMA	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Desjejum	6.07.02.0078-4	Unidade	73.017	R\$ 7,69	R\$ 561.500,73
02	Colação	6.07.02.0062-8	Unidade	24.815	R\$ 4,16	R\$ 103.230,40
03	Almoço	6.07.02.0011-3	Unidade	72.582	R\$ 21,61	R\$ 1.568.497,02
04	Lanche da Tarde	6.07.02.0113-6	Unidade	52.955	R\$ 7,82	R\$ 414.108,10
05	Jantar	2.07.01.0012-4	Unidade	34.595	R\$ 22,70	R\$ 785.306,50
06	Ceia	2.07.01.0009-4	Unidade	33.841	R\$ 7,99	R\$ 270.389,59
07	Kit Lanche	2.07.01.0002-7	Unidade	9.022	R\$ 11,21	R\$ 101.136,62
08	Lanche simples	6.07.02.0114-4	Unidade	1.189	R\$ 9,87	R\$ 11.735,43
09	Água	6.07.02.0005-9	Unidade	33.309	R\$ 3,72	R\$ 123.909,48
10	Serviço de Copeiragem (08 funcionários/mês)	6.07.63.0073-0	Unidade	96	R\$ 29.706,64	R\$ 2.851.837,44
TOTAL						R\$ 6.791.651,31

1.2 O objeto da presente contratação caracteriza-se como serviço comum, de natureza mista, compreendendo: (i) o fornecimento de refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, sem dedicação exclusiva de mão de obra; e (ii) a prestação de serviços de copeiragem, com dedicação exclusiva de mão de obra, conforme as condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.3 O objeto não se enquadra como serviço de luxo, conforme disposto no Decreto Municipal nº 307/2023.

1.4 O objeto caracteriza-se, ainda, como serviço de natureza contínua, tendo em vista que as características dos serviços de saúde e a complexidade das campanhas de saúde pública exigem suporte logístico de alimentação que assegure o pleno funcionamento das unidades e a eficiência das ações externas.

1.5 O Fornecimento de refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), leva em consideração o equilíbrio nutricional e as normas sanitárias vigentes, para pacientes e acompanhantes Hospital Municipal de Cobilândia, pacientes dos Centros de Atendimento Psicossocial (CAPS AD, CAPS Infanto-Juvenil e CAPS II, servidores e assistidos na Casa Lar Feminina, no Programa Melhor em Casa e funcionários lotados na unidade hospitalar citada.

1.6 Atualmente a oferta municipal das refeições abrangidas por esse estudo é realizada por meio do Contrato nº 151/2021, decorrente do Processo Administrativo 69.709/2021 e do Pregão Eletrônico 172/2021, firmado entre o Município de Vila Velha e a empresa Romeiro Alimentação Ltda. No curso do contrato foram realizadas 04 (quatro) termos aditivos e 08 (oito) apostilamentos. O quarto termo aditivo, datado de dezembro de 2025, teve por objetivo prorrogar a vigência do Contrato nº 151/2021 por mais 12 (doze) meses, a contar de 03/12/2025. Já o oitavo termo de apostilamento, datado de março de 2026, foi necessário para realizar reajuste no valor global do contrato, conforme índice INPC/IBGE, passando a ser R\$ 628.430,78 (seiscentos e vinte e oito mil, quatrocentos e trinta reais e setenta e oito centavos).

1.7 Na contratação serão fornecidos ainda kits lanche, refeições completas e água mineral para suporte a ações eventuais e institucionais da SEMSA, tais como:

- Campanhas de Imunização: Campanhas nacionais e locais (COVID-19, Influenza, Antirrábica/CCZ, entre outras);
- Eventos Oficiais: Apoio logístico a servidores em eventos externos (ex: Festa da Penha) e ações integradas de saúde;
- Capacitações e Reuniões: Atendimento a eventos técnicos com duração superior a 04 (quatro) horas;
- Parcerias: Apoio a eventos em que a SEMSA atue como parceira ou colaboradora.

1.8 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses a partir do início da execução do objeto, que se iniciará após o recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado conforme Art. 107 da Lei 14.133/21 e arts. 12, 13, 14, 146, 149 do Decreto Municipal 3.072/2023.

1.9 O instrumento contratual estabelecerá, de forma detalhada, as condições relativas à vigência, prorrogação e demais regras aplicáveis à execução do contrato.

1.10 Contratação de serviço por licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço, nos termos dos arts. 6º, inciso XIII, 6º, inciso XLI, 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 27165554000103-0-000001/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 23/06/2025
- III) Id do item no PCA: 54
- IV) Classe/Grupo: Serviço – Serviço Continuado
- V) Identificador da Futura Contratação: PCW00054.2026-31

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4 REQUISITOS DA CONTRAÇÃO

4.1 A contratação pretendida refere-se ao fornecimento de refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), para atender às necessidades da rede de saúde do Município. A definição dos requisitos da contratação considera as necessidades identificadas, bem como os parâmetros técnicos e normativos aplicáveis à prestação de serviços de saúde no Sistema Único de Saúde. A contratação está condicionada ao atendimento dos requisitos necessários que serão avaliados através da entrega de documentação habilitatória e visita técnica a ser realizada previamente a celebração do contrato.

4.2 Para adequada execução do objeto contratual, a solução deverá contemplar os seguintes requisitos mínimos:

- a) Disponibilizar profissionais devidamente habilitados, em conformidade com a legislação profissional vigente.
- b) Treinar, qualificar e ofertar uniforme à equipe CONTRATADA, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com Secretaria Municipal de Saúde.
- c) Solicitar a substituição de qualquer profissional que não corresponda disciplinarmente às exigências das obrigações estipuladas no Termo de Referência, no ato convocatório e no

contrato, de forma imediata para que o posto de trabalho não fique desocupado em nenhum momento.

- d) Manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, 01 (um) (a) nutricionista, profissional responsável pela supervisão, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, com atribuições/autoridade suficientes para representar a empresa CONTRATADA em tudo que se relacionar com os serviços contratados. As demais especialidades que compõem o quadro técnico necessário a execução dos serviços, deverão ser suficientes para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.
- e) Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (luvas, calçados fechados, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
- f) Providenciar controle de saúde do quadro de pessoal conforme legislação pertinente.
- g) Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
- h) Disponibilização de infraestrutura física adequada para o preparo da alimentação, observando as normas sanitárias vigentes.

AMOSTRA

4.3 Não se aplica tendo em vista trata-se de contratação de serviço.

GARANTIA CONTRATUAL

4.4 A CONTRATADA deverá depositar, a título de caução para garantia de execução do Contrato, a importância correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, em uma das modalidades previstas no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações. O prazo de validade da garantia será igual ao prazo de vigência contratual acrescido de 03 (três) meses.

4.5 A CONTRATADA deverá apresentar à Administração, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 095/2016.

4.6 Sem prejuízo das demais hipóteses previstas na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de:

4.6.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato;

- 4.6.2** Prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato;
- 4.6.3** Multas aplicadas pela Administração à Contratada;
- 4.6.4** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.
- 4.7** O valor ou o prazo de validade de garantia de execução do Contrato deverá ser aumentado na mesma proporção sempre que houver aditamentos de valor ou de prazo de vigência contratual.
- 4.8** A garantia de execução do Contrato será restituída mediante requerimento da Contratada, após a expedição do Termo de Execução Definitiva dos SERVIÇOS/FORNECIMENTOS.
- 4.9** Em se tratando de Fiança Bancária ou Título da Dívida Pública ou Seguro-Garantia, o documento pertinente deverá ser apresentado ao Gestor do Contrato e posteriormente encaminhado à SEMFI.
- 4.10** O Título da Dívida Pública a ser ofertado tem que ser um título atual, em circulação normal no mercado, e com possibilidade de resgate imediato.
- 4.11** A garantia em dinheiro deverá ser depositada em conta específica no Banco determinado, em favor do Município de Vila Velha.
- 4.12** Na hipótese de a garantia ser prestada mediante Carta Fiança Bancária, esta deverá ser apresentada com firma reconhecida a conter expressa renúncia aos benefícios referidos no Código Civil Brasileiro. O Banco fiador deverá ter estabelecimento em Vila Velha/ES.
- 4.13** Ocorrendo aumento no valor contratual por acréscimo dos serviços, o CONTRATADO deverá proceder ao reforço da garantia inicial no mesmo percentual estabelecido.
- 4.14** Havendo prorrogação do prazo, formalmente admitida pela Administração, deverá o CONTRATADO reapresentar quaisquer das modalidades de garantia previstas no Contrato e por essa escolhida, de forma a abranger o período de prorrogação, retendo a Administração dos créditos da contratada, enquanto não efetivar tal garantia, o valor a ela correspondente.
- 4.15** Os valores depositados a título de garantia quando de sua restituição ao contratado serão corrigidos monetariamente tendo como base o índice de correção da Caderneta de Poupança no período.
- 4.16** A Garantia só será liberada ante a comprovação de que o CONTRATADO pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação. Caso esse pagamento não ocorra até o fim do

segundo mês, após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração.

VISITA TÉCNICA:

4.17 Para auxiliar a elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar visita técnica nas instalações do Hospital Municipal de Cobilândia, acompanhado por servidores designados pela SEMSA/VV, de segunda à sexta-feira, em horário comercial; devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos e-mails: marcos.marques@vilavelha.es.gov.br, tiagoalves@vilavelha.es.gov.br.

