

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇOS – SU012026

ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA

1. Identificação

- **Órgão/Unidade Demandante:** Upas 24 horas – Cabo, Caruaru, Caxangá, Engenho Velho, Nova Descoberta, Paulista e Torrões
- **Responsável técnico pelo TR:**
Fabiola Farias
Gerente de Suprimentos
g.logisticanucleo@fmsa.org.br
- **Fundamento/Normas aplicáveis (exemplos):**

RDC ANVISA nº 216/2004; RDC ANVISA nº 275/2002; Portarias MS nº 1.428/1993 e nº 326/1997; princípios do APPCC e das Boas Práticas de Fabricação – BPF; normas de Segurança e Saúde do Trabalho, especialmente NR-7 (PCMSO) e NR-9, conforme aplicabilidade; LGPD (Lei 13.709/2018), normas internas FMSA.

Nota metodológica: Os modelos seguem o art. 9º da IN SEGES/ME nº 81/2022 quanto a elementos essenciais do TR, adotado por boa prática em razão da origem pública dos recursos e dos princípios da legalidade, moralidade, impessoalidade, publicidade e eficiência.

2. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, compreendendo a produção, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição de refeições prontas (alimentação transportada), destinadas ao almoço e jantar de pacientes e funcionários devidamente autorizados, conforme legislação e resoluções vigentes, para atendimento das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24 Horas, com funcionamento ininterrupto 24 horas por dia, 7 dias por semana, administradas pela Fundação Manoel da Silva Almeida.

Os serviços deverão ser executados de acordo com as condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, assegurando o fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada, preparada e distribuída em adequadas condições higiênico-sanitárias, respeitando a cultura alimentar local e observando critérios de responsabilidade socioambiental.

A contratada deverá atender integralmente às normas técnicas e sanitárias vigentes, garantindo qualidade, segurança e confiabilidade dos alimentos fornecidos, pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, conforme as especificações técnicas, níveis de serviço e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, na minuta contratual e nos formulários e planilhas anexos.



3. Justificativa

A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, na modalidade de alimentação transportada, justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade, a regularidade e a essencialidade da assistência em saúde, garantindo o fornecimento adequado e ininterrupto de refeições destinadas a pacientes e funcionários devidamente autorizados das Unidades de Pronto Atendimento – UPA 24 Horas, administradas pela Fundação Manoel da Silva Almeida, no âmbito dos contratos de gestão firmados com a Secretaria Estadual de Saúde de Pernambuco – SES/PE.

As referidas unidades operam em regime de funcionamento ininterrupto, abrangendo as UPAs de Cabo de Santo Agostinho, Caruaru, Caxangá, Engenho Velho, Nova Descoberta, Paulista e Torrões, demandando, portanto, um serviço de alimentação contínuo, seguro e compatível com as necessidades assistenciais de ambientes de urgência e emergência.

Ressalta-se que as Unidades de Pronto Atendimento não dispõem de infraestrutura física, equipamentos adequados e recursos humanos especializados para a produção própria de refeições em conformidade com as exigências sanitárias e nutricionais vigentes, o que torna imprescindível a contratação de empresa especializada para a produção, transporte e distribuição das refeições, assegurando padrões adequados de qualidade e segurança alimentar.

A contratação de empresa especializada contribui, ainda, para a mitigação de riscos sanitários e operacionais, bem como para o atendimento integral às normas e exigências regulatórias vigentes, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações aplicáveis, garantindo a padronização dos processos, o controle higiênico-sanitário, a rastreabilidade dos alimentos e a conformidade técnica dos serviços prestados.

Adicionalmente, a terceirização do serviço promove ganhos de eficiência operacional, otimização de recursos públicos, melhoria dos indicadores de qualidade assistencial e o fortalecimento das práticas de segurança alimentar e do paciente, assegurando a manutenção de um atendimento contínuo, qualificado e alinhado às diretrizes institucionais, contratuais e regulatórias.

4. Escopo Técnico do Serviço

4.1 Descrição detalhada:

4.1.1. JANELAS DE ENTREGA E PONTUALIDADE

A CONTRATADA deverá realizar a entrega das refeições nas unidades da CONTRATANTE com antecedência máxima de 60 (sessenta) minutos em relação ao horário previsto para a distribuição, respeitando a temperatura e conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA. Refeições

transportadas por mais de 2-3 horas aumentam drasticamente o risco microbiológico, mesmo em caixas térmicas.

4.1.2. ABRANGÊNCIA OPERACIONAL DO SERVIÇO

A CONTRATADA será integralmente responsável por todas as etapas da cadeia produtiva e operacional do serviço de alimentação transportada, compreendendo, no mínimo:

- aquisição, recebimento, conferência e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios;
- execução das etapas de pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições;
- coleta, identificação e guarda de amostras dos alimentos preparados;
- higienização rigorosa de utensílios, equipamentos, ambientes e materiais de transporte;
- elaboração, implementação e atualização do Manual de Boas Práticas do serviço de nutrição e dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs; A CONTRATADA deve fornecer a CONTRATANTE uma cópia desses documentos;
- gestão dos resíduos gerados, incluindo seletividade, acondicionamento, armazenamento temporário e descarte ambientalmente adequado;
- administração do pessoal envolvido, bem como controle administrativo e operacional das atividades.
- Aquisição de matérias de expediente, uniformes, EPI e demais itens necessários à prestação do serviço.

Toda a operação deverá ser planejada e executada de forma a não causar interferência na rotina assistencial das unidades, garantindo fluidez, segurança e previsibilidade. As atividades deverão ser conduzidas em conformidade com as diretrizes institucionais e com os protocolos de segurança do paciente, adotando medidas que previnam riscos, minimizem impactos nas áreas assistenciais e garantam a continuidade e a qualidade do atendimento prestado.

