

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (Artigo 6º, Inciso XXIII, a)

O objeto trata-se da abertura de processo licitatório para **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação, contemplando: café da manhã, Coffee break, Coffee break Tipo II, Lanche e Kit Lanche**, para secretarias e departamentos da Prefeitura Municipal de Peruíbe pelo período de 12 (doze) meses.

| Código Interno | Unidade de Medida | Produto | Quantidade |
|-----------------------|--------------------------|---|-------------------|
| 01.000396-4 | Serv | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ Café com leite integral adoçado 250 ml (50 ml de café, 200 ml de leite integral e 20 g de açúcar), Copo descartável de 250 ml; Pão 100g (50g cada) 2 unidades; Margarina 20 g (10 g por unidade de pão) 1 colher de sobremesa; Fruta 100 g 1 unidade. | 21.476 |
| 01.000477-1 | Serv | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK Água mineral: 250 ml, café: 50 ml, refresco: 250ml, bolo simples: Pedaco de 80g, biscoito doce sem recheio: 3und, biscoito salgado: 3und, salgado (coxinha, risole de queijo e presunto, esfiha de carne): 3 unidades (tamanho coquetel) | 4.200 |
| 01.003216-1 | Serv | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO 2 Água mineral: 250 ml; Café adoçado (5 g de açúcar): 70 ml; Refresco: 250ml; Bolo Simples: 50g; Salgado (coxinha, risole de queijo de presunto, esfiha de carne): 3 unidades (60g (20g cada); Torta salgada: 50g (1 pedaço médio); Mini Baguete de frios: 50g (1 pedaço médio) | 5.000 |
| 01.001046-9 | Serv | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE 2 unidades de Pão Francês 100g (50g cada); 2 fatias de Queijo prato 30g (15g | 6.500 |



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

| | | | |
|-------------|------|--|--------|
| | | cada); 2 fatias de Presunto Cozido 30g (15g cada); 1 und. de suco caixinha 200ml - sabores diversos. | |
| 01.005289-1 | Serv | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE KIT LANCHE Composto por 01 pacote de Biscoito integral "tipo Club Social", embalagem individual de no mínimo 200g, 01 barra de cereal de no mínimo 20g, sem açúcar adicionado, e 01 suco pronto de no mínimo 200ml, sem açúcar adicionado, embalagem tetra pak. Validade dos produtos e embalagem conforme exigidos no Termo de Referência. | 31.200 |

A prestação do serviço contempla o seguinte público comensal:

- Funcionários vinculados aos diversos departamentos da Secretaria Municipal de Saúde;
- Funcionários da Secretaria de Assistência Social;
- Funcionários da base do Corpo de Bombeiros (COBOM);
- Funcionários do Grupamento de Bombeiros Marítimos (GBMAR);
- Funcionários da Guarda Civil Municipal (GCM);
- Funcionários do Serviço de Trânsito (SETRAN);
- Clientela atendida pelo Gabinete do Prefeito inclusive os que se vinculam por convênios;
- Funcionários vinculados da Secretaria de Cultura e Esportes, colaboradores e clientela atendida pela Secretaria em atividades de interesse público;
- Clientela atendida pelo Tratamento Fora do Domicílio (TFD);
- Acompanhantes dos pacientes da unidade de pronto atendimento - (UPA) 24H e TFD - que atendam as seguintes características:
 - Pacientes idosos - a partir de 60 anos (Estatuto do Idoso – Lei nº 10.741) - Art. 16. Ao idoso internado ou em observação é assegurado o direito a acompanhante, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para a sua permanência em tempo integral, segundo o critério médico. (BRASIL, 2003);
 - Pacientes crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei nº 8.090) - até 18 anos de idade - Art. 12. Os estabelecimentos de



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

atendimento à saúde, inclusive as unidades neonatais, de terapia intensiva e de cuidados intermediários, deverão proporcionar condições para a permanência em tempo integral de um dos pais ou responsável, nos casos de internação de criança ou adolescente. (Redação dada pela Lei nº 13.257, de 2016) (BRASÍLIA, 2019);

- Pacientes com deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência – Lei nº 13.146/2015, Art. 9º e Art. 11).

