



TERMO DE REFERÊNCIA – S3 GESTÃO EM SAÚDE

fornecimento de refeições, de natureza continuada, incluindo o preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e demais etapas necessárias para garantir a adequada prestação do serviço.

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de serviços de fornecimento de refeições, de natureza continuada, incluindo o preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e demais etapas necessárias para garantir a adequada prestação do serviço, a serem prestados pela **CONTRATADA** no Hospital Municipal de Araucária (HMA), em que figurará como parte **CONTRATANTE** a **ASSOCIAÇÃO DE PROTEÇÃO À MATERNIDADE E INFÂNCIA UBAÍRA – S3 GESTÃO EM SAÚDE**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 14.284.483/0001-08, com sede à Rua Antônio Teixeira Della Cella, s/n, Centro, Ubaíra/BA, CEP 45.310-000, tudo em observância aos princípios que norteiam a Administração Pública.

1.2. A execução contratual inclui, de forma não exaustiva:

- a)** fornecimento de refeições prontas para consumo;
- b)** disponibilização de equipe e profissionais capacitados;



- c) Atendimento às dietas especiais e restrições alimentares prescritas;
- d) fornecimento de utensílios, insumos e embalagens quando aplicável;
- e) logística de entrega e rastreabilidade;
- f) Manutenção de registros e documentações exigidas pelos órgãos de controle;
- g) atendimento aos padrões nutricionais e sanitários exigidos.

1.3. O presente Termo de Referência leva em consideração o levantamento de estudos técnicos preliminares, mercadológicos e metodológicos, além da melhor definição e detalhamento dos serviços que serão executados, compreendendo os aspectos orçamentários e legais, prazo de vigência, obrigações das partes, detalhamentos operacionais, penalidades, hipóteses de rescisão, tudo para melhor definição das diretrizes aplicadas ao objeto do contrato e às responsabilidades das partes contratantes.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A contratação é necessária para assegurar a continuidade e regularidade das atividades assistenciais, garantindo suporte alimentar adequado a usuários, colaboradores e demais públicos atendidos na unidade, evitando prejuízo às operações hospitalares e administrativas.

2.2. O fornecimento de refeições constitui obrigação operacional e sanitária essencial ao Hospital Municipal de Araucária (HMA), sendo imprescindível para cumprimento dos compromissos firmados no Contrato de Gestão nº 23/2026, devendo assegurar:



- a) Atendimento humanizado;
- b) Padrões de qualidade adequados;
- c) Observância às normas técnicas vigentes.

2.3. A execução dos serviços acima descritos são elementares à saúde pública, de modo que a falta ou má execução do objeto do contrato impactarão diretamente na qualidade de vida dos pacientes, colaboradores e dos profissionais de saúde da unidade referência, podendo, nesta última hipótese:

- a) Comprometer a prestação dos serviços de saúde;
- b) Impactar negativamente a recuperação de pacientes;
- c) Gerar riscos sanitários ou nutricionais;
- d) Prejudicar a operação da unidade de saúde.

2.4. Compõem princípios da presente contratação a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, a publicidade, a eficiência, o interesse público, a probidade administrativa, o planejamento, a transparência, a eficácia, a segregação das funções, a motivação, a segurança jurídica, a razoabilidade, a proporcionalidade, a celeridade, a economicidade e o desenvolvimento nacional sustentável.

3. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA E LEGAL:

3.1. A contratação é respaldada por:

- a) **RDC ANVISA n.º 216/2004**, que estabelece o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;



- b) **RDC ANVISA nº 275/2002**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- c) Código Sanitário Estadual e Municipal;

4. ENDEREÇO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. Os serviços solicitados neste contrato deverão ser executados nos endereços abaixo:

- Rua Rozália Wzorek, 77, Sabiá – Araucária/PR, integrante da rede assistencial do Distrito Sanitário Araucária.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO SERVIÇO:

5.1.A CONTRATADA deverá prestar os serviços em observância às seguintes especificações técnicas:

a) Condições sanitárias:

- Observância integral à **RDC ANVISA nº 216/2004** e **RDC 275/2002**;
- Manipulação de alimentos exclusivamente por profissionais treinados;
- Higienização de alimentos conforme POPs aprovados;
- Controle rigoroso de contaminação cruzada.