4.1.3. DISTRIBUIÇÃO E ÁREAS DO REFEITÓRIO

A CONTRATADA deverá realizar a distribuição das refeições no refeitório da CONTRATANTE, ou em área previamente definida pela unidade, zelando pela conservação, organização, higiene e boa aparência de todos os espaços utilizados, observando rigorosamente os padrões exigidos pela legislação sanitária e pelas normas internas da CONTRATANTE, responsabilizando-se por eventuais danos ou irregularidades decorrentes de sua atuação.

4.1.4. RELATÓRIOS E COMUNICAÇÃO OPERACIONAL

Com o objetivo de assegurar o controle, a rastreabilidade e a transparência da execução contratual, a CONTRATADA deverá:

- apresentar relatório quinzenal contendo o quantitativo de refeições fornecidas até a respectiva data;
- encaminhar o documento de medição/faturamento (BMD ou boletim equivalente) com antecedência mínima de 3 (três) dias em relação ao último dia útil do mês, possibilitando a conferência pelas nutricionistas das unidades e posterior encaminhamento à Direção;
- manter comunicação diária e contínua com a CONTRATANTE, por meio de grupo institucional de WhatsApp e e-mail, além de contato telefônico ou videoconferência sempre que necessário;
- responder aos feedbacks e apontamentos do Setor de Nutrição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.1.5. VISITAS TÉCNICAS

A nutricionista responsável técnica ou coordenadora da CONTRATADA deverá realizar ao menos uma visita quinzenal à unidade atendida, com o objetivo de acompanhar a execução do serviço e alinhar demandas operacionais.

Além disso, a CONTRATADA poderá receber representantes da CONTRATANTE para acompanhamento técnico, sempre que solicitado, inclusive para fins de auditoria e avaliação técnica.

4.1.6. IMPLANTAÇÃO, TRANSIÇÃO E INÍCIO DA EXECUÇÃO

A. A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços no prazo definido no instrumento contratual, observada a necessidade de mobilização operacional, sem prejuízo da continuidade assistencial das unidades.

B. Para início do fornecimento, a CONTRATADA deverá, previamente, apresentar ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE, quando solicitado: (i) plano de rotas e logística de entrega por unidade; (ii) identificação da equipe que atuará nas unidades; (iii) checklist de verificação de condições de transporte; e (iv) proposta de cardápio inicial, conforme fluxo de aprovação previsto neste TR.

C. Durante o período inicial de implantação, a CONTRATANTE poderá intensificar o acompanhamento técnico-operacional, sem que isso implique alteração do objeto, servindo o acompanhamento para ajuste de fluxos, alinhamento de rotinas e verificação de conformidade sanitária e operacional.

D. A CONTRATADA deve enviar utensílios de cozinha e equipamentos para a filial. Os utensílios utilizados no dia a dia no refeitório/copa para porcionar e servir as preparações na rampa e marmitas, tais como: pratos, talheres, conjunto de panelas, tigelas para sopa e pratos



de porcelana, saladeiras, poncheiras, bandejas, colher de servir, conchas, escumadeira, espátula e faca para bolos, pegadores de salada, carne, massas e sobremesas.

OBS: Deverá ser enviado pela CONTRATADA o cronograma anual de manutenção dos utensílios e equipamentos, bem como os comprovantes de manutenção quando houver necessidade.

E. Deve ser enviado um termômetro infravermelho (aferição de temperatura de equipamentos), um termômetro de haste (aferição da temperatura dos alimentos) e uma balança digital para o Setor de Nutrição de cada uma das UPAs. Com o termômetro confere-se a temperatura dos alimentos no balcão de distribuição, assegurando a preservação e qualidade das preparações. Enquanto, a balança apropriada garante a pesagem dos alimentos, conferindo a quantidade dessas preparações, não deixando faltar PTN e acompanhamento para todos.

OBS: Os termômetros devem estar com a calibração em dia (a calibração deve ser anual). Devem ser enviadas cópias de calibração dos termômetros - certificado RBC (Rede Brasileira de Calibração) para que as aferições de temperatura tenham validade legal em caso de fiscalização da Vigilância Sanitária. As balanças também devem ter calibração, que deve ser anual.

F.A CONTRATADA deve equipar as filiais com mesas retangulares, cadeiras, balcão térmico aquecido com resistência seca com 2 cubas grandes e 4 pequenas, refresqueira elétrica com 2 compartimentos, liquidificador para o suco, microondas e fogão elétrico.

OBS: Quantidades de móveis (mesas e cadeiras) que atendam a capacidade do refeitório de cada filial

4.1.7. MEDIÇÃO, ATESTO, FATURAMENTO E GLOSAS

A. A medição mensal será realizada com base no quantitativo de refeições efetivamente fornecidas e aceitas pelas unidades, devendo a CONTRATADA apresentar os documentos de medição (BMD/boletim equivalente e relatórios) nos prazos deste TR, para conferência e atesto pela CONTRATANTE.

B. Havendo divergência entre o quantitativo informado e o apurado pela CONTRATANTE, prevalecerá, para fins de medição, o quantitativo devidamente atestado, assegurada à CONTRATADA a possibilidade de apresentação de justificativa e documentos comprobatórios.

C. Sem prejuízo das penalidades cabíveis e vedada a dupla penalização pelo mesmo fato, poderão ser aplicadas glosas proporcionais (totais ou parciais) sobre itens/fornecimentos que: (i) não tenham sido entregues; (ii) tenham sido recusados por não conformidade



sanitária/temperatura/condições de transporte; ou (iii) estejam em desacordo relevante com o padrão definido e aprovado pela CONTRATANTE, quando isso impedir o consumo seguro ou comprometer a finalidade do fornecimento.