O objeto contempla o serviço de fornecimento de café da manhã, Coffee Break, Coffee Break tipo 2, Lanche e Kit Lanche.

Consiste em refeição elaborada nas dependências da **Contratada**, porcionada e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da **Contratada** a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições.

As refeições serão servidas conforme a seguir:

- Café da manhã: Diariamente;
- Coffee Break - eventualmente;
- Coffee Break tipo 2 - eventualmente;
- Lanche - Eventualmente;
- Kit Lanche - Semanalmente.

Para a elaboração deste Termo de Referência, foi utilizada a Ata de Registro de Preços nº 23/2024 como base para o fornecimento de café da manhã, Coffee Break,



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Coffee Break Tipo II e lanche. Além disso, incluiu-se o fornecimento de kits lanche para os pacientes atendidos pelo Tratamento Fora do Domicílio (TFD) e, quando necessário, seus acompanhantes, conforme previsto na Portaria GM/MS nº 55, de 24 de fevereiro de 1999, que assegura o custeio de despesas com transporte e diárias para alimentação e pernoite desses pacientes.

Será atribuída como unidade de medida para os serviços a R\$/refeição.

Quanto à sua natureza, o objeto trata-se de serviço comum.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Artigo 6º, Inciso XXIII, b)

A presente contratação visa garantir o fornecimento de café da manhã, Coffee Break, Coffee Break Tipo II, lanche e Kits Lanche para diferentes grupos de servidores e usuários atendidos por órgãos e unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Defesa Social, Secretaria Municipal de Assistência Social, Cultura, Gabinete e Frota/Tratamento Fora do Domicílio (TFD).

No caso dos pacientes assistidos pelo TFD, o direito à alimentação está garantido pela **Portaria GM/MS nº 55, de 24 de fevereiro de 1999**, que, em seu artigo 5º, estabelece:

"Aos pacientes atendidos pelo Programa de Tratamento Fora do Domicílio no Sistema Único de Saúde - SUS, e quando necessário, a um acompanhante, será assegurado o custeio de despesas com transporte e diárias para alimentação e pernoite."

Além disso, conforme previsto no **Artigo 1º, § 2º, da mesma Portaria**, para pacientes maiores de 60 anos internados em hospitais públicos, contratados ou conveniados com o SUS, é obrigatória a disponibilização de um acompanhante, e no valor da diária desse acompanhante estão incluídos a acomodação adequada e o fornecimento das principais refeições.

Dessa forma, a presente contratação visa atender a essa determinação legal, garantindo o fornecimento adequado de alimentação aos pacientes e acompanhantes do TFD.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Esta contratação justifica-se pela necessidade contínua e essencial de garantir a alimentação adequada para esses públicos, exigindo a atuação de uma empresa especializada em serviços de nutrição, capaz de atender às exigências técnicas e às especificidades nutricionais de cada grupo beneficiado. A contratação proporcionará benefícios diretos na eficiência operacional e no bem-estar dos servidores e usuários dos serviços públicos, alinhando-se aos princípios da eficiência e do interesse público previstos no art. 18, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (Artigo 6º, Inciso XXIII, c)

A solução proposta envolve a contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de café da manhã, Coffee Break, Coffee Break Tipo II, lanche e Kits Lanche, que será responsável por fornecer refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas, tanto para servidores quanto para acompanhantes de pacientes e outros públicos. O escopo da contratação abrange a entrega de refeições nas unidades de saúde, assistência social, como UPA 24h, SAMU, CAPS, além de outras secretarias e departamentos vinculados, conforme a demanda específica de cada local.

O ciclo de vida do objeto envolve as seguintes etapas:

- 1. Planejamento e Contratação:** Levantamento da demanda, definição dos critérios de fornecimento e formalização da contratação via processo licitatório.
- 2. Execução do Serviço:** Fornecimento dos alimentos conforme cronograma e demanda de cada unidade, respeitando os requisitos de qualidade, segurança alimentar e normas sanitárias vigentes.
- 3. Distribuição e Consumo:** Entrega dos alimentos nos locais determinados, garantindo que cheguem em condições adequadas para consumo pelos públicos beneficiários.
- 4. Monitoramento e Controle:** Acompanhamento da execução contratual, fiscalização dos padrões de qualidade e registro de ocorrências, assegurando o cumprimento das especificações estabelecidas.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

5. **Acompanhamento da Demanda e Ajustes:** Revisão periódica da necessidade de fornecimento, considerando fatores sazonais e eventuais aumentos na demanda devido a surtos epidemiológicos ou ampliação do público atendido.
6. **Encerramento e Avaliação:** Finalização do contrato, análise dos resultados, avaliação da qualidade do serviço prestado e identificação de melhorias para futuras contratações.