b) Qualidade e padrão nutricional:

- Refeições elaboradas por **nutricionista responsável técnico** registrado no CRN;
- Atender às necessidades nutricionais prescritas;



- Quantitativos:

- Desjejum: mínimo 300 kcal;
- Almoço/Jantar: mínimo 600 kcal cada;
- Lanches: mínimo 150 kcal;
- Refeições preferencialmente sem ultraprocessados.

c) Dietas Especiais:

- Dieta pastosa, branda, hipossódica, hipoglicêmica, proteica, enteral industrializada (quando previsto no contrato), vegana/vegetariana, sem lactose, sem glúten e outras prescritas pelo nutricionista da unidade;
- Todas devem vir identificadas individualmente e acompanhadas de etiqueta com:
 - nome do paciente ou setor;
 - tipo de dieta;
 - data e horário do preparo;
 - validade.

d) Acabamento, Acondicionamento e Embalagens:

- Embalagens térmicas adequadas ao transporte e à conservação;
- Recipientes lacrados, individuais e descartáveis;
- Identificação padronizada contendo composição, lote e data;
- Alimentos quentes mantidos a $\geq 60^{\circ}\text{C}$ até a entrega;
- Alimentos frios mantidos a $\leq 10^{\circ}\text{C}$;

e) Transporte e Logística:

- Veículo exclusivo para transporte de alimentação ou com compartimento isolado;



- Condições sanitárias e de higiene comprovadas mediante laudos e registros;
- Monitoramento de temperatura durante todo o trajeto;
- Entrega nos horários estabelecidos, sem atrasos.

f) Distribuição e Serviço no Local:

- A CONTRATADA deverá entregar e, quando previsto, distribuir as refeições nos setores da UPA;
- Reposição de utensílios, insumos e descartáveis;
- Coleta de resíduos gerados no processo;
- Registro diário das entregas, com indicação de lote, hora e setor atendido.

g) Controles de Qualidade, Rastreabilidade e Documentação:

- POPs atualizados (higienização, preparo, temperatura, transporte);
- Registros de controle de pragas;
- Fichas de controle de temperaturas;
- Certificados sanitários e de regularidade;
- Fichas de rastreabilidade de insumos;
- Registros de mapeamento de não conformidades.

h) Equipe Técnica Obrigatória:

- Nutricionista responsável técnico inscrito no CRN;
- Cozinheiros, auxiliares de cozinha e manipuladores treinados;
- Equipe identificada, uniformizada e regularizada;
- Atualização anual em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

i) Frequência, Horários e Tipos de Refeições:

- Desjejum;
- Lanche da manhã;



- Almoço;
- Lanche da tarde;
- Jantar;
- Ceia;
- Dietas especiais individualizadas;
- Refeições emergenciais 24h/dia.

j) Relatórios Técnicos Mensais:

- Quantitativo total de refeições entregues, por categoria;
- Registro das temperaturas de preparo e transporte;
- Relatório sanitário e nutricional;
- Ocorrências, não conformidades e medidas corretivas;
- Certidões e documentações sanitárias;
- Assinatura do nutricionista RT.

k) Equipamentos e Utensílios:

- Termômetros para aferição (infravermelho e espeto);
- Caixas térmicas e contêineres adequados;
- Utensílios descartáveis ou inox, conforme aplicável;
- EPIs para a equipe;
- Equipamentos em perfeito estado de uso, substituindo de imediato itens defeituosos.

l) Exigências de Segurança Alimentar:

- Ausência total de corpos estranhos;
- Água potável comprovada por laudos;
- Controle de fornecedores homologados;
- Não utilização de alimentos vencidos ou revalidados;



- Armazenamento conforme temperatura e validade.

m) Responsabilidades Complementares:

- Adequação às normas sanitárias municipais e estaduais;
- Atendimento às fiscalizações da Contratante;
- Substituição imediata de refeições recusadas por não conformidade.

5.2. Os serviços solicitados neste contrato deverão ser executados, no mínimo, de acordo com o todas as especificações técnicas abordadas neste anexo, bem como no contrato principal, podendo haver outros aqui não citados, mas que sejam essenciais a uma perfeita execução dos serviços, devendo o fornecedor executá-los independentemente de estarem ou não explicitamente relacionados nos instrumentos contratuais especificados.