4.1.8. GESTÃO DE INCIDENTES SANITÁRIOS E RASTREABILIDADE

A. A CONTRATADA deverá manter mecanismos mínimos de rastreabilidade do fornecimento por data, unidade e turno, com registros que permitam identificar a preparação fornecida e o respectivo controle operacional, inclusive para fins de apuração de não conformidades.

B. Na hipótese de suspeita de Doença Transmitida por Alimento (DTA), contaminação, surto, ou qualquer evento que possa comprometer a segurança do alimento, a CONTRATADA deverá: (i) prestar suporte imediato à CONTRATANTE com informações e registros pertinentes; (ii) adotar providências corretivas no âmbito de sua responsabilidade; e (iii) apresentar relatório técnico do ocorrido e das medidas implementadas, quando solicitado, sem prejuízo do disposto nos itens de registros e laudos laboratoriais deste TR.

C. A CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE laudo laboratorial de análise de contaminação alimentar quando for notificada pela CONTRATANTE sobre casos que tenham ocorrido no período;

D. A CONTRATADA E CONTRATANTE, devem guardar por 72 horas sob refrigeração (conforme RDC 216) amostras da alimentação fornecida, identificadas com nome da preparação, data e hora.

E. A CONTRATADA deverá apresentar e manter atualizado um plano de contingência para situações em que, por quaisquer motivos operacionais, logísticos, sanitários ou de força maior, não seja possível realizar o fornecimento da alimentação transportada conforme estabelecido neste Termo de Referência.

O referido plano deverá prever medidas imediatas e alternativas viáveis para garantir a continuidade do atendimento alimentar, incluindo soluções substitutas, prazos de acionamento, responsáveis pela execução e fluxo de comunicação com a CONTRATANTE.

A comunicação deverá ocorrer de forma imediata, por meio dos canais institucionais definidos (e-mail e/ou grupo operacional), contendo a descrição da ocorrência, as medidas adotadas e a previsão de normalização do serviço, de modo a minimizar impactos e assegurar a regularidade, qualidade e segurança do serviço prestado.

4.1.9. DOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS E ITENS DE LIMPEZA

A. Compete à **CONTRATANTE** o fornecimento dos materiais descartáveis de uso coletivo destinados ao consumo final no refeitório das unidades, tais como copos descartáveis, quentinhas, sacos de lixo e itens similares.



B. Compete à **CONTRATADA** o fornecimento de todos os insumos necessários à adequada execução do serviço de alimentação, inclusive gêneros alimentícios, materiais de apoio operacional, produtos de higienização e sanitização, bem como os materiais necessários à produção, acondicionamento, transporte, porcionamento e distribuição segura das refeições.

C. Os insumos operacionais de apoio ao serviço previstos neste Termo de Referência e no **Anexo I** integram o escopo da contratação e deverão ser fornecidos regularmente pela **CONTRATADA**, sem custo adicional para a **CONTRATANTE**.

D. Eventuais divergências de interpretação entre este item e o **Anexo I** deverão ser resolvidas de forma sistemática, prevalecendo o entendimento de que os insumos indispensáveis à execução do serviço são de responsabilidade da **CONTRATADA**, salvo disposição expressa em contrário.

4.2. CARDÁPIO, PADRÕES NUTRICIONAIS, PORCIONAMENTO E APROVAÇÃO

4.2.1. Diretrizes gerais:

Para a elaboração do cardápio semanal deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.

A. A **CONTRATADA** deverá elaborar, executar e cumprir cardápios destinados a colaboradores e pacientes, assegurando variedade, equilíbrio nutricional, aceitabilidade e segurança sanitária, observadas as boas práticas de fabricação e manipulação e as rotinas assistenciais das unidades de saúde.

B. Sem prejuízo de ajustes técnicos pela **CONTRATANTE**, os cardápios deverão observar, no mínimo:

I – Regularidade (previsibilidade e manutenção do padrão, evitando improvisos), mantendo o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço. Independentemente das escalas de serviço adotadas e do abastecimento;

II – Variedade (rodízio adequado de preparações e técnicas culinárias compatíveis com alimentação transportada);

III – Harmonia e adequação (compatibilidade com o perfil assistencial e aceitação do público-alvo), atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);



IV – Restrição de preparações de alto risco sanitário para transporte e porcionamento (ex.: preparações excessivamente manipuladas, fracionadas ou de difícil controle térmico), conforme orientação do Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

C. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, compatíveis com sazonalidade e condições climáticas locais, admitindo-se frequência de repetição quinzenal, desde que preservada a variedade global e a qualidade.

D. A CONTRATADA deverá encaminhar o cardápio completo à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do primeiro dia de utilização, para análise e aprovação pelo Setor de Nutrição. A CONTRATANTE deverá se manifestar no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo solicitar ajustes, substituições e correções técnicas, sem alteração do objeto.

E. Alterações e substituições. Cardápios aprovados somente poderão ser alterados mediante prévia autorização da CONTRATANTE, com justificativa formal e antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvadas substituições de hortifrutigranjeiros por indisponibilidade de mercado e salvo os casos de comprometimento da produção, desde que preservados os padrões aprovados.

F. A técnica dietética de preparo deverá observar as diretrizes e restrições definidas pela CONTRATANTE, respeitado o cardápio previamente aprovado e os padrões internos do Setor de Nutrição das filiais.

4.2.2. PORCIONAMENTO E PADRÃO DE PROTEÍNA (PTN)

Para fins de padronização e controle, a porção individual de proteína (PTN) deverá observar:

I – **120 g** (cento e vinte gramas) de PTN **sem osso**, pronta para consumo;

II – **200 g** (duzentas gramas) de PTN **com osso**, pronta para consumo.