4.18 Para a visita, o licitante ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado e o prazo para vistoria será a partir da data da publicação do edital em Diário Oficial Municipal ou Estadual até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização da disputa.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.19 Os Locais e horários de entrega serão os estabelecidos na tabela abaixo:

LOCAL	ENDEREÇO/ TELEFONE	REFEIÇÃO	HORÁRIO	DIAS
Hospital Municipal de Cobilândia	Rua Fluvíópolis, s/n – Cobilândia.	Desjejum, Colação Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	06:00 às 06:30 10:00 às 10:30 14:00 às 14:30 17:00 às 17:30 20:00 às 20:30	Domingo a segunda, inclusive feriados
CAPS-AD	Rua Frei Firmino Matuschek, 39, Centro	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
CAPS - II	Rua Humberto Serrano, 30, Itapuã	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da Tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
CAPS II - Transtorno	R. Rosa Vermelha, n 95 - Novo Mexico,	Desjejum, Colação Almoço e Lanche da Tarde	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:00	Segunda a sexta
Casa Lar	Rua Amor Perfeito, 01 - Novo México.	Desjejum, Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	07:00 às 07:30 11:00 às 11:30 13:30 às 14:30 16:30 às 17:00	Domingo a segunda, inclusive feriados
Melhor em Casa	Rua Fluvíópolis, s/n – Cobilândia	Desjejum, Almoço,		Domingo a segunda,

LOCAL	ENDEREÇO/ TELEFONE	REFEIÇÃO	HORÁRIO	DIAS
		Lanche da tarde	06:00 às 06:30 10:00 às 10:30 14:00 às 14:30	inclusive feriados
CAPS ad III <i>Em construção</i>	Santa Rita	Desjejum, Almoço, Lanche da tarde, Jantar e Ceia	06:00 às 06:30 11:00 às 11:30 - 17:00 às 17:30 -	Domingo a segunda, inclusive feriados
Demandas diversas da SEMSA	A informar na solicitação	Almoço, jantar, kit lanche, Lanche simples e água mineral	A definir	A informar com 48h horas de antecedência.

4.20 A entrega será iniciada e deverá ser ofertada nos locais indicados na data atual, porém o serviço poderá ser estendido a outras localidades conforme necessidade da demanda do município de Vila Velha.

4.21 Os diretores/gerentes/coordenadores lotados nos locais contemplados pela abrangência do contrato, serão também responsáveis no que se refere à fiscalização no local de entrega dos serviços, zelando pela qualidade e pelo controle do número de refeições solicitadas e recebidas, assim como pelas informações ao fiscal do contrato, sempre que se fizerem necessárias, para o bom andamento do serviço.

DA DESTINAÇÃO

4.22 Demandas Fixas - Refeições: Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

4.23 A distribuição da refeição para o servidor fica condicionada à constatação do mesmo ser funcionário do local contemplado pelo contrato. A entrega será feita pelo responsável do local designado pelo Diretor/Gerente. A quantidade deverá ser informada diariamente a contratada e a planilha mensal com os quantitativos das refeições fornecidas (atesto), deverá ser enviada ao fiscal do contrato (SEMSA), devidamente assinada pelo responsável da unidade contemplada pelo contrato.

4.24 A distribuição da refeição para os pacientes e seus acompanhantes (aqueles que a lei garante tal direito), fica condicionada à internação do paciente e a sua permanência na Unidade requisitante até os horários em que a refeição é servida. Este controle deve ser realizado por servidor designado

pelo responsável pela Unidade. A lista dos tipos de dieta dos pacientes internados deverá ser fornecida, diariamente, para a empresa contratada em tempo hábil de produção, acordado entre contratada e contratante. A planilha mensal com os quantitativos das refeições fornecidas (atesto), deverá ser enviada ao fiscal do contrato (SEMSA), devidamente assinada pelo responsável da unidade contemplada pelo contrato, até o quinto dia útil de cada mês.

4.24.1 Pacientes: Os pacientes receberão 06 refeições diárias sendo estas: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia.

4.24.2 Servidores: Os servidores receberão 05 refeições diárias sendo estas: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia.

4.24.3 Acompanhantes: Os acompanhantes receberão as refeições garantidas por lei.

4.24.4 Demandas variáveis – Desjejum, Almoço, lanche da tarde, jantar, ceia, kit lanche, lanche simples e água mineral serão destinados a ações e eventos diversos relacionados à SEMSA, como: campanhas (vacinação, antirrábica), para atender aos funcionários da saúde que trabalham na Festa da Penha, ações em saúde, reuniões e capacitações com duração superior a quatro (4) horas, entre outros que se fizerem necessários, inclusive àqueles que a SEMSA participar como parceira ou colaboradora.

DA VIGÊNCIA CONTRATO:

4.25 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses a partir do início da execução do objeto, que se iniciará após o recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado conforme Art. 107 da Lei 14.133/21 e arts. 12, 13, 14, 146, 149 do Decreto Municipal 3.072/2023.

SUBCONTRATAÇÕES E PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

4.26 É vedada a subcontratação do objeto.

4.27 A participação de consórcios não será admitida. Tratando-se de serviço que se baseia em padrões de desempenho e qualidade comuns de mercado, havendo diversos fornecedores capazes de prestá-los, caracterizando-se, como “serviço comum”, que não configurará restrição da competitividade.

DA EXECUÇÃO:

4.28 A execução dos serviços deverá observar a organização da rede municipal de saúde e os fluxos assistenciais estabelecidos para preparar e fornecer adequadamente as refeições, além dos materiais

descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de Copeiragem para atender ao Hospital Municipal de Cobilândia, conforme especificações, quantidades estabelecidas e discriminadas neste documento.

4.29 Descrição dos itens e quantitativos:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade TOTAL/ANO
01	Desjejum	Unid.	73.017
02	Colação	Unid.	24.815
03	Almoço	Unid.	72.582
04	Lanche da Tarde	Unid.	52.955
05	Jantar	Unid.	34.595
06	Ceia	Unid.	33.841
07	Kit Lanche	Unid.	9.022
08	Lanche simples	Unid.	1.189
09	Água	Unid.	33.309
10	Serviço de Copeiragem (08 funcionários/mês)	Unid.	96

4.30 As quantidades estimadas não implicam obrigatoriedade de contratação pela Administração durante a vigência do contrato, servindo apenas como referencial para elaboração das propostas dos licitantes.

Definição Das Refeições E Dietas

4.31 As refeições e os lanches atenderão a pacientes e servidores, por isso serão solicitadas de acordo com a demanda, podendo ser nas versões comum e diet, integral e desnatada e também dietas conforme especificações abaixo:

- a) **Refeição:** Qualquer fração alimentar diária fornecida aos indivíduos, sendo representada por:
- **Desjejum:** Refeição servida pela manhã para quebrar o jejum;
 - **Colação:** Refeição servida entre o desjejum e o almoço;
 - **Lanche:** Refeição servida entre o almoço e o jantar;
 - **Ceia:** Refeição servida após o jantar;
 - **Almoço e Jantar:** Grandes refeições diárias.
- b) **Dietas:** Alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias, sendo toda forma de ingesta de alimentação equilibrada, qualitativa e quantitativamente, de acordo com o momento biológico, em 24 horas com características distintas conforme especificações abaixo:

- **Dieta Geral, Dieta Normal ou Livre:** Dieta com distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Não existem restrições no tipo ou no método de preparo dos alimentos servidos;
- **Dieta Terapêutica:** Dieta normal modificada, adaptada às enfermidades. A modificação pode ser em consistência e/ou nutrientes;
- **Dieta Branda:** Dieta cujas fibras são abrandadas por cocção e com condimentação leve. Normal em todos os nutrientes isenta de alimentos flatulentos, crus e frituras; com carnes macias, feijão em caldo e alimentos de fácil mastigação;
- **Dieta Pastosa:** Dieta normal em todos os nutrientes, mas os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios;
- **Dieta Líquida:** Corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas restritas e líquidas completas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refrescos, sucos de frutas, chás, água de cocção de hortaliças ou carnes, leite, gelatina líquida, e suco albuminoso.
- **Dieta de Restrições:** Dietas que apresentam redução ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal.
- **Dieta para Diabetes Mellitus:** Normal em todos os nutrientes; isenta de açúcares simples, com alimentos integrais, podendo ser modificada em relação à consistência. Podem necessitar da associação de uma dieta hipossódica.
- **Dieta Hipossódica ou assódica:** Dieta que apresenta redução ou exclusão de sódio respectivamente. Não deve conter temperos industrializados, enlatados, embutidos, conservas.
- **Dieta Hiper:** quando necessário aumentar um ou mais nutrientes. Hipercalórica - visa o aumento de calorias; hiperproteica - visa aumentar proteína; hiperproteica e hipercalórica - visa aumentar calorias e proteínas.

Com versões desnatadas e ou diet/light dos itens quando solicitado pela CONTRATANTE.

Composição, Per Capita, Distribuição E Detalhamento das Refeições (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), Kit Lanche e Lanche Simples.

4.32 Desjejum e lanche da tarde (para todos locais de entrega).

4.33 O desjejum e o lanche da tarde serão compostos pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (café sem açúcar com sachê de açúcar e sachê de adoçante), II (Leite integral e leite desnatado em embalagem tetra pack de 1 litro), III (pão – doce comum/sal/integral ou bolo), IV (fatia de queijo) e V (manteiga – com e sem sal).

4.34 Os itens das pequenas refeições (desjejum e lanche da tarde) deverão estar acondicionados para entrega individual, em caixa apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo. A entrega deverá ser próxima ao horário do consumo.

4.35 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Desjejum e Lanche da tarde				
Itens	Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
I Café Acompanha sachê de adoçante e açúcar	Café sem açúcar	-	Temperatura de no mínimo 65°C	Garrafas ou galões térmicos. 100 ml por pessoa. Acompanha- Copos descartáveis de 200 ml. Acompanha: sachê de adoçante (0,8g) e de açúcar duas unidades (5g cada) por pessoa.
Para os pacientes pediátricos do CAPS-IJ não será ofertado café, mas sim suco ou achocolatado.	Suco	Achocolatado	200ml	Suco em embalagem tetra pack – 200ml. Achocolatado em garrafa térmica



PREFEITURA DE
VILA VELHA

Desjejum e Lanche da tarde					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
					adequada ao transporte, 200ml por pessoa.
II	Leite ou Leite queimado ou achocolatado Restrições: Achocolatado pronto em caixa.	Leite integral, leite desnatado	Leite queimado, Achocolatado (no mínimo duas vezes por semana)	Nas versões integral, desnatado.	Leite em embalagem tetra pack, 150ml por pessoa. Para o leite queimado e achocolatado, estes devem estar em garrafas térmicas apropriadas ao consumo. 200ml por pessoa.
III	Pães doces/salgados/integrais, bolos variados (bolo somente no lanche da tarde). Podem ser solicitados pães integrais para funcionários.	Pães de qualidade	Bolos (variados).	Pães de sal e doce comum (1 unidade – 50g), integral (2 fatias) diet/light.	Pães embalados em fita filme já contendo manteiga e queijo. Bolo – pedaço médio (100g) embalado em fita filme.
IV	Frios: queijo.	1 fatia de queijo tipo muçarela (15g)	-	Queijo com ou sem sal Frios 1 fatia de 15g	Já dentro do pão
V	Manteiga	manteiga	-	Manteiga com e sem sal	Manteiga (5g) já passada no pão.