5.3. Os quantitativos e as especificações de mão de obra deverão ser realizados pela contratada, observando-se os seguintes parâmetros:

- a) Relação quantitativa e descritiva dos tipos de refeição fornecidos, quantidade estimada, frequência do fornecimento, horários de cada refeição, observações técnicas nutricionais;
- b) Relação de dietas especiais por tipos de dietas, quantidade estimada, frequência, observações técnicas nutricionais, necessidade de mudança de dietas, motivo da mudança da dieta;
- c) Relatório de logística, transporte e distribuição por tipo de serviço, registros diários de transportes, condições dos alimentos transportados, monitoramento de temperatura das refeições;



- d) Relação quantitativa de embalagens, utensílios e insumos, contendo a descrição das embalagens, material, estado de conservação, tipos de embalagens, procedimento de descarte, EPI's utilizados;
- e) Relação da equipe técnica envolvida, por função, carga horária, qualificação técnica, horário de chegada e saída, substituição de profissionais, motivo da substituição, treinamentos, uniformes utilizados;
- f) Controles, registros e relatórios documentais da prestação dos serviços, indicação de condições sanitárias;

5.4. A execução compreenderá a prestação de um conjunto integrado de serviços técnicos altamente especializados e contínuos, que visam assegurar a operacionalidade, segurança, confiabilidade e conformidade de equipamentos médicos críticos e da infraestrutura física de uma organização.

5.5. É uma contratação que atende a uma necessidade estratégica e operacional fundamental, impactando diretamente na qualidade do atendimento, na segurança dos usuários e na sustentabilidade das atividades da contratante, devendo atender integralmente aos padrões de qualidade exigidos e às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1. A **CONTRATADA** deverá:

- a) Garantir que a execução do objeto seja realizada em conformidade com as exigências contratuais, observando integralmente as normas legais,



regulamentares e institucionais aplicáveis à natureza da **contratação de serviços de fornecimento de refeições, de natureza continuada, incluindo o preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e demais etapas necessárias para garantir a adequada prestação do serviço;**

- b) Disponibilizar, quando aplicável, os profissionais envolvidos sejam devidamente habilitados para suas funções, os materiais utilizados estejam em conformidade com as especificações, e os equipamentos sejam entregues e mantidos em perfeito estado de funcionamento,** assegurando a qualidade da execução e promovendo substituição imediata em caso de afastamento, falha ou inadequação;
- c) Manter atualizada e disponível, sempre que solicitada, a documentação de natureza fiscal, trabalhista, previdenciária, regulatória e técnica,** comprovando a regularidade de sua atuação perante os órgãos de controle e a Contratante;
- d) Assumir integral responsabilidade pela execução do objeto, respondendo civil, administrativa, trabalhista e criminalmente por eventuais danos, falhas ou irregularidades, sem prejuízo da aplicação de sanções contratuais;**
- e) Cumprir rigorosamente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, sanitária e regulatória,** bem como todas as normas aplicáveis de segurança no trabalho, biossegurança e proteção ambiental, quando cabível;
- f) Assegurar o sigilo e a confidencialidade** de todas as informações acessadas em razão da execução do contrato, em especial aquelas de



caráter pessoal, sensível ou estratégico, observando a **Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD (Lei nº 13.709/2018)**;

- g)** Comunicar de forma imediata à Contratante qualquer ocorrência ou intercorrência que possa comprometer a regularidade da execução, propondo, quando necessário, medidas corretivas ou soluções alternativas;
- h)** Garantir a **rastreabilidade e a comprovação da execução do objeto**, mediante a apresentação de relatórios periódicos, laudos técnicos de conformidade, além de indicadores de desempenho e qualidade, de acordo com as exigências definidas pela Contratante;
- i)** Zelar pela qualidade, segurança e continuidade da execução, adotando procedimentos de prevenção de riscos e apresentando soluções tempestivas em caso de falhas ou interrupções.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

7.1.A CONTRATANTE deverá:

- a) Acompanhar e fiscalizar** a execução do objeto, verificando a conformidade dos serviços ou fornecimentos, podendo solicitar, sempre que necessário, a apresentação de **relatórios técnicos / comprovantes de entrega / laudos / registros de frequência**;
- b) Proporcionar acesso** às dependências físicas, informações, documentos e demais condições necessárias para a execução adequada do objeto, garantindo a interação da Contratada com as áreas técnicas envolvidas;
- c) Efetuar os pagamentos devidos** nos prazos e condições estabelecidos em contrato, desde que comprovada a regular execução dos serviços ou a



entrega dos bens e insumos, em conformidade com as notas fiscais e demais documentos comprobatórios apresentados;

- d) Comunicar formalmente à CONTRATADA** quaisquer falhas, irregularidades ou não conformidades verificadas na execução, assegurando prazo para as devidas correções, sem prejuízo da aplicação de penalidades quando cabível;
- e) Não se responsabilizar**, em nenhuma hipótese, por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros de responsabilidade exclusiva da Contratada, em observância ao princípio da autonomia entre as partes;
- f) Disponibilizar, quando aplicável**, suporte documental e institucional necessário à execução do objeto, como autorizações administrativas, protocolos de acesso a sistemas, orientações normativas e demais meios indispensáveis;
- g) Exercer o direito de recusa** quanto a serviços, profissionais, materiais ou equipamentos que não estejam em conformidade com o objeto contratual, comunicando formalmente a necessidade de substituição ou ajuste.

8. EVIDÊNCIA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E INDICADORES DE DESEMPENHO:

8.1. Mensalmente, após faturamento da nota fiscal, a **CONTRATADA** deverá apresentar, conjuntamente, os seguintes documentos:

- a)** Relatório de evidências das atividades e manutenções realizadas e nota de faturamento/memória de cálculo cancelados pela **CONTRATANTE**;



- b) Certidões que comprovem regularidade fiscal do Contratado em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS;
- c) O Contratado compromete-se, no ato da emissão da Nota Fiscal, a efetuar a devida retenção de impostos, taxas e contribuições sociais, tais como ISS, PIS, COFINS, CSLL e IRPJ, ou dispensa de retenção quando regime de tributação diferenciado, bem como empresas optantes pelo simples nacional, "tributação unificada", ou sociedade uniprofissional devidamente regulamentada, bem como qualquer outro previsto em legislação tributária pátria, sob pena de imediata suspensão do pagamento da fatura.

8.2. A CONTRATADA deverá observar os seguintes indicadores de desempenho:

a) Conformidade Sanitária e Segurança Alimentar:

- Conformidade com RDC 216/2004 e RDC 275/2002: 100%;
- Ausência de contaminação física, química ou biológica: 100%;
- Temperatura de entrega dos alimentos (quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$ / frios $\leq 10^{\circ}\text{C}$): $\geq 95\%$ das aferições;
- Higienização adequada de utensílios, embalagens e transporte: $\geq 98\%$ conformidade.

b) Qualidade Nutricional e Adequação das Refeições:

- Atendimento às dietas especiais prescritas: 100%;
- Atendimento ao valor calórico mínimo por refeição: $\geq 95\%$;
- Conformidade nutricional atestada pelo Nutricionista RT: 100%;
- Refeições recusadas por não conformidade técnica: $\leq 1\%$ do total/mês.



c) Logística, Transporte e Pontualidade:

- Entrega dentro do horário pactuado: $\geq 98\%$;
- Integridade das embalagens e lacres: $\geq 99\%$;
- Veículos em conformidade sanitária: 100%;
- Tempo máximo entre preparo e entrega: ≤ 2 horas.

d) Atendimento Operacional e Continuidade do Serviço:

- Disponibilidade do serviço (ausência de interrupções): $\geq 99\%$;
- Fornecimento de refeições emergenciais: $\geq 95\%$ das solicitações atendidas em até 30 min;
- Substituição de refeições recusadas: 100% em até 30 min.

e) Documentação, Controle e Rastreabilidade:

- Entrega do relatório mensal até o 5º dia útil: 100%;
- Registros de temperatura (preparo, transporte e entrega): $\geq 95\%$ registrados;
- Rastreabilidade de insumos e fornecedores: 100%;
- Certidões e licenças sanitárias atualizadas: 100%.

f) Desempenho da Equipe Técnica:

- Treinamento anual em Boas Práticas de Alimentação: 100% da equipe;
- Presença mínima dos profissionais escalados: $\geq 98\%$;
- Uso correto de EPIs e uniformes: $\geq 98\%$ conformidade.

g) Satisfação dos Usuários (Pacientes / Colaboradores):

- Avaliação geral \geq "satisfatório": $\geq 90\%$;
- Reclamações procedentes: $\leq 2\%$ do total de refeições.