A – COLABORADORES

O almoço e o jantar dos colaboradores deverão prever, como regra operacional mínima, duas opções de proteína, devendo a CONTRATADA ajustar a incidência/percentual e o quantitativo (em quilos) conforme o número de refeições solicitadas e o padrão definido pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

Fica vedada a inclusão de preparações que, por orientação técnica da CONTRATANTE, sejam incompatíveis com o padrão assistencial e com a segurança do serviço (ex.: preparações



expressamente reprovadas pelo Setor de Nutrição por risco sanitário, baixa aceitação ou dificuldade de controle térmico/porcionamento).

ESTRUTURA DAS REFEIÇÕES

Almoço (colaboradores). Deverá conter, como padrão mínimo:

I – 2 (duas) opções de PTN (conforme item 4.2.2.);

II – arroz e feijão diariamente (salvo ajuste técnico justificado e aprovado);

III – 1 (uma) guarnição e salada (crua e/ou cozida), com composição mínima definida pelo Setor de Nutrição;

IV – Sobremesa, com incidência semanal/mensal definida pela CONTRATANTE;

V – Suco (180 ml), com variação de sabores, evitando repetição excessiva.

Jantar (colaboradores). Deverá conter, como padrão mínimo:

I – 2 (duas) opções de PTN

II – 1 (um) carboidrato;

III – 1 (um) Pão;

IV – 1 (uma) opção de caldo/sopa (300ml), quando previsto;

V – Suco (180 ml), com variação de sabores, evitando repetição excessiva

B – PACIENTES

O almoço e o jantar dos pacientes deverão prever, como regra operacional mínima, uma opção de proteína, devendo a CONTRATADA ajustar a incidência/percentual e o quantitativo (em quilos) conforme o número de refeições solicitadas e o padrão definido pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

Fica vedada a inclusão de preparações que, por orientação técnica da CONTRATANTE, sejam incompatíveis com o padrão assistencial e com a segurança do serviço (ex.: preparações



expressamente reprovadas pelo Setor de Nutrição por risco sanitário, baixa aceitação ou dificuldade de controle térmico/porcionamento).

ESTRUTURA DAS REFEIÇÕES

Almoço (pacientes). Deverá conter, como padrão mínimo:

- I – 1 (uma) opção de proteína;
- II – 1 (uma) opção de leguminosa;
- III – arroz;
- IV – Legumes/guarnição compatíveis com a dieta;
- V – Suco (180 ml), com variação de sabores, evitando repetição excessiva

Jantar (pacientes). Deverá conter, como padrão mínimo:

- I – 1 (uma) opção de proteína;
- II – 1 (uma) opção de carboidrato;
- III – 1 (um) caldo/sopa;
- IV – Suco (180 ml), com variação de sabores, evitando repetição excessiva

Parágrafo único: deverá existir alternativa compatível para restrições alimentares, conforme protocolos assistenciais e orientação do Setor de Nutrição.

OBS: Deve ser servido ovo para as restrições (pacientes que não comem a proteína do dia)

4.2.3. EVENTOS COMEMORATIVOS E CARDÁPIO ESPECIAL

A CONTRATADA deverá executar, conforme calendário definido pela CONTRATANTE e planejamento com as nutricionistas das unidades, cardápios especiais (almoço e jantar) em eventos definidos no ANEXO I, incluindo decoração do refeitório e fornecimento de bolo



temático (decorado), os quais integram o escopo do objeto contratual, estando seus custos já considerados na proposta apresentada, não sendo devida qualquer cobrança adicional à CONTRATANTE.

Além do calendário de eventos, a CONTRATADA deverá fornecer bolo confeitado (decorado) para comemoração dos aniversariantes do mês, em datas a serem definidas pela unidade, o qual será considerado como sobremesa, integrando igualmente o objeto contratual e não ensejando qualquer custo adicional.

As datas de aniversários das UPAs poderão variar entre as unidades, sendo o calendário atualizado e informado previamente pela CONTRATANTE.

4.2.4. ANEXOS TÉCNICOS DO CARDÁPIO

O detalhamento do cardápio semanal sugestivo, tabelas de combinações de proteínas e sugestões de sobremesas constará em ANEXO I, aprovado e atualizado pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE, integrando o padrão técnico de execução.

4.2.5. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação junto aos colaboradores, com relatório de resultados e plano de melhoria, submetendo-o ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE para ciência e eventuais direcionamentos.

A CONTRATANTE poderá realizar pesquisa de satisfação perante o serviço prestado.

4.3. EQUIPE MÍNIMA, PERFIL E TREINAMENTO

A. A CONTRATADA deverá comprovar a disponibilidade de equipe técnica e operacional compatível com o volume e a complexidade do serviço, incluindo, no mínimo:

- Nutricionista Responsável Técnica, com vínculo formal com a empresa;
- Nutricionista coordenadora, quando exigido pela estrutura do serviço;
- equipe operacional suficiente para preparo, porcionamento e distribuição das refeições;
- motoristas devidamente treinados.
- Copeira na filial

OBS: A CONTRATADA irá se responsabilizar por acidentes que venham a ocorrer em virtude da prestação de serviço, exceto quando ficar demonstrado que não tenha ocorrido em razão de falha na prestação de serviços, assim entendidas com imperícia, negligência ou imprudência.



B. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE o nome, função e CPF de todos os colaboradores lotados na execução do contrato, especialmente os manipuladores de alimentos, no início da prestação dos serviços e sempre que houver substituições ou novas contratações.

OBS: A CONTRATADA deverá enviar cópia do ASO (devidamente em dia) dos funcionários que estiverem lotados nas unidades da FMSA. Caso o ASO do funcionário da CONTRATADA não esteja em dia, é expressamente proibido que o mesmo realize o seu trabalho, devendo ser substituído até que a situação seja regularizada.

C. A CONTRATADA deverá promover capacitação inicial e contínua de suas equipes operacional, administrativa e técnica, tanto no início do contrato quanto sempre que houver substituição ou nova contratação.