Colação (para todos locais de entrega):

4.36 A colação será composta pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (Fruta, salada de frutas).

4.37 Os itens da colação serão entregues envoltos por fita filme ou pote de plástico apropriado.

4.38 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Colação					
Itens		Composição Padrão	Opção/ variedade	Observação	Distribuição
I	Fruta, salada de frutas	Frutas variadas	Salada de frutas	Frutas íntegras, higienizadas, lavadas e descascadas no caso especificamente da laranja e mais que se fizerem necessário.	Uma unidade média já higienizada e embalada por fita filme), descascada quando necessário (100 a 150g). Salada de frutas em potes de plástico apropriados de 150g.

Ceia (para todos locais de entrega):

4.39 A ceia será composta pelos itens que compõem o quadro abaixo, conforme o número de ordem: I (achocolatado pronto em garrafa térmica, iogurte, café com leite, mingau ou outros conforme necessidade e pedidos para pacientes) e II torrada, biscoito de sal/doce, salgados assados variados ou bolo (sabores variados), III Café sem açúcar acompanhado de sachê de adoçante e açúcar.

4.40 Todos os itens da ceia deverão estar acondicionados para entrega individual em caixas apropriadas à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários a seu consumo.

4.41 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição:

Ceia					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
I	Achocolatado, iogurte, café com leite, mingau (tapioca, de milho, aveia,	Achocolatado	logurte, café com leite, mingau.	logurte sabores diversos.	Achocolatado 200 ml por pessoa, logurte 150g por pessoa, café com leite 150ml por pessoa. Mingau – copo de 200ml com tampa.



PREFEITURA DE
VILA VELHA

Ceia					
Itens		Composição Padrão	Opção / variedade	Observação	Distribuição
II	chocolate, fubá ou outros) OBS: Mingau no máximo 2 vezes por semana.				
	Torradas, biscoito de sal/doce, bolos (sabores variados), salgados assados variados.	Bolo	Torradas, biscoito de sal/doce, salgados assados variados.	Torrada, biscoito e bolo comum/ diet/ light	Biscoito de sal/doce e torradas – Em embalagem para consumo individual com 6 unidades cada embalagem. Bolo pedaço médio (100g) embalado em fita filme. Salgados assados (80g).
	Café sem açúcar Acompanha sachê de adoçante e sachê de açúcar	Café sem açúcar	-	-	Em garrafas térmicas acompanha - sachê de açúcar e sachê de adoçante.

Almoço e Jantar

4.42 No CAPS-AD, CAPS INFANTO-JUVENIL, CAPS II – TRANSTORNO, CASA LAR, MELHOR EM CASA e demais eventos da SEMSA, o sistema de entrega será em marmitex e no Hospital Municipal de Cobilândia e será no sistema Self Service.

4.43 O Almoço e o Jantar terão a composição padrão composta por I Entrada, II Arroz, III Feijão, IV Prato Proteico, V Guarnição, VI Sobremesa e VII suco, conforme quadro abaixo e um valor energético aproximado de 1.200 calorias.

4.44 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição para O CAPS-AD, CAPS-II, CAPS II, Casa Lar, Programa Melhor em Casa e demais eventos da SEMSA.

Entrada			
I	Acelga, agrião, alface crespa, alface lisa, almeirão, brócolis, cebolinha,	100g gramas totais	Servido em marmitex tipo saladeira descartável, de



PREFEITURA DE
VILA VELHA

	escarola, couve-flor, couve-manteiga, milho-verde, mostarda, espinafre, rabanete, repolho liso, rúcula, salsa, salsão, taioba, abóbora, abobrinha brasileira ou italiana, berinjela, chuchu, pepino, quiabo liso, vagem, tomate, pimentão, jiló, maxixe, beterraba, cenoura. Leguminosas: Soja, grão de bico, lentilha ou ervilha. Classificação: Extra Composição: 2 (duas) espécies, sendo 1 (um) tipo folhoso. Frequência: diária alternando-se as espécies, sem desmerecer nenhum tipo colocado neste termo de referência.	30g do tipo folhoso 70g de outra variedade	isopor e com tampa individual. Folhosos devem ser separados da salada cozida.
II	Arroz - Qualidade: (Tipo1) II Arroz - Qualidade: (Tipo1) Frequência: diária no almoço 200g	180g	II Arroz, III Leguminosas, IV Prato Proteico e V Guarnição: Servido em marmitex de no mínimo 3 divisórias, descartáveis, de isopor e com tampa (individual).
III	Qualidade: (Tipo1) Frequência: Feijão diária OBS: o caldo do feijão não poderá sofrer espessamento com farináceos, à exceção do tutu de feijão.	100g	
Prato Proteico			
IV	BOVINA: patinho, chã de dentro, chã de fora, miolo da paleta, coxão mole, contrafilé, acém, lagarto, maminha, miolo de alcatra, alcatra, fraldinha. Frequência: 3X/SEMANA SUÍNA: Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca. Frequência: 1x/semana. AVES: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa. Frequência: 3x/semana PEIXES: Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Frequência: 1x/semana Qualidade: Carnes de boa qualidade, macias, livres de gordura e	160g pronto para consumo (sem osso) 230g pronto para consumo (com osso)	



PREFEITURA DE
VILA VELHA

	aponeuroses. Não será permitida a entrega de carnes de má qualidade. Composição: 2 opções por dia (1 tipo no almoço e 1 tipo no jantar).		
Guarnição			
	Farofas diversas, pirão de peixe, moqueca de banana da terra, polenta, suflês ou Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce, batata dorê, Inhame, mandioquinha, abóbora refogada ou ensopada, batata Inglesa, ou vegetais salteados e gratinados, purê de batata (não será aceito purê de pós industrializados, apenas do próprio legume), batata frita, macarrão, banana da terra (frita ou cozida), vagem com ovos refogada, creme de milho, seleta de legumes, quiabo ensopado, entre outros. OBS: o tipo de vegetal oferecido na salada não poderá ser o mesmo da guarnição.	Farofa, virado – 50g / Pirão, moqueca de banana, polenta, purês, cremes, canjiquinha – 120g / Legumes diversos 100g/ Macarrão 100g	
Sobremesa			
VI	Frutas variadas (laranja, banana, maçã, pera, mexerica, goiaba, etc.) – no mínimo 3 (três) vezes por semana.		Frutas: higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
	Doces em tablete na versão comum (pé de moleque, mariola, paçoca, doce de leite, cocada, doce de abóbora entre outros), e também na versão diet.		Doces: em embalagem lacrada individual média de 40g. Com data de validade na embalagem.
	Pudim, flan, gelatina.		Pudim, flan ou gelatina 150ml.
	Salada de frutas (4 tipos de frutas no mínimo).		Salada de frutas: Copo de 200ml com tampa - 150g
	Picolés de frutas (sabores diversos)		Picolés: 1 unidade - fechada
VII	Suco	200ml	Suco em embalagem Tetra Pack de 200ml. Gelado e acondicionado adequadamente.
	Garfo - 181 x 27mm – 1 unidade		Envoltos por guardanapo os

Faca - 189 x 20 mm – 1 unidade Colher - 155 x 33mm – 1 unidade Guardanapo (1 unidade) - de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm Sachê de sal (1 unidade) – 1 g Sachê de azeite (1 unidade) – 4ml Copo descartável - 200 ml	talheres (garfo, faca e colher) e unidos aos sachês de sal, azeite serão envoltos por embalagem plástica específica proporcional em tamanho.
--	--

4.45 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição no Hospital Municipal de Cobilândia no Almoço e Jantar.

4.46 O Almoço e o Jantar terão a composição padrão composta por I Entrada, II Arroz, III Feijão, IV Prato protéico, V Guarnição, VI Sobremesa e VII suco, conforme quadro abaixo explicativo abaixo e um valor energético aproximado de 1200 calorias.

4.47 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição no Hospital Municipal de Cobilândia

Entrada			
I	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Almeirão, Brócolis, Cebolinha, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão, Taioba, Abóbora, Abobrinha brasileira ou italiana, Berinjela, Chuchu, Pepino, Quiabo liso, Vagem, Tomate, Pimentão, jiló, maxixe, beterraba, cenoura. Leguminosas: Soja, grão de bico, lentilha ou ervilha, feijão fradinho. Outras: salpicão, maionese de legumes. Composição: 3 espécies, sendo um tipo folhoso, 1 tipo cozido e 1 tipo cru. Frequência: diária alternando-se as espécies.	120 gramas totais 30g do tipo folhoso 70g do tipo cozido. 30g do tipo cru.	I- Entradas: Servido no sistema self-service em temperatura adequada à legislação.
II	Arroz - Qualidade: (Tipo1) – Não parbolizado Frequência: diária no almoço	180g	II Arroz, III Leguminosas, IV Prato Proteico e V Guarnição: Servido no sistema self-
III	Leguminosas: feijão (Carioca, Mulatino, preto e vermelho)	100g	



PREFEITURA DE
VILA VELHA

	Qualidade: (Tipo1) Frequência: Feijão diária OBS: o caldo do feijão não poderá sofrer espessamento com farináceos, à exceção do tutu de feijão.		service. Com porcionamento pela Copeira apenas do prato proteico.
IV	BOVINA: patinho, chã de dentro, chã de fora, miolo da paleta, coxão mole, contrafilé, acém, lagarto, maminha, miolo de alcatra, alcatra, fraldinha, costela bovina. Frequência: 3X/SEMANA SUÍNA: Pernil traseiro, lombo, filé, costela, bisteca Frequência: 1x/semana. AVES: Peito de Frango; coxa e sobrecoxa, drumet (coxinha da asa). Frequência: 3x/semana PEIXES: Cação ou filé de peixe livre de espinhos. Frequência: 1x/semana no mínimo Qualidade: Carnes de boa qualidade, macias, livres de gordura e aponeuroses. Não será permitida a entrega de carnes de má qualidade. Composição: 2 (duas) opções por refeição (2 tipos no almoço / 2 tipos no jantar). Com terceira opção de ovos. Proporções das quantidades a serem definidas pela contratante (exemplo: 60% da 1ª opção, 30% da segunda opção e 10% da terceira opção). Terceira opção de ovos cozidos, fritos, mexidos ou omelete todos os dias no almoço e jantar. Outros tipos de prato proteico na 2ª opção podem ser ofertados mediante solicitação ou aprovação do fiscal do contrato (dobradinha, feijoada, fígado bovino, lasanha, fricassê, estrogonofe, escondidinho, quibe recheado com		160g pronto para consumo (sem osso) 230g pronto para consumo (com osso) Quantidade a ser definida todos os dias pela contratante