9 PAGAMENTO E GLOSA:

- 9.1.** Pelo serviço, a **CONTRATANTE** obrigará-se a pagar à **CONTRATADA** o valor mensal a ser definido, mediante apresentação de relatório de medição e aceite pelo fiscal do contrato.
- 9.2.** Os pagamentos à **CONTRATADA** serão devidos a partir do mês subsequente à sua execução, a nota fiscal deverá ser emitida até o 10 dia útil e a liquidação dos valores deverá ocorrer até o dia 20 (vinte) de cada mês, estando, os pagamentos, condicionados à aprovação do relatório de serviços, à apresentação da nota fiscal, do comprovante de inscrição cadastral, das certidões de regularidade fiscal (federal, estadual, municipal, FGTS e trabalhista); apresentação de relatório técnico; emissão de laudos e comprovantes; medição aprovada pelo fiscal;
- 9.3.** O valor consignado na Nota Fiscal será apurado com base na efetiva execução dos serviços ora convencionados.
- 9.4.** Os pagamentos serão efetuados exclusivamente mediante crédito eletrônico em conta bancária previamente indicada pela **CONTRATADA**.
- 9.5.** Na hipótese de aplicação de glosa sobre o valor consignado na Nota Fiscal, o pagamento somente será realizado após a apuração do montante efetivamente devido pela execução dos serviços.
- 9.6.** A **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:



- a) não cumprimento de prazos de entrega;
- b) indisponibilidade da plataforma superior ao limite contratual;
- c) não conformidade de relatórios ou registros;
- d) não substituição de profissionais inadequados.

9.7. Glosas serão aplicadas também nos seguintes casos:

a) Glosas por entrega fora do prazo e falhas logísticas:

- Atraso entre 10 e 30 min: glosa de 1% por ocorrência;
- Atraso entre 30 e 60 min: glosa de 3% por ocorrência;
- Atraso superior a 60 min: glosa de 5% por ocorrência;
- Não entrega da refeição no turno previsto: 10% por refeição não entregue;
- Entrega em temperatura inadequada (quente < 60°C ou fria > 10°C): 2% por lote entregue fora da temperatura.

b) Glosas por não conformidade sanitária:

- Ausência de condições higiênico-sanitárias (embalagem, caixas térmicas, utensílios): 5% por ocorrência;
- Transporte inadequado ou veículo sem condições sanitárias: 5% por ocorrência;
- Manipuladores sem EPI adequado / uniforme irregular: 1% por colaborador irregular (até o limite de 10%);
- Contaminação comprovada (física, química ou biológica): Glosa de 20% do valor mensal + substituição imediata das refeições;
- Falta de higienização adequada comprovada por fiscalização: 5% por inspeção irregular.

c) Glosas por não conformidade nutricional:



- Refeições fora do valor calórico mínimo estabelecido: 1% por tipo de refeição não conforme, limitado a 10%;
- Ausência de nutricionista responsável (RT) ou assinatura nos relatórios: 5% por mês;
- Dietas especiais entregues em desacordo com prescrição: 3% por ocorrência, limitado a 15%;
- Refeições recusadas por inadequação nutricional: 1% por lote recusado.

d) Glosas por falhas no acondicionamento e embalagem:

- Embalagens mal lacradas, violadas ou inadequadas: 2% por lote;
- Falta de identificação da refeição (setor, tipo de dieta, data/hora de preparo): 1% por lote, limitado a 5%.

e) Glosas por ausência de documentação obrigatória:

- Relatório de execução mensal não entregue até o 5º dia útil: 3% por relatório em atraso;
- Ausência de registros de temperatura ou registro incompleto: 2% por turno sem registro;
- Falta de certificados sanitários e licenças vigentes: 5% até regularização;
- Planilhas de rastreabilidade incompletas: 2% por mês.