O fornecimento do **kit lanche para pacientes do TFD** é um dos aspectos essenciais da solução, garantindo suporte nutricional adequado durante os deslocamentos para tratamento médico fora do município. Essa necessidade está amparada pela **Portaria GM/MS nº 55, de 24 de fevereiro de 1999**, que assegura a cobertura de despesas com alimentação para esses pacientes e, quando necessário, para seus acompanhantes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Artigo 6 °, Inciso XXIII, d)

4.1. Requisitos Sanitários e de Segurança Alimentar

4.1.1. Cumprimento das normas sanitárias vigentes – Especialmente as estabelecidas pela **ANVISA** e a **RDC nº 216/2004**, que regulam as boas práticas para serviços de alimentação.

4.1.2. Higiene no preparo e manipulação dos alimentos – Garantia de que todas as etapas de produção respeitem padrões de higiene, prevenindo contaminações.

4.1.3. Conservação adequada dos alimentos – Controle rigoroso de temperatura e armazenamento para manter a qualidade desde o preparo até a entrega.

4.1.4. Controle de qualidade dos insumos – Utilização de produtos dentro do prazo de validade e em conformidade com padrões de segurança alimentar.

4.1.5. Transporte adequado dos alimentos – Garantia de que os alimentos sejam transportados em recipientes apropriados, mantendo sua integridade e segurança.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

4.1.6. Treinamento dos funcionários – Capacitação contínua em boas práticas de manipulação de alimentos, visando à segurança dos consumidores.

4.2. Requisitos Legais para a Contratação

4.2.1. Alvará Sanitário obrigatório – A empresa deve possuir Alvará Sanitário emitido pela **Vigilância Sanitária**, atestando que cumpre todas as normas de segurança alimentar. A ausência do alvará impede a contratação.

4.3. Prazos

4.3.1. Prazo para início da prestação dos serviços – A contratada deverá iniciar a prestação dos serviços em até 15 dias consecutivos após a assinatura do contrato e emissão da ordem de serviço pelo Contratante.

4.3.2. Prazo de duração do contrato – O contrato terá duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, até o limite máximo legal permitido.

4.4. Requisitos de Validade dos Produtos

4.4.1. Os produtos que compõem o kit lanche do TFD deverão respeitar os seguintes prazos de validade mínimos no momento da entrega:

- Biscoito integral (tipo Club Social) – mínimo de 90 dias de validade restante.
- Barra de cereal – mínimo de 90 dias de validade restante.
- Suco pronto 200ml (embalagem Tetra Pak) – mínimo de 120 dias de validade restante.

4.4.2. A Contratada deverá garantir que os produtos estejam dentro do prazo de validade estabelecido e armazenados em condições adequadas, conforme exigências sanitárias.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

4.4.3. Caso sejam identificados produtos com prazo de validade inferior ao estipulado ou em condições inadequadas para consumo, a empresa será obrigada a realizar a substituição imediata, sem custos adicionais para o Contratante.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Artigo 6 °, Inciso XXIII, e)

5.1. Descrição dos Serviços

A prestação de serviços de fornecimento de alimentação **contemplando: café da manhã, Coffee break, Coffee break Tipo II, Lanche e Kit Lanche** envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos servidores, funcionários, e demais públicos comensais, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

- **Café da manhã:** Fornecido diariamente para os setores da UPA, GCM, COBOM, Gabinete do Prefeito, Assistência Social e SETRAN, conforme pedidos previamente realizados pelas unidades.
- **Kits Lanche para o TFD:** Fornecidos semanalmente ao setor responsável pelo TFD, conforme solicitação transmitida à contratada. Os kits deverão ser embalados em saco plástico transparente, devidamente lacrados.
- **Coffee Break e Coffee Break Tipo II:** Fornecidos conforme demanda específica de eventos e reuniões, mediante solicitação prévia.

