TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, a serem servidas no formato *self-service* (buffet no local), destinadas a atender aos servidores públicos em regime de plantão nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) e no Hospital de Retaguarda do Melhado do município de Araraquara/SP, durante as datas comemorativas de final de ano, compreendendo:

1 OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, a serem servidas no formato self-service (buffet montado no local de trabalho), incluindo todos os insumos, preparo, transporte, montagem de estrutura térmica (rechauds e cubas) e fornecimento de utensílios de consumo, destinadas aos servidores públicos em regime de plantão nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) e no Hospital de Retaguarda do Melhado do município de Araraquara/SP, nas datas festivas de final de ano:

a) Ceias: dias 24/12/2026 e 31/12/2026;

b) Almoços: dias 25/12/2026 e 01/01/2027.

1.2 Unidades Contempladas:

a) UPA Central ("Amélia Bernardini Cutrale");

b) UPA Vila Xavier ("Dr. Antônio Alonso Martinez");

c) UPA Vale Verde ("Nefália de Oliveira Lauar");

d) Hospital de Retaguarda do Melhado (Unidade de Retaguarda e Diagnóstico "Dr. José Roberto Poletti").

2 JUSTIFICATIVA

2.1 As Unidades de Pronto Atendimento (UPAs) e o Hospital de Retaguarda do Melhado funcionam ininterruptamente (24 horas por dia, 7 dias por semana), mantendo equipes multidisciplinares de plantão durante as vésperas e feriados de Natal e Ano Novo.

2.2 As referidas unidades não possuem cozinhas industriais estruturadas nem equipe própria destinada ao preparo de refeições festivas para o corpo funcional. Ademais, nos horários noturnos das vésperas (24/12 e 31/12) e durante os feriados (25/12 e 01/01), a quase totalidade dos estabelecimentos comerciais e restaurantes encontra-se fechada, impossibilitando o deslocamento dos plantonistas para aquisição externa de alimentos.

2.3 A contratação do serviço no formato self-service montado nos refeitórios das unidades assegura alimentação nutritiva, quente e condizente com as datas comemorativas, valorizando os profissionais que abdicam do convívio familiar para garantir a assistência à saúde da população, evitando evasão temporária dos postos de trabalho e reduzindo desperdícios e geração de resíduos de embalagens individuais.

3 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS E BENS (LOTE ÚNICO)

3.1 Quantitativo Geral Estimado (496 Refeições / Comensais): A contratação será processada em Lote Único, visando à padronização nutricional, qualidade uniforme e viabilidade logística, conforme a distribuição apresentada na Tabela 1.

Tabela 1 – Distribuição estimada de refeições por unidade de saúde e data festiva

Unidade de Saúde	Ceia (24/12/2026)	Ceia (31/12/2026)	Almoço (25/12/2026)	Almoço (01/01/2027)	Total
UPA Central	52	52	52	52	208
UPA Vila Xavier	29	29	24	24	106
UPA Vale Verde	30	30	25	25	110
Hospital de Retaguarda do Melhado	20	20	16	16	72
TOTAL GERAL	**131**	**131**	**117**	**117**	**496**

Fonte: Secretaria Municipal de Saúde de Araraquara (2026).

3.2 Composição Mínima do Cardápio e Gramatura Per Capita (Referência): A Contratada deverá dimensionar o volume total de alimentos nas cubas considerando o número de servidores por turno, acrescido de margem técnica de reposição (mínimo de 10%) para garantir que os últimos servidores a se servirem tenham acesso completo a todos os itens:

a) **Arroz:** Arroz branco tipo 1 e/ou arroz festivo/à grega (mínimo 150g per capita pronto);

b) **Feijão ou Leguminosa/Acompanhamento Quente:** Feijão carioca/preto temperado ou lentilha/farofa festiva rica (mínimo 100g per capita pronto);

c) **Prato Principal (2 opções proteicas obrigatórias):** Carnes nobres ou tradicionais festivas — ex.: lombo suíno assado ao molho, pernil assado, chester/peru assado fatiado ou filé de frango/carne bovina assada (mínimo 180g a 200g per capita pronto, somadas as opções);

d) **Guarnição Quente:** Massa ao molho (ex.: rondelli, lasanha ou penne) ou purê/batata assada/salpicão (mínimo 120g per capita);

e) **Saladas (2 opções):** Folhas verdes frescas higienizadas e legumes cozidos ou vinagrete (mínimo 80g per capita);

f) **Sobremesa:** Pudim, mousse, pavê, gelatina cremosa ou salada de frutas (mínimo 100g per capita, podendo ser em potes individuais lacrados);

g) **Bebidas:** Refrigerante (normal e zero açúcar) e/ou suco natural/integral de sabores variados (mínimo 350 ml per capita), devidamente refrigerados.

