



DEPARTAMENTO DE GESTÃO DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA Termo de Referência

A) Definição do Objeto da Prestação dos Serviços

A.1 Contratação de empresa de prestação de serviços de serviço de buffet tipo Coffee Break, nos termos e quantidades adiante detalhados, para o 5º Workshop da CAC, do Departamento de Gestão da Atenção Especializada – DGAE.

A.2 O evento consta no Plano de Contratação Anual – PCA da Secretaria da Saúde - SES.

B) Justificativa

I – Motivação da Contratação

I.I Os serviços objeto deste Termo de Referência atendem à necessidade de fornecimento de alimentação em formato de coffee break, para o 5º Workshop da CAC realizados pelo Departamento de Gestão da Atenção Especializada.

I.II Beneficios Diretos e Indiretos

Os beneficios diretos incluem a capacitação dos fiscais de contratos hospitalares, representantes da Comissões de Acompanhamento de Contratos - CAC na SES, os coordenadores regionais, departamentos técnicos da SES e do COSEMS, melhorando a eficiência e eficácia na gestão, monitoramento e fiscalização dos contratos hospitalares. Indiretamente, a melhoria na gestão dos contratos hospitalares resultará em melhores serviços de saúde para a população, melhorando e qualificando o acesso aos usuários do Sistema único de Saúde - SUS.

III – Referência aos Estudos Técnicos Preliminares

Os estudos técnicos preliminares indicam a necessidade de capacitação contínua dos fiscais de contratos hospitalares e demais envolvidos na gestão dos contratos, para garantir a conformidade e a qualidade dos serviços prestados. A realização do workshop é uma das ações estratégicas para atingir essa necessidade.

IV - Evento: 5° Workshop CAC - justificativas:

IV.I A Contratualização da rede hospitalar é regida pela Portaria de Consolidação nº 2, de 28/07/2017, Anexo 2 do Anexo XXIV (pag. 148 a 150), na qual estabelece as diretrizes para contratualização de hospitais no âmbito do SUS em consonância com a PNHOSP, e se aplica a todos os entes federativos que possuam sob sua gestão hospitais integrantes do SUS.

IV.II Conforme estabelecido na mesma portaria, o monitoramento e a fiscalização dos contratos deverão ser acompanhados pela Comissão de Acompanhamento da Contratualização - CAC, sendo composta, no mínimo, por um representante do ente federativo contratante e um representante do hospital contratualizado, conforme a portaria federal.

IV.III Nos hospitais sob gestão estadual, a CAC é regrada pela Portaria SES/RS nº 699/2024, de 08 de novembro de 2024 que institui o Regimento das CAC e estabelece as regras para fiscalização dos contratos de prestação de serviços hospitalares.

Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul - Departamento de Gestão da Atenção Especializada 2 1501 - 4º andar Bairro: Praia de Belas - Porto Alegre /RS - CEP: 90119-900 - Tel.: (51) 3288-7930/5961 - g







IV.IV Compete aos gestores contratantes instituir e garantir o funcionamento regular e adequado da Comissão de Acompanhamento da Contratualização, assim como controlar, avaliar, monitorar e auditar, quando couber, as ações e serviços de saúde contratualizadas

IV.V A Secretaria da Saúde (SES/RS) padronizou o monitoramento, avaliação e fiscalização dos contratos hospitalares sob sua gestão, assim como os documentos a serem preenchidos na avaliação, de acordo com o Manual das Comissões de Acompanhamento dos Contratos Hospitalares- 2ª ed..

IV.VI Como forma de educação continuada é realizado anualmente o Workshop das CAC, que já se encontra em sua 5ª edição. No evento, os fiscais de contratos hospitalares se encontram para atualização de conhecimentos sobre o tema e qualificação do acompanhamento dos contratos SUS, processo importantíssimo para toda a sociedade, de modo a garantir acesso e qualidade nos serviços de saúde.

IV.VII O treinamento/workshop da CAC é uma ação prevista para atingimento da meta 1.2.7: "Monitorar os contratos hospitalares vigentes, sob gestão estadual, através das Comissões de Acompanhamento dos Contratos – CAC," prevista no PES- Plano Estadual de Saúde 2024/2027.

IV.VIII O público-alvo são os fiscais de contratos hospitalares, representantes da CAC na SES, os coordenadores regionais, departamentos técnicos da SES e do COSEMS.

IV.IX O próximo evento está previsto para os dias 15 e 16 de outubro de 2025 e será realizado no auditório do CAFF.

IV.X O 5° workshop CAC contará com a participação de 70 servidores representantes da SES na CAC e 18 coordenadores regionais ou seus adjuntos, totalizando 88 servidores, Além destes participantes, contaremos com a participação de colegas de nosso próprio Departamento, Departamento de Regulação Estadual, DAPPS, DEASUS que contabilizam 32 vagas e apoiadores do COSEMS – 30 vagas, com previsão total de 150 pessoas.

