GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

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 ou 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) A empresa deverá entregar a quantidade média de aproximadamente 1.500 (um mil e quinhentos) lanches/mês. 150 serão vegetarianos, conforme tabela descritiva
b) A produção dos lanches deverá ser de, no máximo, 8 horas antes da entrega e com validade de 3 (três) dias;
c) Produzir e entregar lanches, atendendo às especificações elaboradas pela contratante, no total pré-estabelecido;
d) Ter flexibilidade para produzir e entregar lanches extras, quando solicitado, em até 2 horas ou de um turno para outro;
e) 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;
f) Transportar obrigatoriamente os lanches em caixas térmicas com controle de temperatura e higienizadas diariamente;
g) 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;

Documento PROA Assinado

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

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:

Opção 01:
- 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

Opção 02:
- 02 (duas) fatias de Pão de forma branco/integral de 120 gramas
- Requeijão em todas as fatias
- 60 gr frango desfiado
- 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) / **mês**	Estimativa de kits (sanduíche, suco e bombom) / **ano**
1	Sanduíche tradicional - **opção 01**	675	8100
2	Sanduíche tradicional - **opção 02**	675	8100
3	Sanduíche vegetariano	150	1.800
	Total	1.500	18.000

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;

Documento PROA Assinado

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

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, 18 de Fevereiro de 2026.

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

Documento PROA Assinado

Nome do documento: TERMO de REFERENCIA_LANCHES FEV 26.doc

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Sandra Mara da Silveira	SES / DESH-HEMOSM / 2512238	10/03/2026 11:46:30
Analice Baldissera	SES / DESH-DIRECAO / 143625891	13/03/2026 12:49:16

Documento PROA Assinado