PREFEITURA DE
VILA VELHA

	carne - 230g/pessoa). Com proporções a serem definidas pela CONTRATANTE. Embutidos e processados não serão parte do cardápio diário, mediante solicitação ou aprovação do fiscal do contrato. As carnes para pacientes deverão ser somente de boi, frango ou peixe (sem espinhos). Outras opções devem ser aprovadas pela contratante.		
Guarnição			
V	Farofas diversas, pirão de peixe, moqueca de banana da terra, polenta, suflês ou Hortaliças (Raízes e Tubérculos): Batata doce, batata dorê, cenoura cozida, Inhame, mandioquinha, abóbora refogada ou ensopada, batata Inglesa, ou vegetais salteados e gratinados, purê de batata (não será aceito purês de pós industrializados, apenas do próprio legume), batata frita, mandioca frita, macarrão, banana da terra (frita ou cozida), vagem com ovos refogada, creme de milho, seleta de legumes, quiabo ensopado, entre outros. OBS: o tipo de vegetal oferecido na salada não poderá ser o mesmo da guarnição. Por trata-se de self-service, as per capita da guarnição poderão ser adaptadas de modo a não sobrar ou faltar este item.	Farofa/virado: 70g Caldos (polenta, canjiquinha, caldo verde 150g Purês, creme de milho - 120g legumes variados 110g)	
Sobremesa			
VI	Frutas variadas (laranja, banana, maçã, pera, mexerica, goiaba, etc.) – no mínimo 3 (três) vezes por semana.		Frutas: higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
	Doces em tablete na versão comum (pé de moleque, mariola, paçoca, doce de		Doces: em embalagem lacrada individual média

	leite, cocada, doce de abóbora entre outros), e também na versão diet.		de 40g
	Salada de frutas (4 tipos de frutas no mínimo)		Salada de frutas: Copo de 200ml com tampa - 150g
	Pudim, flan, gelatina.		150ml – pote individual com tampa.
	Picolés de frutas (sabores diversos)		Picolés: 1 unidade - fechada
VII	Suco de frutas natural ou polpa de frutas (Embalagens individuais ou garrafas térmicas devidamente higienizadas).	200ml	
Acompanharão as principais refeições			
	Garfo (de metal) – 1 unidade Faca (de metal) – 1 unidade Colher (de metal) – 1 unidade Guardanapo (1 unidade) - de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32 cm Sachê de sal (1 unidade) – 1 g Sachê de azeite (1 unidade) – 4ml Sachê de vinagre (1 unidade) – 4 ml Sachê de açúcar (2 unidades por pessoa) – 0,8g cada sachê de adoçante (1 unidade) – 0,5g Copo descartável - 200 ml OBS: o controle da devolução e quantidade de talheres deve ser realizado pelas copeiras alocadas no serviço.		Envolto por guardanapo os talheres (garfo, faca e colher) e unidos aos sachês de sal, azeite e açúcar ou adoçante serão envolvidos por embalagem plástica específica proporcional em tamanho.

Refeições para pacientes - ALMOÇO/JANTAR:

a) Recomendações:

- a.1)** deverá ser elaborado com base nos itens que compõem o quadro a que se refere o subitem e adaptado às necessidades específicas dos pacientes que se encontrarem sob **dieta especial e/ou dieta restritiva**;
- a.2)** a dieta deve conter sabor e tempero, porém, moderados;
- a.3)** as carnes devem ser grelhadas, cozidas ou assadas;

- a.4) a sobremesa deve ser constituída por doce caseiro ou frutas cortadas ou salada de frutas;
- a.5) atender as especificações passadas pela contratante: Dieta Hipossódica, para Diabetes Mellitus, para Celíaco, doença renal, Insuficiência cardíaca, doenças pulmonares e outras.

b) Restrições:

- b.1) alimentos de difícil mastigação como carnes duras;
- b.2) carne suína;
- b.3) linguiça, embutidos;
- b.4) Frituras.

Refeições diferenciadas, de acordo com a necessidade dos pacientes:

4.48 Fornecer, sempre que necessário, alimentação especial para pacientes, conforme itens I e II do quadro abaixo, sem custos adicionais. O custo será o mesmo do item em questão: I Desjejum, lanche da tarde e ceia, II Almoço e jantar.

	Alimento	Per capita
I Desjejum, Lanche da Tarde e Ceia	Vitamina de frutas + Pão Integral com 1 fatia de ricota	Vitamina 200ml e 2 fatias de pão integral com 1 fatia média de queijo branco ou requeijão sem amido. (30g)
	Mingau de aveia, fubá, tapioca ou outros.	Copo de 200 ml com tampa
	Suco de frutas natural e bolo	200ml de suco e fatia média de bolo (100g).
	Salada de frutas	120g
	Suco de frutas natural e pão de sal com queijo muçarela	200 ml de suco e 1 unidade de pão de sal com 1 fatia de queijo (15g)
	Achocolatado e pão com manteiga	200 ml de achocolatado e 1 unidade de pão de sal com manteiga
	Fruta com aveia	1 fruta cortada (mamão ou banana), com 1 colher de sopa de aveia
	Chá de camomila ou erva-cidreira com biscoito de sal (cream cracker normal ou integral)	180ml de chá e 5 unidades de biscoito.

	iogurte natural integral com fruta e aveia	1 unidade de iogurte (140g), 1 unidade de fruta picada e 1 colher de sopa de aveia
II Almoço e Jantar	Sopa de legumes com carne	Legumes variados (escolher no mínimo 3 tipos): Abóbora, chuchu, batata, inhame, cenoura, mandioca. (600g) Frango ou carne de boi. Carnes magras, macias cortadas em pedaços pequenos (100g).
	Omelete com salada de tomate, alface e cenoura ralada ou omelete com legumes cozidos	Omelete de 2 ovos com salada (80g crua e 120g cozida)
	Carne magra grelhada com legumes cozidos	Carnes de boi ou frango grelhadas (150g) e legumes (120g)
	Caldo de inhame ou abóbora ou caldo verde ou caldo de mandioca ou mandioquinha ou canja de galinha. Com carne magra desfiada	500g de caldo com carne de frango ou boi desfiada (100g)
Restrições – iogurte em saquinho ou embalagem individual, vitamina pronta em caixa, achocolatado pronto em caixa.		

Kit Lanche

4.49 Todos os itens do kit lanche, deverão estar acondicionados para entrega individual em embalagem de isopor, sem divisórias, de tamanho compatível, apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo embalados em sacola plástica.

4.50 Quadro descritivo dos itens, composição, per capita e distribuição

Item	Composição	Distribuição
I - Sanduíche	2 fatias (25g) de pão de forma normal ou integral (de acordo com pedido), 1 colher de sobremesa de requeijão (20 gramas), 1 fatia de peito de peru (15g), 1 fatia de queijo (15g).	Embalados em fita filme já contendo requeijão e frios.

II - Fruta	01 fruta média (150g) da época respeitando o calendário de comercialização da Ceasa.	Higienizadas e embaladas com fita filme, descascadas quando necessário (100 a 150g)
III - Suco	01 suco natural em embalagem tetra pack (200ml).	Suco: Embalagem tetra pack de 200ml ou suco em embalagem tetra Pack de 1 (um) litro para o kit lanche aberto.

OBS: Os kits lanche também poderão ser solicitados de forma aberta: com sanduíches cortados na diagonal, dispostos em bandejas e cobertos por fita filme que proteja o transporte. Frutas (100 a 150g) higienizadas e embaladas com fita filme, dispostas em bandejas e sucos em embalagem tetra pack de 1 litro ou galões térmicos - acompanha copo descartável de 200ml. Sem custos adicionais. Pode haver troca do suco por café preto sem açúcar, achocolatado, leite queimado- acompanha sachê de açúcar, adoçante e copo descartável de 200ml - nos kits lanche abertos.

Lanche Simples

4.51 Todos os itens do lanche abaixo, deverão estar acondicionados para entrega em condições apropriada à conservação dos alimentos, acompanhados de descartáveis necessários ao seu consumo.

Item	Composição	Distribuição
I - Bolo com cobertura	2 tipos de bolo com coberturas diferentes (brigadeiro, ganache, coco, banana, abacaxi e outros)	Em bandejas descartáveis. Cobertos por fita filme. (Pedaço médio - 120g por pessoa).
II - Biscoito caseiro salgado	2 tipos	40g por pessoa
III - Leite Queimado ou achocolatado ou suco	-	200 ml por pessoa – copo descartável de 200 ml.
IV - Café	Café sem açúcar – acompanha sachê de açúcar e sachê de adoçante.	100 ml por pessoa – acompanha copo descartável de 200ml.

Água mineral

Água mineral	Garrafas de 500ml
---------------------	-------------------

4.52 No caso de falta de água nos estabelecimentos da contratante, a contratada deverá fornecer o referido item após AUTORIZAÇÃO da contratante, de forma a não interromper a prestação dos serviços. Os custos com esse insumo, referentes ao período em que a contratada assumiu tais

despesas serão repassados à contratante no mês subsequente, **à título de ressarcimento, mediante apresentação de notas fiscais.**

Almoço para eventos diversos:

4.53 As solicitações de almoço realizadas para atendimento das ações diversas da SEMSA deverão ser entregues em marmitex com no mínimo 3 (três) divisórias atendendo ao mesmo critério de composição, cardápio e qualidade das refeições fixas.

Serviço de Copeiragem

4.54 O serviço de copeiragem deverá ser prestado no Hospital Municipal de Cobilândia.

4.55 O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado à CONTRATANTE é:

a) Até 8 (oito) copeiros considerando a necessidade de cobertura de escalas de trabalho, férias, afastamentos e substituições;

4.56 Os serviços de copeiragem serão prestados em regime de escala 12x36, com atuação simultânea de 02 (dois) copeiros por plantão, em horários definidos pela CONTRATANTE, observada a legislação trabalhista vigente e a convenção coletiva aplicável. A distribuição das escalas poderá ser ajustada pela CONTRATANTE em função da necessidade do serviço, sem alteração do quantitativo contratado. O serviço de copeiragem caracteriza-se como serviço com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da Instrução Normativa SFI-06, sendo remunerado por posto de trabalho/mês efetivamente disponibilizado. A composição dos custos e a formação de preços observarão o Anexo I deste Termo de Referência.