5.2. Locais de Prestação dos Serviços:

| Endereço | Secretaria responsável | Local |
|--|--------------------------------------|---|
| Av. Rio de Janeiro, 310 - Stella Maris | Secretaria de Defesa Social | Sede da Secretaria de Defesa Social |
| Av. Gov. Mário Covas Júnior, 2.612 - Centro | Secretaria de Defesa Social | Sede do Grupamento de Bombeiros Marítimos (GBMAR) |
| Rua Ugo Santacroce, 1171 - São João Batista | Secretaria de Defesa Social | Base do Corpo de Bombeiros (COBOM) |
| Rua Porfírio Diogo Santana, 301/305 - Centro | Secretaria Municipal de Saúde | Centro De Atenção Psicossocial - CAPS |



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| Rua Jaçanã, 125 - Centro | Secretaria Municipal de Saúde | Unidade de Vigilância em Zoonoses - UVZ |
| Rua Alfredo Gomes, 39 – Centro | Secretaria Municipal de Saúde | Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU Peruíbe |
| Av. Tancredo Neves, 1265 – Jardim Brasil | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Jardim Brasil |
| Rua Imbuia, s/n - Estância dos Eucaliptos | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Santa Izabel |
| Rua Marília, s/n - Nova Itariri | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Nova Itariri |
| Av. Darcy Fonseca, 25 – Bairro dos Prados | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Torre |
| Estrada do Una, s/n - Barra do Una | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Barra do Una |
| Rua Padre Vitalino Bernini S/N – Caraguava | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Caraguava |
| Estrada Guaraú Una s/n - Guaraú | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Guaraú |
| Av. Luciano de Bona, 2435 – Jardim Ribamar | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Jardim Ribamar |
| Rua Ranulfo Oliveira Lacerda S/N – Jardim Veneza | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Jardim Veneza |
| Unidade provisória: Rua Álvaro Segurado Brás 313 - Estância Antonio Novaes | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Parque do Trevo |
| Rua David Sabino Soares, 670 – Recreio Santista | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Recreio Santista |
| Estrada Armando Cunha s/n – Vila Peruíbe | Secretaria Municipal de Saúde | USAFA Vila Peruíbe |
| Unidade original: Rua Prof. ^a Terezinha Rodrigues Kalil, 1100 - Parque D'Áville – Peruíbe/SP – CEP 11771-470 - Tel (13) 3454 1589 Unidade provisória: | Secretaria Municipal de Saúde | Unidade de Pronto Atendimento de Peruíbe – UPA24H |



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

| | | |
|---|--|--|
| Rua Alfredo Gomes, nº 46 - Centro (Endereço complementar) ¹ | | |
| Rua Alfredo Gomes, nº 46 - Centro | Secretaria Municipal de Saúde | TFD |
| Rua Nilo Soares Ferreira, 50 - Centro | Gabinete Do Prefeito | Gabinete do Prefeito |
| | Secretaria Municipal de Obras | Secretaria de Obras |
| Rua José Veneza Monteiro, 555 - Jardim São João | Gabinete Do Prefeito | Sede do Tiro de Guerra |
| Av. São João, 664 - Centro | Secretaria Da Assistência Social, Fundo Social De Solidariedade E FMDCA | Sede da Secretaria Da Assistência |
| Av. Padre Anchieta, 970 - Centro | Secretaria De Turismo | Sede da Secretaria De Turismo |
| Rua José Veneza Monteiro, 555 - Jardim São João – Cep 11770-214 | Tiro de Guerra | Sede do Tiro de Guerra |
| Rua dos Pescadores, 131 – Centro – Peruíbe/SP – Cep 11770-132 | Secretaria De Cultura & Esportes | Sede da Secretaria de Cultura & Esportes |