Deverá ser apresentado cronograma anual de treinamentos, abrangendo qualidade, segurança dos alimentos e saúde e segurança ocupacional, bem como comprovantes mensais de execução.

D. Os colaboradores da CONTRATADA deverão observar rigorosamente os padrões de higiene pessoal e conduta profissional, incluindo uso de fardamentos, cabelos protegidos, unhas curtas e limpas, ausência de adornos, uso adequado de EPIs e vedação ao uso de celulares e fones de ouvido durante a execução do serviço.

5. Registros de Qualidade

5.1. Dos Registros Obrigatórios de Qualidade

A CONTRATADA deverá manter, organizar e disponibilizar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, registros formais e atualizados que comprovem a conformidade do serviço, incluindo, no mínimo:

- Manual de Boas Práticas e POP's vigentes;
- registros de controle de temperatura nas etapas de produção, transporte e distribuição;
- registros de higienização de ambientes, utensílios, equipamentos e materiais de transporte;
- comprovantes de dedetização;
- relatórios de análises laboratoriais e microbiológicas, quando aplicável, com respectivas ações corretivas;
- certificados de calibração de termômetros e balanças;
- evidências documentais de treinamentos e capacitações realizados.

- análise de duas amostras mensais em 1 filial mensalmente. Necessário rodízio entre as 7 unidades atendidas para garantir que o padrão de transporte e higiene seja uniforme em todas as filiais.

Esses registros deverão permanecer disponíveis para fiscalização a qualquer tempo.

5.2. Do Controle e Higienização do Material de Transporte

1. As caixas térmicas, estrados, carrinhos e demais materiais utilizados no transporte das refeições deverão passar por processo de higienização semanal, devidamente registrado pela CONTRATADA.
2. Os comprovantes de higienização deverão ser apresentados mensalmente, ficando tais materiais sujeitos à inspeção pelas nutricionistas das unidades. Eventuais irregularidades serão notificadas por e-mail, acompanhadas de registro fotográfico, podendo ensejar sanções em caso de reincidência.
3. O carro do transporte deve estar com todos os documentos do Detran em dia, assim como a CNH dos motoristas condutores. Bem como deverá estar em bom estado de conservação e rigorosamente limpo. O veículo de transporte poderá ser inspecionado pelo nutricionista da unidade da FMSA no momento da sua chegada.

6. Especificações de Prestação

Os serviços poderão abranger uma ou mais Unidades de Pronto Atendimento – UPAs, conforme necessidade operacional, disponibilidade orçamentária e formalização contratual específica, dentre as seguintes:

- UPA Cabo de Santo Agostinho;
- UPA Caruaru;
- UPA Caxangá;
- UPA Engenho Velho;
- UPA Nova Descoberta;
- UPA Paulista;
- UPA Torrões.

A quantidade de unidades atendidas, o volume estimado de refeições e a periodicidade do fornecimento poderão variar de acordo com a demanda assistencial de cada unidade, não gerando direito adquirido a quantitativos fixos.

7. Níveis de Serviço (SLAs) e Indicadores (KPIs)

7.1. Definição dos Indicadores



Para fins de acompanhamento do desempenho contratual, a CONTRATANTE poderá adotar indicadores mínimos de nível de serviço (Service Level Agreement – SLA), a serem verificados por meio de inspeções, auditorias e análise de registros, incluindo, no mínimo:

- I – Pontualidade, consistente na realização das entregas dentro da janela definida no item 4.1 deste Termo;
- II – Temperatura de segurança, consistente na conformidade das refeições com os parâmetros operacionais e sanitários aplicáveis;
- III – Tratamento de não conformidades, consistente na adoção das medidas corretivas dentro do prazo indicado na respectiva notificação.

7.2. Apuração e Efeitos

A apuração do desempenho observará os checklists, critérios técnicos e instrumentos de avaliação do Setor de Nutrição da CONTRATANTE e poderá fundamentar a caracterização de não conformidade e a adoção das medidas cabíveis, inclusive a aplicação das penalidades previstas no Item 16, sempre que aplicável com observância do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Da Fiscalização Permanente

A CONTRATANTE realizará fiscalização contínua e sistemática da execução do serviço, com foco na segurança sanitária, na qualidade nutricional, na regularidade operacional e na conformidade do fornecimento com as disposições deste Termo de Referência e da legislação aplicável.

A CONTRATANTE deverá manter registro das não conformidades apontadas pelos usuários do serviço de alimentação transportada (consumidores finais), sempre que o serviço prestado ou o cardápio fornecido não estiver em conformidade com o estabelecido. Esses registros deverão ser realizados em livro ou QRcode, contendo a descrição da ocorrência, data e demais informações pertinentes, bem como o respectivo plano de ação corretivo, com definição de responsáveis e prazos para solução.

7.4. Dos Instrumentos de Fiscalização

A fiscalização compreenderá, no mínimo:

- I – Inspeção do veículo de transporte no momento da chegada;



II – Verificação rotineira de temperaturas, condições de higiene, apresentação e porcionamento, bem como conformidade das refeições com o padrão definido pela CONTRATANTE;

III – Auditorias técnicas periódicas, preferencialmente bimestrais, mediante checklist de qualidade aplicado por nutricionista designada pela CONTRATANTE;

IV – Análise documental, sempre que necessário, dos registros de qualidade e demais documentos previstos neste TR.

7.5. Do Registro de Não Conformidades e do Devido Processo

As não conformidades identificadas serão formalmente registradas, devendo a CONTRATADA ser notificada para adoção das providências corretivas no prazo indicado.

8. Obrigações da Contratada

São obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas:

I – Executar o objeto com qualidade, pontualidade e segurança;

II – Assumir integral responsabilidade trabalhista, fiscal e previdenciária;

III – Manter comunicação contínua com a CONTRATANTE;

IV – Apresentar relatórios, medições e documentos nos prazos;

V – Responder por danos decorrentes de falha na prestação do serviço.