4.57 Os funcionários da CONTRATADA que serão alocados dentro dos estabelecimentos da Prefeitura Municipal de Vila Velha deverão ser contratados sob o regime da CLT. Devendo todos os documentos especificados na Instrução Normativa SFI - 06 serem entregues em conformidade com a legislação trabalhista vigente, sob pena de rescisão de contrato, caso não sejam apresentados ao fiscal do contrato em tempo hábil para fins de pagamento.

4.58 Utilizar na execução do serviço contratado pessoal que atenda às especificações do presente Termo de Referência:

- a) Qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas, na forma estabelecida no edital;
- b) Bons princípios de urbanidade;
- c) Possuir vínculo formal, sob regime da CLT, com a contratada.

4.59 A empresa contratada deverá fornecer uniformes e todo equipamento de higiene e segurança do trabalho (EPIs), todos com Certificado de Aprovação (CA) do Ministério do Trabalho e Emprego para seus empregados no exercício de suas funções, mantendo-os devidamente uniformizados e identificados portando crachás com fotografia recente;

a) O empregado da contratada deverá usar equipamentos de proteção individual fornecidos pela CONTRATADA (botas, gorro, luvas, avental e máscara apropriada) no exercício de suas funções.

4.60 O serviço de copeiragem, envolve o desempenho das seguintes atividades:

- a) Organizar o ambiente para receber a alimentação;
- b) Manter o ambiente limpo;
- c) Porcionar o prato proteico no almoço e jantar do Hospital Municipal de Cobilândia;
- d) Descartar, ao final de cada dia de serviço, as sobras da alimentação fornecida, sendo vedado o reaproveitamento no expediente seguinte;
- e) Manter limpas as máquinas e equipamentos do refeitório, tais como: refrigerador, rampa de self-service e demais utensílios, além de outros bens disponíveis;
- f) Manter os armários organizados;
- g) Lavar bandejas, copos, talheres e demais utensílios;
- h) Fazer uso de panos descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- i) Limpar, interna e externamente, os armários, mantendo as instalações em boas condições de apresentação e uso, prestar assistência de copeiragem nos eventos promovidos pela CONTRATANTE;
- j) Servir pacientes internados nas enfermarias, observando com atenção as dietas prescritas;
- k) O copeiro poderá ainda, ser contratado especificamente para o lactário do Hospital Municipal de Cobilândia onde, mediante treinamento rigoroso, deverá desenvolver todas as atividades de preparo das fórmulas infantis e higienização de utensílios e equipamentos.

Dos EPI's:

4.61 Equipamentos de proteção individual (EPI) que tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização das suas funções, compatíveis com o grau de risco da atividade exercida.



PREFEITURA DE
VILA VELHA

- a) Fornecer equipamentos de limpeza que atendam às exigências ergonômicas e que preservem a integridade física do trabalhador;
- b) Fornecer equipamentos aprovados previamente pelo SCIH (Serviço de Controle e Infecção Hospitalar);
- c) Capacitar os profissionais a operar e zelar pela manutenção dos equipamentos de EPI e demais materiais pertencentes ao serviço;
- d) Substituir os equipamentos que possam representar risco à integridade física do profissional ou que não atendam às necessidades do serviço;
- e) Uso de equipamentos industriais e nunca domésticos;
- f) Auxiliar no consumo mínimo de energia e água, preservando assim os recursos ambientais naturais esgotáveis;
- g) Possibilitar a reposição dos EPIs danificados de imediato, para que não prejudique a execução dos serviços;
- h) Aquisição de equipamentos de EPI com certificação de aprovação do ministério do trabalho e disponibilizá-lo em quantidade suficiente para o uso ou reposição;
- i) Capacitar ou direcionar a capacitação sobre EPI para um profissional que esteja habilitado em desenvolver treinamentos e abordagens como: tipos, momentos de utilizações, onde, como e quando utilizar, importância da utilização, riscos a não utilização, entre outros;
- j) Deverão ser observadas todas as disposições da NR 6 do Ministério do trabalho.

Qualidade do Serviço de Copeiragem

REGRAS COMPORTAMENTAIS

4.62 A CONTRATADA deverá exigir dos funcionários responsáveis pelos postos de serviço o rigoroso cumprimento das seguintes disposições:

- Comparecer ao trabalho sempre asseado, uniformizado e identificado respeitando a RDC 216;
- Tratar as pessoas com humanidade e respeito, independente do cargo ou posição que ocupam;
- Zelar pelo uso adequado da linguagem, evitando gírias, palavrões ou expressões não apropriadas ao tipo de relacionamento formal que o trabalho impõe;

- Comunicar imediatamente ao respectivo Fiscal do contrato, quaisquer irregularidades que possam comprometer a eficiência, responsabilidade e qualidade dos serviços;
- Manter-se no posto de trabalho, só se afastando para o cumprimento de tarefas pertinentes ao serviço que lhe for cometido;
- Não atender a chamados para cumprir tarefas de caráter particular ou estranhas às suas funções.

Acompanhamento das Refeições no Local

Do Profissional

4.63 É necessário que um profissional responsável da empresa contratada (Nutricionista ou técnico em nutrição), esteja presente desde o início ao término do horário das principais refeições (almoço e jantar), no mínimo 02 (duas) vezes por semana, para supervisão dos serviços a serem executados, bem como para que haja constante contato da CONTRATADA com os servidores municipais, pacientes e acompanhantes possibilitando a verificação da real qualidade da alimentação fornecida, resolução de possíveis problemas relacionados à mão-de-obra, controle do desperdício de alimentos, verificação da quantidade dos itens alimentícios em estoque e ajuste do que for necessário para a prestação de um serviço de qualidade.

4.64 Horário das refeições:

- a) Almoço - 11:00h às 13:30h
- b) Jantar - 19:30h às 21:00h

Do Prazo de Início da Execução do Contrato

4.65 A Contratada deverá obrigatoriamente iniciar a execução dos serviços, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir da emissão da Autorização de Fornecimento, podendo esse prazo ser prorrogado desde que previamente autorizado pela Contratante;

4.66 O acompanhamento do serviço ficará sob responsabilidade do fiscal do contrato indicado pela Secretaria de Saúde.

Das Condições Específicas de Fornecimento

4.67 A demanda de fornecimento será realizada ao longo do contrato, de segunda a domingo, inclusive feriados - conforme quadro detalhado.

4.68 As quantidades, os tipos e locais para entrega das refeições poderão sofrer variação diária, a depender da CONTRATANTE e deverão ser informadas à CONTRATADA em tempo hábil para produção das refeições e entrega no horário determinado.

4.69 O quantitativo e local de entrega das demandas variáveis deverá ser informado à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 horas à data do evento. Eventualmente, por motivo de força maior (que deverá ser explicitado no pedido) a solicitação de fornecimento poderá ser encaminhada em prazo menor – com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

4.70 Os alimentos e a quantidade correta solicitada devem ser entregues em perfeitas condições de higiene, preparo, acondicionamento, tempero e consumo, conforme horário estabelecido entre as partes.

DOS EQUIPAMENTOS E INSUMOS:

4.71 Todos os equipamentos e insumos necessários à execução do objeto deverão ser fornecidos pela contrata.

4.72 A contratada deverá fornecer e aplicar todos os insumos, materiais e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos necessários a execução dos serviços contratados, sejam eles industriais, de consumo e/ou descartáveis, os quais deverão ser de qualidade comprovada.

4.73 Substituir as suas expensas, no total ou em parte, os materiais em que se certifiquem alterações, defeitos ou incorreções;

DOS RECURSOS HUMANOS

4.74 O pessoal contratado pelas empresas deverá ser treinado, qualificado e uniformizado, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com Secretaria Municipal de Saúde.

4.75 A contratante poderá solicitar a substituição de qualquer profissional que não corresponda disciplinarmente às exigências das obrigações estipuladas no Termo de Referência, no ato convocatório e na vigência do contrato. Sendo que esta substituição ocorra de forma imediata para que o posto de trabalho não fique desocupado em nenhum momento.

4.76 Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços 01 (um) (a) nutricionista, profissional responsável pela supervisão de serviços, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, com atribuições/autoridade suficientes para representá-la (empresa Contratada) em tudo que se relacionar com os serviços contratados. As demais especialidades que compõem o



PREFEITURA DE
VILA VELHA

quadro técnico necessário a execução dos serviços, deverão ser suficientes para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

4.77 Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (luvas, calçados fechados, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

4.78 Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme legislação pertinente.

4.79 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.80 Ser ágil na execução dos serviços, cumprir os prazos determinados no contrato, buscar a qualidade sempre de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, proporcionando melhor atenção aos usuários dos serviços da rede Municipal de Saúde de Vila Velha e seus servidores.

4.81 Montar cozinha industrial para atender o objeto da licitação, em até 30 dias, na Grande Vitória, preferencialmente no município de Vila Velha, caso a empresa vencedora tenha sede em outro local que não seja a Grande Vitória cumprindo as legislações e normas sanitárias vigentes.

4.82 Cumprir a legislação ambiental, trabalhista e de segurança e medicina do trabalho, as instruções e medidas ambientais e de segurança interna da Administração e as normas de vigilância sanitária, tais como a Portaria MS 326/97, a RDC ANVISA 275/02 e a RDC ANVISA 216/04 (Boas Práticas de Fabricação), atendendo a todas as especificações técnicas relacionadas ao fornecimento da alimentação.

4.83 Executar o fornecimento de alimentação, em todas as suas fases, de acordo com as orientações da administração, utilizando pessoal especializado, obedecendo aos princípios de nutrição, às melhores técnicas de culinária e em conformidade com rigorosos padrões de higiene e segurança.

4.84 Manter as mesmas condições de atendimento durante toda a vigência do Contrato, sujeitando-se às supervisões técnicas realizadas pelo fiscal do Contrato e inspeções sanitárias executadas pela Vigilância Sanitária do Município de Vila Velha.



