



## TERMO DE REFERÊNCIA

### **1 – RESPONSÁVEL PELO PROJETO**

**Nome:** Sandra Mara da Silveira  
**Lotação:** Coordenação Hemocentro de Santa Maria  
**Fone:** (051) 3287-2539 ou (051) 3287-2549  
**E-mail:** [sandra@saude.rs.gov.br](mailto:sandra@saude.rs.gov.br) ou [hemosm-adm@saude.rs.gov.br](mailto:hemosm-adm@saude.rs.gov.br)

### **2 – OBJETO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

Contratação de empresa para fornecimento de lanche para doadores de sangue do Hemocentro Regional de Santa Maria.

### **3 – JUSTIFICATIVA**

A presente solicitação visa atender a legislação:  
Considerando o anexo V que trata do sangue, componentes e derivados da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, onde cita que:  
Art. 47. Será oferecida ao doador a possibilidade de hidratação oral antes da doação e os doadores que se apresentarem em jejum prolongado receberão um lanche antes da doação.  
Art. 76. Serão adotados cuidados com o doador após a doação, a fim de garantir sua integridade. § 1º Será ofertada hidratação oral ao doador depois da doação, antes que o mesmo se retire da instituição.  
§ 2º É aconselhável a oferta de lanche ao doador.

### **4 – LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Hemocentro de Santa Maria - Alameda Santiago do Chile, 35, Bairro Nossa Senhora de Lourdes, CEP. 97050-685 Santa Maria/RS.

### **5 – HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A entrega de rotina deverá ocorrer, impreterivelmente, de segunda a sábado das 7h30min às 8 horas. Excepcionalmente, aos Sábados ou em datas especiais, previamente agendados.

### **6 – DESCRIÇÃO ou FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- A empresa deverá entregar a quantidade média de aproximadamente 1.500 (um mil e quinhentos) lanches/mês. 150 serão vegetarianos, conforme tabela descritiva
- A produção dos lanches deverá ser de, no máximo, 8 horas antes da entrega e com validade de 3 (três) dias;
- Produzir e entregar lanches, atendendo às especificações elaboradas pela contratante, no total pré-estabelecido;
- Ter flexibilidade para produzir e entregar lanches extras, quando solicitado, em até 2 horas ou de um turno para outro;
- O fornecimento deverá atender a quantidade de aproximadamente 150 lanches/mês a ser pedida, para pessoas vegetarianas ou ainda que não possam comer carnes, sempre obedecendo à composição descrita neste Termo de Referência;
- Transportar obrigatoriamente os lanches em caixas térmicas com controle de temperatura e higienizadas diariamente;
- O acondicionamento dos lanches deverá ser em embalagem de material que atenda a Legislação Sanitária vigente, individual, transparente, fechado, que permita a abertura manualmente, sem a



utilização de instrumentos e com etiquetas com a composição do lanche, data de fabricação e de validade, identificação do profissional de Nutrição responsável técnico;  
 h) Os produtos fornecidos devem ser de reconhecida presença em seus segmentos de atuação, com garantia de qualidade  
 i) Aceitar a devolução do lanche que apresente anormalidades quanto à aparência, validade, odor, sabor, peso e forma, avaliados por parte da Contratante.  
 j) Composição do kit lanche: Será considerado uma unidade ou um kit de lanche, a seguinte composição abaixo:

**Sanduíche Tradicional:**

- 02 (duas) fatias de Pão de forma branco/integral de 120 gramas
- Manteiga sem Sal em todas as fatias
- 01 (uma) fatia de Queijo tipo “prato” ou “muçarela”
- 01 (uma) fatia de Presunto magro - Alface e Cenoura/Beterraba (ralada)
- 01 Suco de frutas 200 ml em sabores variados, pronto para beber
- 01 Bombom

**Sanduíche Vegetariano:**

- 02 (duas) fatias de pão de forma integral
- Margarina em todas as fatias
- 01 (uma) fatia de queijo prato ou “muçarela”
- Alface e Tomate, Cenoura/Beterraba (ralada)
- 01 suco de frutas 200 ml, em sabores variados, pronto para beber
- 01 Bombom

Itens	Tipo de sanduíche	Estimativa de kits (sanduíche, suco e bombom) / <b>mês</b>	Estimativa de kits (sanduíche, suco e bombom) / <b>ano</b>
1	Sanduíche tradicional	1.350	16.200
2	Sanduíche vegetariano	150	1.800
	<b>Total</b>	<b>1.500</b>	<b>18.000</b>

**7 – INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

A Empresa deverá:

- a) Possuir nutricionista responsável técnico;
- b) Ser cadastrada no Conselho Regional de Nutrição;
- c) Disponibilizar visita da equipe técnica do HEMOSM às instalações da empresa;
- d) Fornecer amostras dos lanches para avaliação antes do início do contrato; se durante a visita técnica e a avaliação dos lanches a empresa não atender a descrição e forma de prestação do serviço a mesma será desclassificada;
- e) Durante a vigência do contrato, serão restituídos sem ônus para o contratante os lanches que apresentarem anormalidades quanto à aparência, validade, odor, sabor, peso e forma, avaliados por parte da contratante.





### 8 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

- a) Prestar o serviço na forma ajustada;
- b) Cumprir e fazer cumprir as determinações contratuais;
- c) Apresentar anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista responsável;
- d) Apresentar cópia do cadastro no Conselho Regional de Nutrição.

### 9 – FORNECIMENTO DE UNIFORMES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

O funcionário responsável pela entrega dos lanches deverá utilizar crachá/identificação da empresa contratada.

### 10 – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

- a) Exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato, por servidores designados para esse fim, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- b) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- c) Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- d) Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no presente contrato e seus anexos.
- e) Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, nos termos da legislação vigente.

### 11 – CENTROS DE CUSTO

Centro de custo nº 90927

Santa Maria, 27 de maio de 2025.

**Sandra Mara da Silveira**  
**Id Funcional 2512238**  
**Coordenadora Administrativa**  
**Hemocentro Regional de Santa Maria**





25200000670390

**Nome do documento:** 03 TERMO\_de\_REFERENCIA\_\_Lanches\_-\_Anual.doc

**Documento assinado por**

Sandra Mara da Silveira  
Analice Baldissera

**Órgão/Grupo/Matrícula**

SES / DESH-HEMOSM / 2512238  
SES / DESH-DIRECAO / 143625891

**Data**

27/05/2025 13:41:04  
28/05/2025 15:34:59