Nota: O cardápio detalhado de cada data deverá ser submetido à aprovação da fiscalização da Secretaria Municipal de Saúde com até 5 (cinco) dias de antecedência.

3.3 Equipamentos e Utensílios Incluídos no Fornecimento (Comodato durante o evento): A Contratada deverá disponibilizar, montar e posteriormente recolher em cada uma das 4 (quatro) unidades:

a) **Estrutura Térmica:** Rechauds em aço inoxidável (elétricos ou com aquecimento a álcool em gel seguro) e cubas gastronômicas (Gastronorms – GNs) com tampas em número suficiente para acondicionar todos os pratos quentes e frios separadamente;

b) **Utensílios de Servir:** Pegadores, conchas e colheres de serviço em aço inoxidável;

c) **Utensílios de Consumo (por servidor):** Pratos (louça ou descartáveis rígidos de alta resistência, não flexíveis), talheres (garfo, faca e colher de sobremesa em inox ou descartáveis reforçados), copos descartáveis (200 ml/300 ml) e guardanapos de papel folha dupla;

d) Toalhas de mesa/bancada limpas e higienizadas para forração da ilha de self-

service.

4 DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Requisitos Sanitários e Legais:

a) Cumprimento rigoroso das normas da Vigilância Sanitária, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a Portaria CVS nº 5/2013 (Estado de São Paulo);

b) Alvará Sanitário / Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária competente, dentro do prazo de validade, compatível com a atividade de fornecimento de alimentos preparados/buffet/cozinha industrial;

c) Utilização de alimentos frescos, dentro do prazo de validade, com registro nos órgãos competentes (SIF/SISP/SIM para produtos de origem animal).

4.2 Qualificação Técnica (Art. 67 da Lei nº 14.133/2021):

a) **Atestado(s) de Capacidade Técnica:** Apresentação de certidão(ões) ou atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação (fornecimento de refeições prontas/buffet/self-service);

b) **Responsável Técnico:** Comprovação de que a empresa possui em seu quadro técnico (permanente ou mediante contrato de prestação de serviços) profissional Nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), responsável pelo acompanhamento higiênico-sanitário e nutricional da produção.

4.3 Transporte e Controle de Temperatura:

a) O transporte das cubas térmicas desde a cozinha da Contratada até as unidades de saúde deverá ser realizado em veículo fechado, limpo, exclusivo ou devidamente adaptado para transporte de alimentos, dotado de Certificado de Vistoria Veicular da Vigilância Sanitária (quando exigível);

b) Os alimentos quentes deverão ser mantidos e servidos em temperatura igual ou superior a 60 °C; os alimentos frios/saladas e sobremesas deverão ser mantidos em temperatura igual ou inferior a 10 °C (ou conforme recomendação

específica do fabricante).

5 DOS PRAZOS E LOCAL DE EXECUÇÃO

5.1 Datas e Horários de Execução (Montagem e Disponibilização): A Contratada deverá realizar a entrega, montagem completa da ilha de self-service e disponibilização dos alimentos prontos para consumo nos seguintes dias e horários limite:

a) **Ceia de Natal – 24/12/2026:** Montagem concluída até às 20h00 (período de consumo previsto: 20h00 às 23h30);

b) **Almoço de Natal – 25/12/2026:** Montagem concluída até às 11h30 (período de consumo previsto: 11h30 às 14h30);

c) **Ceia de Ano Novo – 31/12/2026:** Montagem concluída até às 20h00 (período de consumo previsto: 20h00 às 23h30);

d) **Almoço de Ano Novo – 01/01/2027:** Montagem concluída até às 11h30 (período de consumo previsto: 11h30 às 14h30).

5.2 Recolhimento dos Equipamentos: Os rechauds, cubas e demais equipamentos retornáveis deverão ser recolhidos pela Contratada nas respectivas unidades após o término do horário de consumo (preferencialmente na manhã seguinte às ceias, a partir das 08h00, e a partir das 15h30 após os almoços), mediante agendamento com a chefia local, sem ônus adicional ao Município.