4.85 Disponibilizar todos os equipamentos e utensílios incluindo(balcões térmicos para distribuição das refeições - quente e frio; refresqueira para acondicionamento de suco; garrafas térmicas e cafeteira, “réchauds”; cubas gastronômicas; vasilhames/recipientes de vidro e/ou de aço inox; pratos, colheres, facas, garfos, entre outros), materiais descartáveis (colheres, garfos, facas, copos, potes, guardanapos, etc.) e demais itens (incluindo material de limpeza) necessários para atender ao quantitativo estimado de pessoas, e recolher estes equipamentos e utensílios devolver ao término do contrato.

4.86 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Natal, Ano Novo, etc.) observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

4.87 Manter, sempre que houver entregas, as caixas térmicas no local para a manutenção da temperatura dos alimentos havendo então a troca das caixas para higienização pela CONTRATADA.

4.88 Utilizar recipientes isotérmicos (Hot box) que assegurem a manutenção da temperatura dos alimentos acima dos 60°C e abaixo de 10° até ao consumo. Para esses o transporte deve ser efetuado através da utilização Tampa com anel de vedação e trava em Inox.

4.89 Fornecer copos descartáveis para servidores, pacientes e acompanhantes.

4.90 Fornecer água potável, pelo menos três vezes por dia, para as enfermarias do HMC, em recipientes higienizados (fornecidos pela CONTRATADA), observando-se as regulamentações preconizadas pela Vigilância Sanitária e Unidade Hospitalar.

4.91 Fornecer, com 15 dias de antecedência, para avaliação, o cardápio completo de servidores e pacientes, incluindo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia.

- Não haverá possibilidade de reaproveitamento de alimentos em nenhuma preparação;
- O cardápio deverá ser previamente aprovado pelo Fiscal do Contrato, indicado pela SEMSA, podendo haver sugestões de mudanças;
- O cardápio deverá ser submetido à análise e aprovação de nutricionista, devidamente registrada no Conselho Regional do Estado, designada pela CONTRATANTE, e poderá ser alterado desde que solicitado com antecedência.
- Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada com antecedência mínima de 48 horas.
- O cardápio será elaborado em acordo com as especificações descritas no documento e deve incluir todos os itens do almoço e jantar: saladas, arroz, feijão, guarnição, prato proteico e sobremesa;

- Possuir ficha técnica constando todas as receitas utilizadas no preparo dos pratos do cardápio, de forma
- a manter a padronização na qualidade da alimentação durante a execução do Contrato.
- Variar o cardápio diário mantendo sempre a qualidade, seguindo os costumes da região.

4.92 Providenciar a substituição imediata, a expensas da CONTRATADA, caso seja detectado que as refeições não atendem as especificações técnicas do objeto licitado. A Administração poderá rejeitá-los, integralmente ou em parte.

4.93 Fornecer, sempre que solicitada, água mineral gelada, em garrafas de 500 ml, no momento da abertura de eventos, em quantidades suficientes para todos os servidores até o fim do turno.

- O cálculo utilizado para cada trabalhador é de no mínimo 1,5 litros a cada 12 horas.

4.94 Manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização.

4.95 Preparar as refeições, lanches e desjejuns em horários cujo término seja o mais próximo possível do início da distribuição, mantendo-os a uma temperatura superior a 60° C, no caso de cadeia quente e inferior a 10° C no caso de cadeia fria.

4.96 Apresentar, sempre que solicitado pela Administração, amostras de quaisquer materiais empregados na produção/preparação das refeições.

4.97 Prestar os serviços de fornecimento de alimentação, atendendo as quantidades solicitadas pela CONTRATANTE, nos locais indicados no contrato, devendo toda a preparação dos alimentos ser realizada nas dependências da CONTRATADA.

4.98 Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 331/2019 e pela Instrução Normativa (IN) nº 60/2019 e RDC nº 724/2022.

4.99 Realizar o controle de temperatura no momento da entrega dos alimentos e disponibilizar em formato que planilha, que ficará sob posse da CONTRATANTE.

4.100 Servir as bebidas como sucos ou iogurtes geladas e transportar em recipiente térmicos com tampa, lavável e não poroso, separado do recipiente dos pães e das frutas.

4.101 Fornecer alimentação equilibrada e em condições higiênico sanitárias adequadas aos padrões de legislação vigente.

- Os produtos deverão seguir os mais altos padrões de qualidade, estar dentro dos prazos de validade, frescos e in natura. Qualquer alteração ou substituição de produtos deverá ser comunicada, formalmente, à Secretaria Municipal de Saúde, para avaliação e autorização da mesma.
- Os produtos poderão a qualquer momento serem inspecionados desde o seu preparo, por meio de visitas periódicas à cozinha e, se necessário, será solicitada a apresentação de notas fiscais da aquisição de matéria prima, até a embalagem e entrega.

4.102 Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos alimentos, preparação e distribuição dos alimentos nos locais indicados, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais necessários.

4.103 Comunicar imediatamente e por escrito à CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

4.104 Responder, imediatamente, refazer e/ou revisar às suas custas, quaisquer serviços que, por sua culpa, venham a ser considerados pela CONTRATANTE como errados, insuficientes, inadequados (estragados, deteriorados, mal cozidos, vencidos) ou em desacordo com leis, decretos, regulamentos ou portarias.

4.105 Arcar com os custos da análise bromatológica física e química dos gêneros e alimentos apresentados pela Secretaria Municipal de Saúde, em instituto ou laboratório especializado, quando se fizer necessário.

- Em caso de divergência quanto à sanidade de qualquer gênero ou alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após apresentação do laudo de análise em laboratório ou órgão especializado e aceito pela respectiva Secretaria Municipal de Saúde.

4.106 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes lacrados na presença da referência técnica da CONTRATADA, e armazenados em temperatura apropriada, nos locais onde foram produzidos, conforme legislação. Os recipientes deverão estar com etiqueta contendo data e assinatura. As amostras poderão ser recolhidas a qualquer momento pela Vigilância Sanitária Municipal.

4.107 O transporte da alimentação deverá ser realizado em recipientes térmicos específicos, conforme previsto em legislação vigente.

4.108 Apresentar, diariamente, todo o seu pessoal no mais rigoroso padrão de asseio corporal e de vestuário, com boa aparência, cabelos aparados e cobertos por touca ou equivalente, perfeitamente barbeados, unhas cortadas e sem esmaltes, devidamente uniformizados e identificados.

4.109 Afastar e substituir imediatamente da tarefa de manipulação de alimentos os empregados com doenças infectocontagiosas, cortes e lesões de pele.

4.110 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

4.111 A CONTRATADA deve providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, mantendo o quadro de funcionários sempre completo.

4.112 Exercer controle sobre assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

4.113 A CONTRATADA deverá promover treinamento de sua mão-de-obra, de forma permanente, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços, com apresentação de cronograma de treinamento semestral ou quando da substituição do funcionário. Deverá apresentar lista de presença dos participantes e conteúdo abordado ao responsável técnico da unidade.

4.114 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

4.115 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

4.116 Estabelecer controle da qualidade e quantidade de materiais descartáveis, produtos de limpeza e industrializados sendo expressamente proibido a falta destes, para que não haja qualquer tipo de transtorno ao serviço.

4.117 Promover controle de saúde de seu pessoal conforme legislação trabalhista pertinente.

4.118 Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

- Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de trabalho e Previdência Social (CTPS), atestando a contratação;
- Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime PIS/PASEP;
- Folha de ponto, assinada pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

- Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou conforme artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- Comprovante de opção e fornecimento de vale-transporte quando for o caso;
- Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

4.119 Aceitar o fiscal indicado pela Secretaria Municipal de Saúde, o qual terá plenos poderes para praticar atos nos limites da presente contratação, quanto à qualidade de gêneros, preparação e apresentação das refeições, volume, pesos e elaboração de cardápios, veículos, móveis e utensílios e a todo pessoal da CONTRATADA no que se referir à capacitação, asseio, higiene e comportamento.

4.120 Informar à CONTRATANTE sobre todo e qualquer imprevisto que possa gerar alteração no horário de cumprimento dos serviços objeto do presente instrumento, bem como efetuar a imediata resolução do caso, de modo que a rotina dos serviços em nada seja prejudicada.

4.121 Todos os gêneros alimentícios que forem suprimidos de uma mesma refeição, deverão ser listados para que, ao fim de cada mês, haja um levantamento de preços conjunto entre CONTRATANTE/CONTRATADA, transformando estes alimentos em número de refeições a serem abatidas na fatura.

4.122 Entregar as quantidades estimadas, diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados. Caso haja alteração de quantidade e de localidades, dentro dos limites do Município, a CONTRATANTE deverá comunicar em tempo hábil à CONTRATADA para providenciar suprimentos suficientes.

4.123 Enviar ao fiscal de contrato lotado no HMC, de segunda a sexta-feira, sem ônus a CONTRATANTE, uma amostra da refeição e do lanche servidos no dia, com objetivo fiscalizatório.

4.124 Entregar refeições e lanches em forma de kit individual, lanches, almoços, jantar e água que serão utilizados em (Reuniões, Campanhas, Ações e Eventos diversos da Secretaria Municipal de

Saúde) esporadicamente/conforme necessidade, dentro de um período contratual de acordo com as quantidades estimadas conforme o item 4 deste termo e conforme solicitação da CONTRATANTE.

4.125 Cumprir rigorosamente os horários de entrega.

4.126 Atender aos pacientes que estiverem em uso de dietas que não sejam usuais, de acordo com a especificação da mesma, prescrita por médico ou nutricionista, na qual deverá estar indicado o prazo de validade, sem alteração no preço da refeição da referida dieta.

4.127 Dispor de equipamento de avaliação de satisfação de qualidade do comensal em cada local onde a refeição é distribuída, repassando bimestralmente o resultado e considerações ao fiscal do contrato.

4.128 Sujeitar-se as responsabilidades civil, penal ou indenização por dano material e moral, caso haja qualquer intoxicação proveniente da comida, àquele que venha sofrer após a ingestão de seu alimento, isentando assim a CONTRATANTE de qualquer ônus ou penalidade.