5.3. Estimativa do Consumo por refeição:

| Descrição | Unidade de Medida | Quantidade Média Anual |
|----------------------------|-------------------|------------------------|
| Café da manhã | Refeição | 21.476 |
| Coffee break | Refeição | 4.200 |
| Coffee break tipo 2 | Refeição | 5.000 |
| Lanche | Refeição | 6.500 |
| Kit Lanche | Refeição | 31.200 |

5.4. Horários de Solicitação e Distribuição das Refeições

¹ Caso haja alteração de endereço, a contratada será comunicada pela Secretaria Municipal de Saúde.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

| Refeição | Solicitação | Horário |
|--|---------------|----------------------|
| Café da manhã | Diária | 08h |
| Coffee Break/ Coffee Break tipo 2 / Lanche | Eventualmente | Conforme solicitação |
| Kit Lanche | Semanal | Conforme solicitação |

5.5. Descrição das Atividades

Para o desenvolvimento das atividades para a prestação do serviço, a Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

5.6. Cardápios

- Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ao Contratante e este as aceite.

5.6.1. Sugestão para composição dos Cardápios:

a) Café da manhã

| CAFÉ DA MANHÃ | | |
|---------------------------------|---|----------------------------|
| Alimento | Quantidade em g ou ml | Medida Caseira |
| Café com leite integral adoçado | 250 ml : 50 ml de café, 200 ml de leite integral e 20 g de açúcar | Copo descartável de 250 ml |
| Pão | 100g (50g cada) | 2 unidades |
| Margarina | 20 g (10 g por unidade de pão) | 1 colher de sobremesa |
| Fruta | 100 g | 1 unidade |
| Mini Baguete de frios | 50 g | 1 pedaço médio |

b) Coffee break

| Coffee Break | | |
|--|------------------------------|-----------------------|
| Alimento | Quantidade em g ou ml | Medida Caseira |
| Água mineral | 250 ml | 1 copo |
| Café adoçado (5 g de açúcar) | 50 ml | 1 copo de café |
| Refresco | 250 ml | 1 copo |
| Bolo simples | 80 g | 1 fatia média |
| Biscoito doce sem recheio | 15 g (5g cada) | 3 unidades |
| Biscoito salgado | 18 g (6g cada) | 3 unidades |
| Salgado (coxinha, risole de queijo de presunto, esfiha de carne) | 60 g (20g cada) | 3 unidades |

c) Coffee break tipo 2

| Coffee Break Tipo 2 | | |
|------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Alimento | Quantidade em g ou ml | Medida Caseira |
| Água mineral | 250 ml | 1 copo |
| Café adoçado (5 g de açúcar) | 70 ml | 1 copo de café |



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

| | | |
|--|------------------|----------------|
| Refresco | 250 ml | 1 copo |
| Bolo Simples | 50 g | 1 fatia média |
| Salgado (coxinha, risole de queijo de presunto, esfiha de carne) | 60 g (20 g cada) | 3 unidades |
| Torta salgada | 50 g | 1 pedaço médio |
| Mini Baguete de frios | 50 g | 1 pedaço médio |

d) Lanche

| Lanche | | |
|--------------|------------------------|----------------|
| Alimento | Quantidade em gr ou ml | Medida Caseira |
| Pão Francês | 100g (50g cada) | 2 unidades |
| Queijo prato | 30 g (15g cada) | 2 fatias |
| Presunto | 30g (15g cada) | 2 fatias |
| Refrigerante | 250 ml | 1 copo |

e) Kit Lanche TFD

| Kit Lanche | |
|--|------------------------|
| Alimento | Quantidade em gr ou ml |
| Biscoito integral tipo Club Social (pacote individual) | Aproximadamente 200g |
| Barra de cereal sem açúcar adicionado | No mínimo 20g |
| Suco pronto sem açúcar adicionado embalagem tetra pak | No mínimo 200ml |

5.8. Operacionalização dos Serviços

5.8.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo

- Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.
- Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual nº 12.486/1978, e na Portaria CVS nº 5/2013.