f) Glosas por reincidência de não conformidades:

- Não conformidades repetidas por 2 meses consecutivos: glosa adicional de 3% no segundo mês;
- Não conformidades repetidas por 3 meses consecutivos: glosa adicional de 5% + avaliação de continuidade do contrato.

g) Glosas por falhas de atendimento emergencial:

- Refeições emergenciais solicitadas e não fornecidas em até 30 minutos: 2%



por ocorrência.

h) Glosa global por desempenho inferior à meta:

- Se os indicadores mensais de desempenho ficarem abaixo de 90%, será aplicada glosa de 5% sobre o valor mensal do contrato.

10. VIGÊNCIA E RESCISÃO:

10.1. O contrato terá vigência de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogável por termo aditivo.

10.2. A vigência do contrato não poderá exceder, em qualquer hipótese, a efetiva execução das obrigações consignadas no Contrato de Prestação de Serviços nº 23/2026, firmado entre a **CONTRATANTE** e o Município de Araucária, ou o período de execução dos serviços sob a rubrica indenizatória.

10.3. A não renovação/prorrogação ou a rescisão, independente do motivo, do Contrato de nº 23/2026 firmado entre o **CONTRATANTE** e o Município de Araucária, ensejará a rescisão do presente contrato, sem a necessidade de prévia notificação à **CONTRATADA** ou de pagamento de multa.

10.4. A prorrogação do contrato dependerá de:

- a) Vantajosidade econômica;
- b) Manutenção da qualidade dos serviços.

10.5. Constituirão motivos de rescisão unilateral pela **CONTRATANTE**:



- a) O não cumprimento das obrigações pela **CONTRATADA**, resguardado o exercício da ampla defesa e do contraditório;
- b) Em caso de reajuste, a falta de acordo quanto ao percentual a ser aplicado;
- c) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela **CONTRATADA**;
- d) O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais por parte da **CONTRATADA**, bem como a lentidão do seu cumprimento, levando a **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços e metas nos prazos estipulados;
- e) O atraso injustificado no início dos serviços;
- f) A paralisação dos serviços, devidamente comprovada e/ou comunicada, sem justa causa e sem prévia comunicação a **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias;
- g) A subcontratação total ou parcial do objeto do presente Contrato sem prévia anuência, por escrito, da **CONTRATANTE**; a associação da **CONTRATADA** com outrem, bem como a cessão ou transferência, total ou parcial do objeto contratado, a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA**;
- h) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços quanto ao cumprimento do contrato e das metas estabelecidas;
- i) O cometimento reiterado de falhas na sua execução, anotadas em registro próprio e informadas mediante notificação escrita à **CONTRATADA**, garantindo-se o contraditório, pela Coordenação da **CONTRATANTE**;
- j) A dissolução da empresa contratada;



- k) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA** que se torne incompatíveis com a execução do objeto deste instrumento;
- l) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato.

11. CONFIDENCIALIDADE E COMPLIANCE:

11.1. As partes comprometem-se a manter sigilo sobre informações técnicas e operacionais obtidas durante a execução dos serviços.

11.2. É vedada a prática de corrupção, fraude, colusão, coerção ou obstrução, sujeitando os envolvidos às sanções legais e contratuais.

11.3. A **CONTRATADA** deve afastar imediatamente qualquer profissional envolvido em práticas ilícitas.

11.4. Fica vedada:

- a) prática de fraude, colusão, corrupção, obstrução ou conluio;
- b) participação de profissional com conflito de interesses.

12. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL:

12.1. A **CONTRATADA** deverá:

- a) Coletar e dar destinação ambiental correta a embalagens, resíduos e insumos;
- b) Apresentar comprovantes quando solicitado;



- c) Utilizar produtos biodegradáveis sempre que possível;
- d) Jamais empregar substâncias proibidas por legislação sanitária.

13. REAJUSTE DE PREÇOS:

13.1. Os preços poderão ser reajustados a cada 12 (dode) meses, conforme legislação vigente, utilizando o índice oficial:

- IPCA/IBGE (ou outro indicado no contrato).