4.129 Não ceder ou transferir o presente contrato, no todo ou em parte a outrem.

4.130 A CONTRATADA será a única responsável, integral e exclusivamente pelo pagamento dos salários, ordenados, todos os encargos previstos pela legislação trabalhista e previdenciária, inclusive FGTS, prêmios de seguro contra acidentes de trabalho e demais encargos legais, nos quais se incluem ainda, aqueles especiais, próprios da categoria profissional utilizada, durante todo o tempo de prestação do serviço.

4.131 CONTRATADA declara que tem pleno conhecimento do Enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho e compromete-se a responder perante a CONTRATANTE por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes de eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho em Reclamação Trabalhista ou qualquer outro procedimento que vier a ser promovido por empregado, ex empregado, preposto ou sócio dela CONTRATADA contra a CONTRATANTE.

4.132 Providenciar a análise bromatológica, física e química dos alimentos quando necessário, em instituto ou laboratório especializado, apresentando o resultado à contratante. A contratada deverá arcar com os custos da análise e este valor não será repassado à contratante em hipótese alguma;

4.133 Ressarcir a CONTRATANTE de eventuais despesas, custas processuais e honorários advocatícios dispendidos por ela, servindo os comprovantes, guias ou notas fiscais como recibos de pagamento e documentos hábeis a instruir cobrança.

- Caso a CONTRATANTE acionada judicial ou administrativamente, inclusive reclamações trabalhistas, por qualquer ato inserido no rol de responsabilidades da CONTRATADA (que é total e amplo), esta assumirá para si a responsabilidade por toda e qualquer eventual condenação, isentando a CONTRATANTE de quaisquer obrigações, aplicando-se no caso concreto uma das formas de intervenção de terceiros, previstas no Código de Processo Civil, especialmente a denúncia da lide (art.125 – CPC), com o que concorda e aceita a CONTRATADA desde já e expressamente.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.134 Compete à Administração Pública, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, garantir as condições necessárias para a adequada execução do contrato, cabendo-lhe, entre outras responsabilidades:

- 4.134.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA;
- 4.134.2** Acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens solicitados;
- 4.134.3** Efetuar o pagamento devido, nas condições estabelecidas, observando-se os números de refeições a serem preparadas e efetivamente distribuídas;
- 4.134.4** Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados ao município;
- 4.134.5** Designar formalmente um servidor da unidade gestora para acompanhar e fiscalizar a execução da autorização de fornecimento ou instrumentos equivalentes;
- 4.134.6** Notificar formalmente quaisquer irregularidades encontradas na entrega dos itens;
- 4.134.7** Solicitar a substituição imediata de qualquer utensílio/equipamento que não atenda às exigências do serviço; recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade;
- 4.134.8** Acessar, a qualquer momento, às dependências e veículos da empresa contratada, para fiscalização permanente dos serviços;
- 4.134.9** Solicitar à empresa, sempre que necessário, a documentação referente ao pessoal, supervisionado rotineiramente, em observância as Normas de Segurança do Trabalho e higiene;
- 4.134.10** Identificar as pessoas com direito às refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o controle do faturamento pela Contratada;

- 4.134.11** Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de servidor designado pela Secretaria Municipal de Saúde;
- 4.134.12** Notificar a Empresa, por escrito, sobre irregularidades ou falhas constantes na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 4.134.13** Realizar vistoria técnica nas dependências da empresa, pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, periodicamente;
- 4.134.14** Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- 4.134.15** A CONTRATANTE poderá aplicar as sanções previstas no Decreto Municipal nº 201/15.
- 4.134.16** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados
- 4.134.17** Iniciada a prestação do serviço pela CONTRATADA, a SEMSA, por intermédio de servidor da Vigilância Sanitária designado, realizará no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, os exames necessários para aceitação/aprovação dos serviços, de modo a comprovar que atendem às especificações técnicas estabelecidas no Edital. Durante a execução do contrato as visitas serão realizadas a qualquer tempo, por servidor designado pela vigilância sanitária de Vila Velha, acompanhado do fiscal do contrato.

SUSTENTABILIDADE

- 4.135** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.
- 4.136** Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e durante a vigência contratual, sob pena de rescisão contratual, o atendimento das seguintes condições:
- Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTE/SDH nº 2, de 12 de maio de 2011;
 - Não ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal

Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105.

4.136.1 Todo o manejo dos resíduos deve seguir as normas vigentes bem como os fluxos padronizados.

5 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

5.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

5.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

5.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

5.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

5.7.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a

regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

5.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

5.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

5.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

5.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

5.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

5.8.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

5.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

5.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

5.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

5.9.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

5.9.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

5.10 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

5.11 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

5.12 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

5.13 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

6 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1 A medição e o pagamento serão realizados de forma distinta, conforme a natureza de cada parcela do objeto:

I – Itens 01 a 09: a medição será realizada por unidade efetivamente fornecida, entregue e aceita pela CONTRATANTE, observadas as especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência;

II – Item 10 – Serviço de Copeiragem: a medição será realizada por posto de trabalho/mês efetivamente disponibilizado, observadas as condições de execução, quantitativos, escalas e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.1.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II, que estabelece critérios objetivos para avaliação da qualidade da execução dos serviços contratados e para verificação do cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

6.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) Não produzir os resultados acordados,
- b) Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- c) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.3 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

6.4 Do recebimento:

6.4.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133/2021).

6.4.2 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

6.4.3 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.4.4 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

6.4.5 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

6.4.6 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.5 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.6 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

6.7 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

6.8 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.9 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.10 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

6.11 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.12 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

6.13 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.14 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

6.15 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

6.16 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.17 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

6.18 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.19 Prazo de pagamento, Liquidação e Forma de pagamento:

6.19.1 Conforme instrumento contratual.

DO REAJUSTAMENTO E DA REPACTUAÇÃO

6.20 Para os itens 01 a 09, referentes ao fornecimento de refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, os preços poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado da contratação, mediante aplicação da variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, nos termos dos arts. 25, §§ 7º e 8º, inciso I, e 92, §§ 3º e 4º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

6.21 Para o item 10 – Serviço de Copeiragem, os custos decorrentes da mão de obra com dedicação exclusiva serão objeto de repactuação, quando cabível, mediante demonstração analítica da variação dos custos contratuais, observando-se o acordo, a convenção coletiva de trabalho ou o dissídio coletivo ao qual a proposta estiver vinculada, bem como a documentação comprobatória e a respectiva planilha de custos e formação de preços, nos termos da legislação aplicável.

6.22 Os componentes de custos do serviço de copeiragem não vinculados à mão de obra poderão ser reajustados pelo IPCA, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses e a data-base vinculada à data do orçamento estimado da contratação.

7 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 O fornecedor será selecionado por licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se o critério de julgamento pelo menor preço.

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação técnica, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

7.2 Alvará da Vigilância Sanitária da sede da Empresa contratada, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde do município competente, com validade na data da arrematação.

7.3 Alvará de funcionamento da empresa, onde presentemente está localizado a produção de suas refeições, expedido pela prefeitura do município onde estiver localizada, com validade na data de arrematação.

7.4 Certificado sanitário de veículo para transporte de alimentos, emitido pela Vigilância Sanitária.

7.5 Certidão de Registro e Quitação da Pessoa Jurídica (CRQ), atualizada, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da sede ou filial da CONTRATADA.

7.6 **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente em papel timbrado das empresas ou órgãos adquirentes, devidamente assinado(s), **comprovando a aptidão do licitante para o fornecimento de materiais pertinentes ao objeto desta licitação**, sem quaisquer restrições.

7.7 Indicação pela arrematante do(s) Responsável(eis) Técnico(s), com nível superior em **Nutrição**, integrante(s) de seu quadro funcional, na data prevista para a formalização do contrato, devidamente assinada pelo representante legal da empresa e pelo responsável técnico indicado.

Comprovação da existência do profissional no quadro funcional da licitada deverá ser feita:

- a) Apresentação da cópia da Carteira de Trabalho; ou
- b) Através do contrato social da empresa, devidamente registrado na Junta Comercial no caso de sócio; ou
- c) Contrato de prestação de serviços, com firmas devidamente reconhecidas.
- d) Registro técnico junto ao CRN (Conselho Regional de Nutricionistas) do responsável técnico indicado.

8 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 O orçamento final de valor da contratação em tela, baseada em cotações atuais será realizada posteriormente pelo setor competente desta Secretaria, a saber, Cotação/SEMSA.

9 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

9.2 A contratação será atendida pela dotação orçamentária a ser informada pelo Fundo Municipal de Saúde – FMS.

9.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10 ANEXOS



PREFEITURA DE
VILA VELHA

10.1 ANEXO I – Planilha Básica de Custos e Formação de Preços – Serviço de Copeiragem

10.2 ANEXO II – Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

11 ASSINATURAS E APROVAÇÕES

Vila Velha/ES, na data de sua assinatura eletrônica.

11.1 Elaborado por:

Assinado eletronicamente

Tiago Alves

Atenção Especializada

Matricula 9957898

Assinado eletronicamente

Marcos Renan Marotto Marques

Hospital Municipal de Cobilândia

Matrícula: 10005346

11.2 Revisado por:

Assinado eletronicamente

Alessandra Barcelos

Subsecretária da Atenção Especializada

Matricula: 10002682

11.3 Aprovo e autorizo a autuação e tramitação deste processo:

Assinado eletronicamente

Cátia Cristina Vieira Lisboa

Secretária Municipal de Saúde

Matricula: 10002563

ANEXO I

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS – SERVIÇO DE COPEIRAGEM

A presente Planilha Básica de Custos e Formação de Preços aplica-se exclusivamente à parcela referente ao serviço de copeiragem, item 10 do Termo de Referência, caracterizada como serviço com dedicação exclusiva de mão de obra.

Para os itens 01 a 09, referentes ao fornecimento de refeições, kit lanche, lanche simples e água mineral, não será exigida a apresentação desta planilha de custos, devendo a proposta comercial apresentar os respectivos preços unitários por unidade fornecida.