9. Obrigações da Contratante

I – Fiscalizar e acompanhar a execução do contrato;

II – Aprovar cardápios e alterações;

III – Notificar formalmente a CONTRATADA sobre não conformidades;

10. Qualificação Técnica e Habilitação



Jurídico-fiscal-trabalhista:

CNPJ; regularidades RFB/PGFN, estadual/municipal, FGTS e CNDT.

Técnica:

I – Licença/Alvará Sanitário vigente do(s) estabelecimento(s) de produção (cozinha/unidade produtora), emitido pela autoridade sanitária competente, compatível com a atividade;

II – Comprovação de Responsável Técnico Nutricionista (CRN), com vínculo formal com a empresa (contrato/CTPS/declaração de vínculo, conforme aplicável);

III – Atestado(s) de capacidade técnica compatível(eis) com o objeto (alimentação coletiva e/ou alimentação transportada), preferencialmente em unidades de saúde;

IV – Relação da estrutura logística e operacional disponível (ex.: veículos/equipamentos de transporte e acondicionamento térmico), demonstrando adequação para entrega e manutenção das condições sanitárias e de temperatura;

V – Declaração de que dispõe (ou apresentará em prazo definido na fase de contratação) Manual de Boas Práticas e POPs aplicáveis ao serviço, em conformidade com a legislação sanitária vigente;

VI – Declaração de disponibilidade para atender às rotinas de fiscalização, registros, rastreabilidade, visitas técnicas e auditorias previstas neste TR.

VII – Qualificação Econômico-Financeira: A participante deverá apresentar o Balanço Patrimonial e as Demonstrações de Resultado do último exercício social (2024), extraídos na forma da lei. É vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios. A Contratante compromete-se com o sigilo estrito desses documentos, utilizando-os exclusivamente para avaliação técnica e em conformidade com a legislação de proteção de dados.

VIII – Qualificação Técnica: A empresa deverá apresentar Declaração de Capacidade Técnica, emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para execução de serviços compatíveis com o objeto em termos de características, quantidades e prazos, com exigência de experiência mínima de 01 (um) ano.

11. Critérios de Julgamento e Proposta

A proposta deverá ser apresentada com valor unitário por refeição, contemplando todas as atividades descritas neste Termo, sob pena de desclassificação.

Obs: Será solicitado teste de degustação (amostra) antes da assinatura do contrato para avaliar a aceitabilidade sensorial.



12. Execução, Medição e Pagamento

- Início: até (10) dias da assinatura, mediante período acordado entre contratante e contratado.
- Medição: por refeição efetivamente fornecidas, baseada em relatórios e atestos por filial.
- Pagamento: até o (5º dia útil) do mês subsequente, condicionado à conferência financeira e atesto; possibilidade de reapresentação de NF sem ônus; glosas quando cabíveis.

13. Vigência e Rescisão

- Vigência de **(24) meses**; renovação condicionada ao interesse público (quando aplicável) ou novo processo;
- Rescisão motivada/não motivada com aviso (30) dias e observância da minuta.

14. Penalidades (com contraditório e ampla defesa)

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA poderá ensejar a aplicação das penalidades abaixo, observado o devido processo administrativo, com garantia do contraditório e da ampla defesa, nos termos do art. 5º, inciso LV, da Constituição Federal.

A aplicação das penalidades observará os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, considerando a gravidade da infração, eventual reincidência e os impactos à continuidade e à qualidade do serviço.

A CONTRATADA será notificada formalmente para apresentação de defesa, no prazo a ser indicado na notificação.

Poderá ser aplicada penalidade de maior gravidade ou rescisão contratual nos casos de infração grave ou reincidência, independentemente da aplicação prévia de penalidades mais leves.

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	Advertência formal
2	Multa de 1% sobre o valor mensal da nota fiscal
3	Multa de 3% sobre o valor mensal da nota fiscal
4	Multa de até 5% sobre o valor mensal da nota fiscal ou rescisão contratual

14.1. Tipificação das Infrações:

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Deixar de substituir empregado em casos de faltas ou ASO vencido	1
2	Deixar de fornecer EPIs e fardamentos obrigatórios	2
3	Reincidência em advertências formais	3
4	Não zelar pelas áreas e instalações utilizadas	3
5	Descumprir itens do Termo de Referência	3
6	Suspender ou interromper os serviços sem justificativa	4
7	Reincidir em descumprimento após 3 notificações formais	4

Vedada a dupla penalização pelo mesmo fato.

Devido processo sancionador: garantia expressa de contraditório e ampla defesa à contratada, com notificação formal, prazos para manifestação e decisão motivada (CF, art. 5º, LV).

15. Vedações e Impedimentos

É vedada a contratação de:

1. empresas declaradas inidôneas por qualquer esfera da Administração;
2. pessoas físicas/jurídicas com parentesco (até (3º) grau, consanguíneo ou por afinidade) com dirigentes da FMSA/gestores da unidade;
3. empresas cujos sócios/administradores mantenham conflito de interesse com gestores do contrato;
4. demais hipóteses legais de impedimento para contratar com o Poder Público/OS.

16. Declarações obrigatórias

- ☐ Inexistência de conflito de interesse e não enquadramento em impedimentos;
- ☐ Integridade/Anticorrupção (Lei 12.846/2013);
- ☐ LGPD (dados limitados à execução contratual, com medidas de segurança).