14. PENALIDADES:

14.1. A contratada estará sujeita às penalidades decorrentes de quaisquer infrações contratuais que venha a incorrer, sem prejuízo de demais cominações legais, compreendendo, de forma não exaustiva:

- a) Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;
- b) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado na execução do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;
- c) Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total dos serviços e pela recusa de cumprimento de quaisquer das obrigações pactuadas no contrato, sem prejuízo da aplicação de outras sanções legalmente previstas;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.



- e) A multa poderá ser aplicada de forma cumulativa com glosa proporcional do valor dos serviços não executados; apontamento de não conformidade no relatório de desempenho mensal; eventual aplicação de outras penalidades previstas no contrato.

14.2. Penalidades Específicas do Serviço:

a) Penalidades por Não Conformidades Sanitárias:

- **Falhas de higiene ou manipulação:**
 - Falha grave em higiene ou manipulação: 5% por ocorrência;
 - Manipuladores sem EPI ou uniforme adequado: 1% por profissional, limitado a 10%.
- **Temperatura inadequada das refeições:**
 - Alimentos quentes abaixo de 60°C ou frios acima de 10°C: 2% por lote entregue nessas condições;
- **Contaminação comprovada:**
 - Contaminação física, química ou biológica: Multa de 20% do valor mensal, cumulável com glosa.
- **Transporte inadequado:**
 - Veículo sem condições sanitárias ou transporte fora das normas: 5% por ocorrência.

b) Penalidades por Não Conformidades Operacionais:

- **Não atendimento das dietas especiais:**
 - Entrega de dieta especial em desacordo com prescrição: 3% por ocorrência, limitado a 15%.
- **Refeições recusadas pela fiscalização:**



➤ Refeições rejeitadas por inadequação nutricional, sensorial ou higiênica: 1% por lote recusado.

• **Atraso ou não entrega de refeições:**

➤ Atraso superior a 60 minutos: 5% por ocorrência;

➤ Não entrega no turno: 10% por refeição.

c) Penalidades Vinculadas à Documentação, Rastreabilidade e Relatórios:

• Relatório mensal não entregue no prazo: 3% por relatório em atraso;

• Ausência de registros obrigatórios (temperatura, POPs, rastreabilidade): 2% por turno sem registro;

• Falta de licenças sanitárias vigentes: 5% do valor mensal até regularização.

d) Penalidades por Reincidência:

• Reincidência nível 1 (2 meses): +3% de multa adicional;

• Reincidência nível 2 (3 meses): +5% de multa adicional + possível abertura de processo de rescisão contratual.

e) Rescisão Contratual:

• houver contaminação alimentar grave ou recorrente;

• o serviço gerar risco sanitário aos usuários;

• a contratada não cumprir determinações da fiscalização;

• a contratada apresentar falhas repetidas que comprometam a continuidade das refeições;

• houver fraude, adulteração, manipulação irregular ou descumprimento grave das normas da ANVISA.



14.3. O rito sancionatório observará contraditório e ampla defesa, com prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis, e prazo máximo de 15 (quinze) dias para manifestação da **CONTRATADA**.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS:

15.1. Este Termo de Referência complementa o Contrato de Prestação de Serviços a ser firmado, integrando-o para todos os fins, atendendo ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse coletivo, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

15.2. Este Termo de Referência complementa o Contrato de Prestação de Serviços n.º 23/2026, integrando-o para todos os fins. As situações omissas serão resolvidas com base:

- a) No contrato principal;
- b) Na legislação civil e sanitária vigente;
- c) Nas normas técnicas da ABNT e ANVISA;
- d) Nos princípios da eficiência e continuidade do serviço público.

15.3. As partes contraentes responsabilizar-se-ão pelas obrigações que lhes são correspondentes, na forma do objeto e disposições do contrato, e por



imposição legal, devendo cumpri-las e assumir o risco próprio do negócio, cada qual na medida das suas respectivas posições neste contrato.

15.4. A CONTRATADA responderá por qualquer dano ou prejuízo causado por atos próprios e/ou de seus prepostos à outra parte e/ou terceiros, por ação ou omissão, em decorrência da execução do objeto previsto no contratual.

15.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelas infrações que cometer quanto ao direito de uso de materiais e/ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, respondendo diretamente por quaisquer indenizações, taxas ou comissões que forem devidas, bem como por quaisquer reclamações resultantes de mau uso que deles fizer.