5.3 Locais de Execução (Endereços em Araraquara/SP):

a) **UPA Central ("Amélia Bernardini Cutrale"):** Av. Maria Antônia Camargo de Oliveira (Via Expressa), nº 3133 – Vila Suconasa, Araraquara/SP;

b) **UPA Vila Xavier ("Dr. Antônio Alonso Martinez"):** Rua José do Patrocínio, nº 660 – Vila Xavier, Araraquara/SP;

c) **UPA Vale Verde ("Nefália de Oliveira Lauar"):** Av. Bercholina Alves Carvalho Conceição, s/nº – Parque Residencial Vale Verde, Araraquara/SP;

d) **Hospital de Retaguarda do Melhado ("Dr. José Roberto Poletti"):** Av. Feijó, nº 1505 – Centro / Jardim Melhado, Araraquara/SP.

6 DO RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO

6.1 Nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021, o objeto será recebido da seguinte

forma:

a) **Recebimento Provisório:** No ato da entrega e montagem da estrutura em cada unidade de saúde, pelo servidor designado como Fiscal Setorial ou responsável pelo plantão administrativo/enfermagem, que verificará a pontualidade, a integridade das embalagens de transporte, a quantidade de cubas/utensílios e a temperatura dos alimentos;

b) **Recebimento Definitivo:** Após a conclusão de cada etapa festiva (ou ao término total das 4 datas), mediante ateste formal do Gestor/Fiscal do Contrato no relatório de execução e na respectiva Nota Fiscal, confirmando o pleno atendimento às especificações do cardápio e à quantidade de refeições contratadas.

6.2 Recusa e Substituição:

a) Serão recusados os alimentos que apresentarem sinais de deterioração, odor alterado, acondicionamento inadequado, presença de corpos estranhos, temperatura fora dos padrões sanitários (abaixo de 60 °C para quentes) ou divergência do cardápio aprovado;

b) Constatada qualquer irregularidade, a Contratada será notificada imediatamente para promover a substituição ou complementação em no máximo 45 (quarenta e cinco) minutos, sem prejuízo das sanções contratuais cabíveis.

7 DA GARANTIA DOS SERVIÇOS E PEÇAS

7.1 Garantia Sanitária e de Qualidade Alimentar:

a) A Contratada garante a qualidade bromatológica, nutricional e higiênico-sanitária de todos os alimentos fornecidos durante todo o período de exposição e consumo no self-service, responsabilizando-se civil e administrativamente por eventuais casos de toxinfecção alimentar comprovadamente decorrentes do consumo das refeições fornecidas;

b) A Contratada deverá manter amostras de controle dos alimentos preparados (mínimo de 100g de cada preparo, devidamente identificadas e armazenadas sob refrigeração/congelamento por 72 horas em sua sede), conforme determina a legislação sanitária vigente, para eventual análise laboratorial.

7.2 Garantia de Funcionamento dos Equipamentos e Utensílios:

a) A Contratada garante o perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento térmico de todos os equipamentos e peças disponibilizados (rechauds, resistências elétricas, queimadores a gel, cubas gastronômicas, tampas e pegadores);

b) Caso algum equipamento térmico (rechaud) ou peça apresente defeito ou falha de aquecimento durante a montagem ou consumo, a Contratada deverá efetuar a troca imediata da peça/equipamento defeituoso, assegurando que os alimentos permaneçam aquecidos até o encerramento do turno.

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 No âmbito deste Termo de Referência (TR), para a contratação do serviço de fornecimento de refeições em formato self-service nas unidades de saúde de Araraquara, constituem obrigações da Contratada:

8.1.1 Execução, Qualidade e Cardápio

a) **Fornecimento Integral:** Garantir o fornecimento de todas as refeições (ceias e almoços) nos dias, horários e quantidades exatas contratadas para cada unidade (UPA Central, UPA Vila Xavier, UPA Vale Verde e Hospital de Retaguarda do Melhado);

b) **Padrão Nutricional e Gramatura:** Cumprir rigorosamente a composição mínima do cardápio estabelecida, mantendo porções adequadas e margem técnica de segurança (mínimo de 10% de reposição) para que todos os servidores atendidos tenham acesso completo a todas as opções;

c) **Amostras de Controle:** Manter amostras testemunhas/de controle dos alimentos preparados (mínimo de 100g por preparação, identificadas e armazenadas adequadamente por 72 horas) para eventuais análises sanitárias.

8.1.2 Normas Sanitárias e de Segurança Alimentar

a) **Legislação:** Atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária — em especial a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e a Portaria CVS nº 5/2013 do Estado de

São Paulo;

b) **Controle de Temperatura:** Garantir que os alimentos quentes sejam mantidos e servidos em temperatura igual ou superior a 60 °C, e os alimentos frios/saladas e sobremesas em temperatura igual ou inferior a 10 °C;

c) **Alvará Sanitário:** Manter a Licença de Funcionamento / Alvará Sanitário da empresa atualizado e regular junto ao órgão competente durante toda a vigência contratual.