5.8.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios

- Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5/2013.
- O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.8.3. Preparo da Alimentação

- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013.
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas.
- A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.
- Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.8.4. Distribuição das refeições

- As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.
- A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos.
- Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas
- Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

valor calórico.

a) Quanto ao Café da manhã, Coffee break, Coffee break tipo 2 e lanche:

- Na distribuição dos lanches, Coffee break, Coffee break tipo 2 e lanche, água mineral, refrigerante e refresco devem ser fornecidos gelados.
- Os lanches como mini baguetes de frios deverão ser fornecidos em embalagens individuais prontos para consumo.
- Salgados fritos, assados, quentes prontos para consumo devem ser acondicionados em embalagens que mantenham a temperatura.
- O transporte deverá ser realizado em caixas limpas e que não promovam a contaminação dos alimentos.

b) Quanto ao Kit lanche do TFD:

- Os kits lanches para o TFD deverão ser compostos por produtos embalados, não perecíveis, pois serão fornecidos para usuários submetidos a viagens fora do município.
- Os kits deverão ser embalados em saco plástico transparente e devidamente lacrados.
- O transporte deverá ser realizado em caixas limpas e que não promovam a contaminação dos alimentos.

5.9. Controle de Segurança Alimentar

5.9.1. Controle Microbiológico dos Alimentos

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.9.2. Análise de Potabilidade de Água

Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.9.3. Controle Integrado de Pragas e Vetores

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.9.4. Higiene

- A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:
- A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;
- Os vasilhames e caixas pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
- A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

sua responsabilidade.

5.10. Quadro de Pessoal

- A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;
- A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;
- O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de responsabilidade da Contratada;
- Os empregados da Contratada deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;
- Os empregados da Contratada deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;
- Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços;
- A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

6.1. Fiscalizar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.

6.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

6.3. Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada.

6.4. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas.

6.5. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

6.6. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.

6.7. Emitir mensalmente o documento de controle de quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados.

6.8. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas.

6.9. Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos e utensílios.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

6.10. A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

6.11. Aplicar as sanções previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Artigo 6 °, Inciso XXIII, g)

A Nota Fiscal será encaminhada para pagamento somente após a aprovação/atesto do pedido no prazo máximo de 05 (cinco) dias pelo fiscal, ou por servidor, ou comissão designada pelo secretário (a) competente, contados do recebimento provisório. Prazo mínimo para pagamento 30 (trinta) dias úteis a contar do recebimento integral do objeto.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Artigo 6 °, Inciso XXIII, h)

8.1. Relativamente à forma de seleção do fornecedor, será mediante procedimento licitatório, cuja modalidade adequada deverá ser indicada pela consultoria jurídica.

8.2. Com relação aos critérios de seleção de fornecedor, registra-se que a(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) ser comprovadamente pessoa jurídica atuante no ramo de fornecimento de refeições.

8.3. Os licitantes deverão cumprir todas as exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, além dos critérios de qualificação econômica previstos no edital.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

As estimativas do valor de contratação serão inseridas pelo Departamento de Compras.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Artigo 6 °, Inciso XXIII, i)

A presente contratação está alinhada com a Lei Orçamentária Anual (LOA) e Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) 2025.

| Setor | Funcional Programática | Ficha | Fonte de Recurso |
|-----------------|---|-------|------------------|
| Saúde | 01.02.10.08.10.306.0005.2169.3390.39.41 | 401 | Tesouro |
| Gabinete | 01.02.01.01.04.122.0004.2006.3390.39.41 | 7 | Tesouro |
| Fundo Social | 01.02.01.07.08.244.0007.2017.3390.39.41 | 41 | Tesouro |
| Obras | 01.02.07.04.04.122.0006.2052.3390.39.41 | 228 | Tesouro |
| Promoção Social | 01.02.13.03.08.244.0007.2099.3390.39.41 | 608 | Tesouro |
| GCM | 01.02.20.01.06.182.0007.2132.3390.39.41 | 664 | Tesouro |
| Trânsito | 01.02.20.02.15.452.0007.2137.3390.39.41 | 683 | Tesouro |
| Bombeiro | 01.02.20.03.06.182.0007.2142.3390.39.41 | 699 | Tesouro |
| Cultura | 01.02.30.01.13.392.0006.2186.3390.39.41 | 805 | Tesouro |

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos serviços contratados, garantindo a qualidade, pontualidade e cumprimento das normas sanitárias vigentes.

11.2. Executar os serviços utilizando as instalações, equipamentos e móveis disponibilizados pelo Contratante, sendo responsável pela correta utilização e conservação dos mesmos.