15.6. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos danos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros por interrupção imotivada e/ou em desrespeito ao objeto do contrato, em todas as suas disposições aplicadas, e por força das responsabilidades que lhe incumbe por força do contrato.

15.7. As disposições aqui estabelecidas não excluem a aplicação de outras normas legais, regulamentares e administrativas que sejam pertinentes à execução do objeto, devendo a Contratada observar integralmente a legislação vigente, em especial as normas fiscais, sanitárias, de trânsito, de transporte de pacientes, e administrativas aplicáveis, conforme a natureza do objeto contratado.



15.8. A **CONTRATADA** deverá observar integralmente a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/2018), garantindo que relatórios e evidências fotográficas não contenham dados pessoais identificáveis de pacientes ou colaboradores.



PROPOSTA

O envio dos documentos e proposta deve ser por e-mail eletrônico para o endereço: **forneecedores.hma@s3saude.com.br**, com o assunto de e-mail PROCESSO SELETIVO 01/2026; Conter todos os itens técnicos de acordo com o Termo de Referência, com as devidas especificações no que tange à prestação do serviço de forma clara, descrevendo detalhadamente as características, inclusive todas as despesas, de qualquer natureza; A proposta deve ter validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do processo seletivo; Identificação da proponente, com a indicação do nome empresarial, com endereço completo (incluindo CEP), telefone, CNPJ, endereço eletrônico para contato; A proposta deve conter ainda, o custo unitário e/ou mensal e total; A avaliação da proposta será feita com a observância no conjunto de menor preço. Para as hipóteses de efetivo alocados nas unidades para execução dos serviços observar ainda: Apresentar Norma Coletiva da qual seja signatária; As planilhas de composição de custo devem acompanhar a proposta; Nos preços devem ser consideradas todas as despesas necessárias para o atendimento do objeto do contrato (mão de obra, uniformes, EPIs, insumos, ferramentas, etc.), bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal (instalação, vistoria, manutenção e outros que se fizerem necessários), lucro previsto pela empresa, taxa de administração, bem como detalhamento de todos os elementos que influenciem nos preços propostos para a contratação, utilizada para a formação de preços e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente; As planilhas de custos e formação de preços a serem apresentadas pelo proponente deverão



conter o detalhamento dos custos que compõem o preço, e serão observados os seguintes itens:

- a)** O valor da remuneração da mão-de-obra da categoria envolvida na prestação dos serviços, conforme Acordo, Convenção ou dissídio Coletivo de Trabalho mais recente;
- b)** O valor dos encargos sociais trabalhistas incidentes, com base na legislação em vigor, sobre o valor da mão-de-obra mais a reserva técnica;
- c)** A concessão de vales-transportes, de acordo com a legislação vigente e vales alimentação contemplados para a categoria profissional, em Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho ou instrumento equivalente;
- d)** Custo dos insumos: a inclusão dos itens que compõem dependerá das peculiaridades de cada contrato e do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, sendo que os valores dos itens equipamentos, uniformes, treinamento e/ou reciclagem de pessoal bem como benefícios aos empregados, deverão ser distribuídos pelo número empregados estimados pelo proponente para a execução dos serviços e para obtenção do preço mensal do posto.

A inclusão dos benefícios descritos no subitem anterior na composição dos custos somente será admitida quando comprovadamente oferecidos aos empregados;

Os proponentes deverão dispensar uma atenção especial quando da aplicação do ISS, observando-se o município de prestação dos serviços;

Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os serviços serem fornecidos sem ônus adicionais.



QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características com o objeto do presente processo seletivo.

VISTORIA:

As participantes poderão realizar vistoria, ela servirá para coletar informações pertinentes para a formulação de suas propostas. As vistorias técnicas serão realizadas mediante prévio agendamento de horário junto ao responsável técnico do S3- Gestão em Saúde na unidade, através do e-mail: fornecedores.hma@s3saude.com.br ou através do telefone - 71 4105-1335, observado o prazo de publicidade do Processo Seletivo;

Não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento das condições técnicas para elaboração da Proposta Comercial.

Salvador/BA, 30 de janeiro de 2026.