17. Disposições Finais

- ☐ Adoção deste modelo é recomendada por aderência à IN SEGES/ME nº 81/2022 e aos princípios da Lei 14.133/2021.
- ☐ Caso não adotado, o responsável técnico da contratada deverá formalizar justificativa



- escrita indicando os motivos para utilização de formato diverso.
- Arquivamento e transparência: dossiê do contrato no SEI (OS/NE, atestos, relatórios, comunicações, sanções, aditivos).
- Os preços ofertados pelas empresas interessadas devem ser expressos em reais (R\$), com todas as despesas e taxas inclusas, e enviados impreterivelmente até às 17h do dia 21/05/2026 através do endereço eletrônico: g.logisticanucleo@fmsa.org.br.

18. Anexos

1. Anexo I: Cardápio referencial e padrões nutricionais
2. Modelos de declarações

Fabiola Farias

Fabiola Marcelino de Farias

Gestora de Suprimentos

NÚCLEO GESTOR - FMSA



ANEXO I

CARDÁPIO REFERENCIAL E PADRÕES NUTRICIONAIS

(Integra o Termo de Referência para Contratação de Serviços de Alimentação Transportada)

1. FINALIDADE DO ANEXO

O presente Anexo tem por finalidade estabelecer padrões técnicos mínimos, referências de composição e exemplos de cardápio para a execução dos serviços de alimentação transportada, destinados a colaboradores e pacientes das filiais geridas pela Fundação Manoel da Silva Almeida – FMSA.

O conteúdo deste Anexo possui caráter técnico-referencial, devendo ser observado pela CONTRATADA, sem prejuízo de ajustes operacionais e nutricionais previamente aprovados pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE.

2. PADRÕES NUTRICIONAIS GERAIS

2.1. Parâmetros nutricionais de referência

As preparações deverão atender, como parâmetro médio, às recomendações nutricionais estabelecidas pela Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, considerando dieta de referência com Valor Energético Total (VET) de 2.000 kcal, observados os seguintes intervalos:

Nutriente	Parâmetro Diário
Valor energético total	2.000 kcal
Carboidratos	55% a 75%
Proteínas	10% a 15%
Gorduras totais	15% a 30%
Gorduras saturadas	< 10%
Fibras	> 25 g
Sódio	< 2.400 mg

2.2. Observação técnica sobre proteína

O percentual de proteína indicado refere-se à quantidade do nutriente (em gramas) e não ao peso da porção do alimento, devendo o porcionamento observar o padrão definido neste Anexo.

3. PADRÃO DE PROTEÍNA (PTN) – COLABORADORES

3.1. Porcionamento mínimo

Para fins de controle e padronização, considera-se:

- **120 g** de proteína **sem osso**, pronta para consumo;
- **200 g** de proteína **com osso**, pronta para consumo.

3.2. Regra operacional

Cada plantão deverá contar, como regra geral, com **duas opções de proteína**, sendo a incidência percentual ajustada conforme o quantitativo de refeições solicitadas.

3.3. Combinação de proteínas (exemplos)

Proteína 1	Incidência	Proteína 2	Incidência
Peito de frango	60–70%	Carne assada (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	30–40%
Coxa/sobrecoxa assada	50–60%	Carne assada (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	40–50%
Carne bovina assada (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	60%	Frango assado	40%
Feijoada (<i>especificar composição</i>)	60%	Peito de frango	40%
Cozido (<i>especificar composição</i>)	60%	Peito de frango	40%
Filé de peixe grelhado	50%	Lombo suíno	50%

Preparações vedadas: caldeirada, panqueca de frango e outras preparações fracionadas ou de alto risco sanitário, conforme orientação técnica da CONTRATANTE.

4. CARDÁPIO REFERENCIAL – COLABORADORES

4.1. Almoço – estrutura mínima

O almoço deverá conter, como padrão mínimo:

- 2 opções de proteína;
- Arroz e feijão diariamente;
- 1 guarnição;
- Salada crua e/ou cozida (mínimo de 3 itens);
- Sobremesa (incidência definida contratualmente);
- Suco (200 ml), com variação de sabores.

4.2. Sugestão de cardápio semanal – almoço

Dia	Proteína 1	Proteína 2	Guarnição	Salada	Sobremesa
Segunda	Peito de frango assado	Bisteca suína	Macarrão alho e óleo	Salada crua	Bolo
Terça	Coxa e sobrecoxa ao forno	Bife de Fígado (ao molho)	Farofa	Legumes cozidos	Salada de frutas
Quarta	Carne ensopada (cozido) bife (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	Peito de Frango empanado	Pirão	Folhas verdes	Doce
Quinta	Filé de peixe (ao molho)	Carne assada (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	Purê de batata	Salada crua	Fruta
Sexta	Feijoada (sem pé e orelha de porco)	Peito de Frango assado	Couve refogada	Vinagrete	Doce
Sábado	Coxa assada	Carne bovina (<i>Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim</i>)	Batata palha	Salada crua	Paçoca
Domingo	Cupim de carne bovina	Frango assado	Batata palha	Salada crua	Pudim

4.3. Jantar – estrutura mínima

O jantar deverá conter:

- 2 Proteína(s);
- 1 carboidrato;
- 1 caldo/sopa 300ml;
- Pão;
- Suco.

4.4. Sugestão de cardápio semanal – janta

Dia	Proteína 1	Proteína 2	Carboidrato	Sopa	Pão
Segunda	Frango (ao molho)	Calabresa (assada)	Cuscuz	Sopa de legumes	Pão
Terça	Carne bovina (Acém, Paleta, coxão duro, coxão mole, Cupim (ao molho)	Ovos (fritos)	Macaxeira	Munguzá	Pão
Quarta	Coxa e sobrecoxa (forno)	Carne moída	Macarrão alho e óleo	Curau	Pão
Quinta	Peito de frango (assado)	Salsicha (ao molho)	Batata doce	Caldo verde	Pão
Sexta	Queijo Coalho (assado)	Peito de Frango xadrez	Cuscuz	Sopa de macarrão com carne	Pão
Sábado	Isca de carne (ao molho madeira)	Toscana (assada/grelhada)	Inhame	Sopa de arroz com Frango	Pão
Domingo	Frango desfiado	Filé suíno assado	Arroz com ervilha e milho	Crema de macaxeira com bacon	Pão

5. CARDÁPIO REFERENCIAL – PACIENTES

5.1. Almoço – estrutura mínima

- 1 proteína;
- 1 leguminosa;
- Arroz;
- Legumes;
- Suco.