11.3. Providenciar, se necessário e às suas expensas, equipamentos complementares para a execução do serviço, mediante autorização prévia do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

11.4. Manter as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou danos.

11.5. Transportar e distribuir os alimentos conforme cronograma definido pelo Contratante, garantindo que cheguem aos destinatários em perfeitas condições de consumo.

11.6. Cumprir rigorosamente as normas da **ANVISA** e a **RDC nº 216/2004**, garantindo boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

11.7. Embalar os kits lanche destinados ao TFD em **saco plástico transparente e devidamente lacrado**, garantindo a integridade e segurança dos alimentos até o momento do consumo.

11.8. Garantir a aquisição e utilização de insumos dentro do prazo de validade, respeitando os seguintes prazos mínimos:

- **Biscoito integral tipo Club Social** – 90 dias de validade restante
- **Barra de cereal** – 90 dias de validade restante;
- **Suco 200ml (embalagem Tetra Pak)** – 120 dias de validade restante.

11.9. Garantir que os funcionários responsáveis pelo manuseio e transporte dos alimentos estejam treinados e capacitados conforme as normas sanitárias vigentes.

11.10. Responsabilizar-se pela destinação correta dos resíduos gerados na execução dos serviços, observando as normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

11.11. Atender imediatamente às solicitações do Contratante para substituição de empregados que não cumpram os padrões de qualificação exigidos para o serviço.

11.12. Disponibilizar os documentos de controle de fornecimento sempre que solicitado pelo Contratante, incluindo registros de distribuição, controle de qualidade e comprovação de entrega.

11.13. Emitir fatura/nota fiscal conforme os serviços efetivamente prestados e de acordo com as especificações contratuais.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

11.14. Submeter-se à fiscalização do Contratante durante todas as etapas da prestação do serviço, garantindo a transparência e qualidade na execução do contrato.

11.15. Cumprir todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias referentes aos seus funcionários, arcando com encargos e responsabilidades legais.

12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

O Contratante responsabiliza-se por:

12.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato.

12.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato.

12.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.

12.4. Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos.

13. LOCAL, DATA E ASSINATURA

Peruíbe, 17 de junho de 2025.

Erika Priscila Oliveira Perucelo
Nutricionista UPA 24 horas de Peruíbe
Matrícula 10.056



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

14. ANEXOS

Anexo I: Relação de Movimentos Ata de Registro de Preços nº 23/2024

| Ata: | | 23/2024 | | Sequência: | | 81/2023 | | ID : ya ssuo.yamura | |
|--------------------------------|---------------|---|---------|-----------------|---------|-------------|----------------------------------|---------------------|--|
| Modalidade: | | 12 - Pregão Eletrônico | | Data Licitação: | | 16/09/2023 | | 17/10/24 14:59 | |
| Processo/Ano: | | | | | | | | Exercício : 2024 | |
| Inclusão - 19/02/2024 00:00:00 | | | | | | | | Página : 1/1 | |
| Cd. Item | Código | Descrição | Marca | Lote | Unidade | Quantidade | Valor Unitário | Valor Total | |
| 001 | 01.000396-005 | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | PROPRIO | 1 | SERV | 26.840,0000 | 8,8300 | 236.997,20 | |
| 002 | 01.000427-001 | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | Idi | 2 | SERV | 58.330,0000 | 19,6300 | 1.145.017,90 | |
| 003 | 01.000429-001 | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE JANTAR - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | Idi | 2 | SERV | 43.300,0000 | 19,6300 | 849.979,00 | |
| 004 | 01.000477-002 | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | Idi | 3 | SERV | 13.000,0000 | 43,9700 | 571.610,00 | |
| 005 | 01.001046-010 | SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | Idi | 4 | SERV | 18.500,0000 | 15,5100 | 286.935,00 | |
| 006 | 01.003216-002 | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO 2 - CONFORME DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA | Idi | 3 | SERV | 29.000,0000 | 43,9700 | 1.275.130,00 | |
| | | | | | | | Valor Total do Movimento: | 4.365.669,10 | |

PERUIBE, 17 de Outubro de 2024.