8.1.3 Logística, Estrutura e Utensílios

a) **Montagem do Self-Service:** Fornecer, transportar e montar toda a estrutura necessária nos refeitórios ou copas das unidades, incluindo rechauds (elétricos ou a gel), cubas gastronômicas (Gastronorms) com tampas e utensílios de servir em aço inoxidável;

b) **Utensílios de Consumo:** Disponibilizar os pratos, talheres, copos e guardanapos necessários para o consumo dos servidores;

c) **Transporte Adequado:** Realizar o transporte dos alimentos em veículos limpos, fechados e próprios para essa finalidade, garantindo a integridade e a segurança bromatológica até o destino;

d) **Recolhimento:** Recolher todos os equipamentos (rechauds, cubas, sobras e utensílios retornáveis) após o encerramento de cada refeição, nos horários estipulados pela Administração.

8.1.4 Responsabilidade Técnica e Pessoal

a) **Nutricionista:** Contar com profissional Nutricionista responsável técnico devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), encarregado pelo acompanhamento higiênico-sanitário da produção;

b) **Equipe Identificada:** Designar funcionários devidamente uniformizados e identificados para realizar o transporte, a montagem e a assistência ao serviço de buffet nas unidades de saúde.

8.1.5 Responsabilidade Civil e Correção de Falhas

a) **Responsabilidade Civil:** Responder civil e administrativamente por quaisquer

danos causados à Administração ou aos servidores, inclusive por eventuais casos de toxinfecção alimentar comprovadamente decorrentes dos produtos fornecidos;

b) **Substituição Imediata:** Substituir ou complementar, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) minutos, qualquer item, lote de alimentos ou equipamento que apresente imperfeições, divergência com o cardápio, problemas térmicos ou inadequação sanitária após notificação da fiscalização.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Constituem obrigações da Secretaria Municipal de Saúde (Contratante):

a) Disponibilizar espaço físico limpo e adequado (refeitório ou copa) nas 4 (quatro) unidades de saúde, dotado de mesas/bancadas e pontos de energia elétrica (110V/220V) compatíveis para a montagem da linha de self-service;

b) Confirmar junto à Contratada, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos de cada data festiva, o quantitativo exato de servidores escalados por unidade (observado o limite contratado);

c) Designar formalmente o Gestor e os Fiscais do Contrato em cada unidade de saúde para acompanhar a montagem, conferir o cardápio, aferir a temperatura e atestar o fornecimento;

d) Permitir o livre acesso dos funcionários e veículos da Contratada (devidamente identificados) às dependências das unidades nos horários estipulados para montagem e posterior recolhimento dos materiais;

e) Notificar formalmente a Contratada sobre qualquer imperfeição, falha ou irregularidade constatada na execução dos serviços, fixando prazo para correção;

f) Efetuar o pagamento à Contratada no valor, forma e prazos estabelecidos neste Termo de Referência, após o regular ateste da despesa.

10 DO PAGAMENTO

10.1 Condições de Faturamento:

a) O pagamento será efetuado de acordo com o quantitativo efetivamente fornecido e atestado em cada etapa (podendo ser faturado em duas parcelas —

uma após o ciclo de Natal [24 e 25/12] e outra após o ciclo de Ano Novo [31/12 e 01/01] — ou em parcela única ao final de todas as entregas, conforme definido em contrato);

b) A Nota Fiscal / Fatura deverá ser emitida eletronicamente em nome do Fundo Municipal de Saúde de Araraquara (CNPJ a ser informado na Ordem de Fornecimento), discriminando detalhadamente os serviços prestados, as datas, as unidades atendidas e o número do Processo/Contrato.

10.2 Prazo e Forma de Pagamento:

a) O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente de titularidade da Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data do ateste definitivo da Nota Fiscal pelo Gestor/Fiscal do Contrato, acompanhada da comprovação de regularidade fiscal e trabalhista (CND Federal/INSS, FGTS, CNDT e Fazenda Municipal).

10.3 Glosas e Retenções:

a) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização, sem qualquer ônus de atualização financeira para a Contratante;

b) Serão efetuadas na fonte as retenções tributárias previstas na legislação vigente (IRRF, ISSQN, INSS, quando aplicáveis).

Araraquara, 24 de novembro de 2026.

_____

Gláucia Helena de Andrade Macedo Falcoski
Assessora Técnica de Urgência e Emergência
Secretaria Municipal de Saúde de Araraquara – FUNGOTA