1. REGRAS RELATIVAS À ELABORAÇÃO DA PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS:

- a) O salário que será adotado é o correspondente ao estipulado para as categorias, em convenção coletiva em vigor na data da apresentação da proposta;
- b) Os encargos sociais deverão ser detalhados conforme especificado no formulário e incidirão sobre o montante da remuneração, de acordo com as alíquotas definidas na legislação vigente;
- c) Caso ocorra necessidade de preenchimento do item “outros”, a proponente deverá discriminá-la. A sua inclusão, sem especificação, ensejará a desclassificação da proposta;
- d) Os preços apresentados no formulário deverão ser compostos de tal maneira que representem a compensação integral pela execução dos serviços, cobrindo todos os custos de mão de obra, inclusive folgadores, encargos sociais, equipamentos, acessórios de limpeza, transportes, alimentação, lucros, encargos fiscais e parafiscais, despesas diretas e indiretas, bem como aquelas indispensáveis para proporcionar e manter a higiene e segurança dos trabalhadores;
- e) É imprescindível o detalhamento do percentual relativo aos encargos trabalhistas e aos impostos municipais, estaduais e federais. A ausência de detalhamento ou a errônea indicação dos índices ensejarão a desclassificação da proponente.
- f) O formulário do item 2, que segue abaixo, deverá ser apresentado em conjunto com a proposta comercial.

2. FORMULÁRIO PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS

PLANILHA DE PREÇOS/PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

TIPO DE POSTO:

Contratação de empresa especializada em Preparar e fornecer adequadamente REFEIÇÕES (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), KIT LANCHE, COFFEE-BREAK e ÁGUA MINERAL, além dos materiais descartáveis que se fizerem necessários para o consumo destes, contemplando também o serviço de Copeiragem. Para atender à Secretaria Municipal de Saúde;

A proposta foi elaborada com base no salário normativo de R\$ _____(xxxxxxxx), pertinente a categoria de _____, homologado em acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho em ____/____/____.

ITEM		PERCENTUAL	VALOR/FUNÇÃO
A	MONTANTE A		
1	REMUNERAÇÃO		
1.1	SALÁRIO		
1.2	ADICIONAL SOBRE SALÁRIO		
1.2.1	Adicional noturno		
1.2.2	Adicional insalubridade		
1.2.3	Outros a especificar		
Subtotal 1 – (soma remuneração + adicionais)			
2	ENCARGOS SOCIAIS		
2.1	GRUPO A		
2.1.1	INSS		



PREFEITURA DE
VILA VELHA

2.1.2	SESI ou SESC		
2.1.3	SENAI ou SENAC		
2.1.4	INCRA		
2.1.5	Salário Educação		
2.1.6	FGTS		
2.1.7	Seguro Acidente de Trabalho		
2.1.8	SEBRAE		
Subtotal Encargos Sociais – GRUPO A			
2.2	GRUPO B		
2.2.1	Férias		
2.2.2	Auxílio Doença		
2.2.3	Acidente de Trabalho		
2.2.4	Auxílio Paternidade/Maternidade		
2.2.5	Faltas Legais		
2.2.6	Aviso Prévio Trabalhado		
2.2.7	Representação Sindical		
2.2.8	Treinamento		
2.2.9	1/3 Férias Constitucional		
2.2.10	13º Salário		
Subtotal Encargos Sociais – GRUPO B			
2.3	GRUPO C		
2.3.1	Aviso Prévio Indenizado		
2.3.2	FGTS s/ Aviso Prévio		



PREFEITURA DE
VILA VELHA

2.3.3	Contribuição Social s/ Aviso Prévio		
2.3.4	Reflexos no Aviso Prévio Indenizado		
2.3.5	Multa do FGTS		
2.3.6	Contribuição Social		
2.3.7	Indenização Adicional		
Subtotal Encargos Sociais – GRUPO C			
2.4	GRUPO D		
2.4.1	Incidência dos Encargos do Grupo A sobre os itens do Grupo B		
2.4.2	Incidência Sobre o Salário Maternidade		
Subtotal Encargos Sociais – GRUPO D			
Subtotal 2 – Encargos sociais (Grupos A + B +C + D)			
TOTAL DO MONTANTE A (Subtotais 1 + 2)			
B	MONTANTE B		
1	INSUMOS E EQUIPAMENTOS		
1.1	Equipamentos		
1.2	Outros a esclarecer		
Subtotal 1 – Insumos e Equipamentos			
2	BENEFÍCIOS COM PESSOAL		
2.1	Vale Transporte		
2.2	Uniformes e EPIs		
2.3	Capacitação/Treinament os		



PREFEITURA DE
VILA VELHA

2.4	Cesta Básica		
2.5	Seguro de Vida em Grupo		
2.6	Medicina e Segurança do Trabalho		
2.7	Materiais e/ou equipamentos		
2.8	Outros a Especificar		
2.9	Reserva Técnica		
Subtotal 2 – Benefícios			
3	ADMINISTRAÇÃO	%	
3.1	Despesas Administrativas/Operacionais		
3.2	Lucro		
Subtotal 3 – Administração			
TOTAL DO MONTANTE B (Subtotais 1 + 2 + 3)			
C	MONTANTE C	%	
1	TRIBUTOS	%	
1.1	ISSQN		
1.2	PIS		
1.3	COFINS		
TOTAL DO MONTANTE C (tributos)			
VALOR UNITÁRIO (MONTANTE A + B + C)			
VALOR MENSAL POSTO			
VALOR GLOBAL PARA 12 (doze) MESES			

Obs₁: A empresa deverá informar o regime de competência a que está submetida (Lucro Real, Lucro Presumido ou outros).

Obs₂: Conforme Acórdão nº 950/07 TCU, não deverá ser cotado nas planilhas de custo, na parte de tributos os impostos do IRPJ e CSLL.

ANEXO II

Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

1. OBJETIVO

O presente Instrumento de Medição de Resultados (IMR) estabelece critérios objetivos para avaliação da qualidade da execução dos serviços contratados, bem como para verificação do cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

2. INDICADORES DE DESEMPENHO

Indicador 1 - Pontualidade na entrega das refeições - Peso 20 pontos

Objetivo: Garantir a entrega das refeições nos horários estabelecidos no TR.

Medição: Percentual de entregas realizadas dentro do horário contratual.

RESULTADO MENSAL	PONTUAÇÃO
≥ 98%	20
95% a 97,99%	15
90% a 94,99%	10
< 90%	0

Indicador 2 - Conformidade sanitária e qualidade dos alimentos - Peso 30 pontos

Objetivo: Assegurar conformidade com RDC/ANVISA, boas práticas de manipulação e padrões nutricionais.

Medição: Número de não conformidades sanitárias registradas pela fiscalização.

NÃO CONFORMIDADES NO MÊS	PONTUAÇÃO
0	30
1	20
2	10
≥ 3	0

Indicador 3 - Temperatura e acondicionamento das refeições - Peso 20 pontos

Objetivo: Garantir segurança alimentar e manutenção das temperaturas adequadas.

Medição: Percentual de amostras em conformidade.

CONFORMIDADE	PONTUAÇÃO
≥ 98%	20
95% a 97,99%	15
90% a 94,99%	10
< 90%	0

Indicador 4 - Disponibilidade de pessoal de copeiragem - Peso 15 pontos

Objetivo: Garantir os postos de copeiragem previstos no contrato.

Medição: Percentual de cobertura dos postos.

COBERTURA	PONTUAÇÃO
≥ 98%	15
98% a 99,99%	10
95% a 97,99%	5
< 95%	0

Indicador 5 - Atendimento às dietas prescritas - Peso 15 pontos

Objetivo: Garantir entrega correta das dietas hospitalares prescritas.

Medição: Percentual de conformidade das dietas auditadas.

CONFORMIDADE	PONTUAÇÃO
≥ 98%	15
98% a 99,99%	10
95% a 97,99%	5
< 95%	0

3. FAIXA DE DESEMPENHO E GLOSA FINANCEIRA

A pontuação máxima mensal será de 100 ponto.

O valor mensal devido será calculado da seguinte forma:

$$\text{Valor a pagar} = \text{Valor faturado} \times (\text{Pontuação obtida}/100)$$

PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO
95 A 100 PONTOS	100%
90 A 94 PONTOS	98%
80 A 89 PONTOS	95%
70 A 79 PONTOS	90%
60 A 69 PONTOS	85%
ABAIXO DE 60 PONTOS	80%

4. HIPÓTESES ESPECÍFICAS DE RETENÇÃO E GLOSA

Sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis, será aplicada retenção ou glosa proporcional quando se verificar que a CONTRATADA:

- Não produziu os resultados acordados, caracterizado pelo descumprimento dos indicadores do IMR.

- Deixou de executar ou executou com qualidade inferior à mínima exigida, incluindo atraso reiterado, refeições fora do padrão, acondicionamento inadequado ou descumprimento das dietas prescritas.
- Deixou de utilizar materiais, equipamentos ou recursos humanos exigidos, ou os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à contratada.

5. PROCEDIMENTOS DE AFERIÇÃO

Sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis, será aplicada retenção ou glosa proporcional quando se verificar que a CONTRATADA:

- Não produziu os resultados acordados, caracterizado pelo descumprimento dos indicadores do IMR.
- Deixou de executar ou executou com qualidade inferior à mínima exigida, incluindo atraso reiterado, refeições fora do padrão, acondicionamento inadequado ou descumprimento das dietas prescritas.
- Deixou de utilizar materiais, equipamentos ou recursos humanos exigidos, ou os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à contratada.

Constituem ocorrências graves, sujeitas à glosa integral do item correspondente e eventual abertura de processo sancionador:

- Intoxicação alimentar comprovadamente relacionada ao serviço;
- Entrega de alimento impróprio para consumo;
- Ausência total de fornecimento de refeição programada;
- Falta de copeiragem que comprometa o atendimento hospitalar;
- Descumprimento de normas sanitárias com risco à saúde.



PREFEITURA DE
VILA VELHA

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

A aplicação do IMR não exclui a possibilidade de aplicação das demais penalidades previstas no contrato, na legislação vigente e nos instrumentos convocatórios.

O instrumento será aplicado durante toda a vigência contratual como mecanismo de controle da qualidade dos serviços prestados.



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Assinado eletronicamente por:
TIAGO ALVES
CPF: ***.989.171-**
Data: 14/10/2026 12:04:11 -03:00

Assinado eletronicamente por:
ALESSANDRA BARCELOS
CPF: ***.278.237-**
Data: 14/10/2026 14:11:22 -03:00

Assinado eletronicamente por:
CÁTIA CRISTINA VIEIRA LISBOA
CPF: ***.048.707-**
Data: 14/10/2026 14:17:09 -03:00

Assinado eletronicamente por:
MARCOS RENAN MAROTTO MARQUES
CPF: ***.384.687-**
Data: 14/10/2026 14:19:29 -03:00