5.2. Sugestão de cardápio semanal – pacientes (almoço)

Dia	Proteína	Leguminosa	Arroz	Legumes
Segunda	Carne moída magra	Feijão macassar	Integral	Cenoura/chuchu cozidos
Terça	Isca de frango	Feijão verde	Branco	Abobrinha refogada
Quarta	Frango desfiado	Feijão mulatinho	Integral	Abóbora sauté
Quinta	Carne moída magra	Feijão macassar	Branco com cenoura	Cenoura e chuchu cozidos
Sexta	Isca de peito de frango	Feijão mulatinho	Integral com brócolis	Batata doce sauté
Sábado	Peito de Frango	Feijão macassar	Branco	Abobrinha, brócolis e couve refogados

Dia	Proteína	Leguminosa	Arroz	Legumes
	grelhado			
Domingo	Peito de Frango grelhado	Feijão macassar	Integral	Abóbora Sauté

5.3. Jantar – pacientes

- 1 proteína;
- 1 carboidrato;
- 1 caldo/sopa 300ml;
- Suco.

Deverá ser ofertada alternativa compatível para pacientes com restrições alimentares, conforme orientação do Setor de Nutrição.

5.4. Sugestão de cardápio semanal – pacientes (janta)

Dia	Proteína	Carboidrato	Sopa
Segunda	Carne moída magra	Macaxeira	Canja
Terça	Peito de frango em cubos ao molho	Inhame	Sopa de carne
Quarta	Carne moída magra	Arroz integral	Canja
Quinta	Filé de frango grelhado	Banana comprida cozida	Sopa de legumes
Sexta	Peito de frango em cubos ao molho	Inhame	Sopa de carne
Sábado	Carne moída magra	Arroz integral	Canja
Domingo	Ovos mexidos com queijo	Banana comprida cozida	Sopa de legumes

OBS: Deve ser servido ovo para as restrições (pacientes que não comem a proteína do dia)



6. SOBREMESAS

– PADRÃO REFERENCIAL

Dias úteis	Finais de semana
Frutas	Doce de leite
Doce de banana	Cocada
Bolo simples	Pudim de leite
Gelatina	Salada de frutas

A incidência semanal ou mensal será definida pela CONTRATANTE.

7. EVENTOS COMEMORATIVOS

A CONTRATADA deverá atender aos eventos definidos pela CONTRATANTE, com cardápio especial, incluindo decoração do refeitório e bolo temático (decorado)

Eventos prioritários:

- Carnaval
- Páscoa
- Dia das Mães
- São João
- Dia dos Pais
- Natal
- Ano Novo
- Aniversário das filiais

8. RELAÇÃO DE INSUMOS PARA APOIO AO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

A Relação de Insumos para Apoio ao Serviço de Alimentação necessária para a adequada execução do serviço está detalhada na planilha abaixo, com a respectiva periodicidade de reposição (diária, semanal ou quinzenal). Ressalta-se que a ausência de qualquer um dos insumos listados compromete a qualidade, a organização e a adequada prestação do serviço de alimentação, sendo, portanto, indispensável garantir o fornecimento regular e completo de todos os itens descritos

QUANTIDADE	DIÁRIO	SEMANAL	QUINZENAL
------------	--------	---------	-----------



03 Pcts de açúcar 1kg	X		
01 Pct de café 250g	X		
01 Pct de leite integral 200g	X		
02 tiras de copos 100und 180ml	X		
04 Pcts de guardanapos	X		
01 rolo panos limpeza		X	
01 detergente neutro 5L		X	
15 esponjas dupla face (1 por dia)			X
02 kits de luvas para 7 dias		X	
01 Pct de sal 500g			X
01 Pct farinha de mandioca 1kg			X
01 vinagre 500ml		X	
02 azeites de oliva 500ml		X	
01 potinho de canela		X	

9. DISPOSIÇÕES FINAIS DO ANEXO

O presente Anexo integra o Termo de Referência, devendo ser observado pela CONTRATADA como padrão técnico mínimo, podendo ser atualizado mediante orientação formal do Setor de Nutrição da CONTRATANTE, sem alteração do objeto contratual.

Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 (America/Sao_Paulo)

Última atualização em 13 Maio 2026, 15:56:35

Status: Assinado

Documento: TR ALIMENTAÇÃO UPAS 2026 - SU012026.Doc

Número: 0b911a9c-8324-46ba-9b4e-829349a393a5

Data da criação: 13 Maio 2026, 15:55:02


Criado por: g.logisticanucleo@fmsa.org.br

Hash do documento original (SHA256): 8a97e208dfef9e601348d5d1b06988e36777e70a47b710b27e94483abcb3e524



Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

<p>Assinado  via ZapSign by Truora</p> <p>FABIOLA FARIAS Data e hora da assinatura: 13/05/2026 15:56:34 Token: 75e971a4-6492-411b-a14f-a5a85830bf2e</p>	<p>Assinatura</p> <p><i>Fabiola Farias</i></p> <p>Fabiola Farias</p>
<p>Pontos de autenticação: Telefone: 5581991515679 E-mail: g.logisticanucleo@fmsa.org.br Nível de segurança: Validado por código único enviado por e-mail</p>	<p>IP: 187.87.131.205 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Windows NT 10.0; Win64; x64) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/148.0.0.0 Safari/537.36</p>

INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número 0b911a9c-8324-46ba-9b4e-829349a393a5, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em zapsign.com.br