Participantes		
Nº de servidores da SES/RS	120	
Nº de não servidores	30	

IV.XI O evento terá a duração de 02 dias, iniciando as 8h do dia 15/10/2025 e encerrando às 17h30 do dia 16/10/2025, no Auditório do CAFF.

- C) Locais da prestação do serviço:
- C.1 O 5° Workshop CAC será realizado no auditório do CAFF.
- C.2 Locais de entrega: Centro Administrativo Fernando Ferrari CAFF. Auditório do CAFF térreo, Rua Borges de Medeiros, 1501 Centro, Porto Alegre RS, 90110-150







D) Horários da prestação dos serviços

D.1 O evento terá a duração de 02 dias, iniciando as 8h do dia 15/10/2025 e encerrando às 17h30 do dia 16/10/2025. Os horários de prestação do serviço de coffee-break serão conforme tabela abaixo:

Tabela - 1

ITEM	Data	DESCRIÇÃO	Unidade
01	15/10/2025 Manhã 9h-10h	Coffee Break para 150 pessoas	1 unid.
01	15/10/2025 Tarde 15:30h -16:30h	Coffee Break para 150 pessoas	1 unid.
01	16/10/2025 Manhã 9h-10h	Coffee Break para 150 pessoas	1 unid.
01	16/10/2025 Tarde 15:30h -16:30h	Coffee Break para 150 pessoas	1 unid.

E) Descrição da solução como um todo (considerando todo o ciclo de vida do objeto)

- E.1 Aquisição de serviço completo de coffee break para 150 pessoas participantes do evento Workshop da CAC, nos dias 15 e 16 de outubro de 2025 para os quatro (4) turnos do evento.
- E.2 A necessidade estimada por evento está embasada na Ordem de Serviço 05/2024 da Secretaria da Saúde.

F) Requisitos da contratação:

- F.1 Requisitos necessários
- F.1.2 A presente contratação visa atender a demanda dos órgãos participantes, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.
- F.2 Especificações Técnicas Complementares:
- F.2.1 O Cardápio do item 01 compreende a oferta dos seguintes itens: água mineral, café, suco de fruta natural, três tipos de salgados, e dois sabores de bolo caseiro.
- F.2.2 Os salgados devem conter no mínimo 25g (vinte e cinco gramas), e ainda deverá ser utilizada a média de 10 (dez) unidades por pessoa.
- F.2.3. Suco de frutas natural ou de polpa de frutas (100% suco), sem conservantes, em embalagens tetra pak, 2 sabores a escolher, podendo variar entre: laranja, uva ou manga.
- F.2.4 Os sanduíches deverão conter no mínimo, 30 gramas cada.









- F.2.5 Dois tipos de Bolos Caseiros (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: Bolo de chocolate, cenoura, laranja ou côco.
- F.2.6 As especificações do cardápio acima constam detalhadas estão no Anexo I deste documento.
- F.3 Critérios de sustentabilidade:

A contratada deverá implementar boas práticas de sustentabilidade, abrangendo a racionalização do uso de recursos (materiais, energéticos, hídricos, etc.) e a minimização dos impactos ambientais em todas as etapas da execução contratual.

G) Modelo de execução do objeto:

- G.1 Início da execução do objeto: As solicitações serão encaminhadas pelo contratante através de e-mail ou ligação telefônica, com antecedência máxima de 48 (quarenta e oito) horas do evento, salvo em casos excepcionais com o início após 01 dia da publicação do contrato.
- G.2 A contratada será responsável pela organização do espaço, pela montagem e desmontagem de mesas e pela reorganização do espaço, disponibilizando de pessoas suficientes à prestação do serviço de coffee break. A montagem deverá ser feita previamente à hora indicada, de forma que o coffee break esteja apresentado e disponível pontualmente.
- G.3 O cronograma de prestação dos serviços acontecerá de acordo com as necessidades e conveniência do Departamento de Gestão da Atenção Especializada conforme a agenda de eventos.
- G.4 A PRESTADORA DE SERVIÇOS deverá garantir o reparo ou substituição de todos os equipamentos que apresentarem problemas, com início do atendimento em até 30 minutos após comunicação pela organização do evento.
- G.5 Os serviços serão considerados executados com a máxima qualidade pela PRESTADORA DE SERVIÇOS desde que atenda à seguinte frequência de atividades, incluída a aplicação dos respectivos materiais e equipamentos;
- G.6 O transporte das matérias-primas, insumos e produtos elaborados ou semielaborados deverá ser realizado em veículo próprio da contratada, apropriado, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados e a expensas da contratada;
- G.7 A contratada deverá apresentar, sempre que solicitado pelo contratante e a seu critério, a cada entrega das matérias-primas, insumos e produtos elaborados ou semielaborados, o termo de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária atestando a aptidão do veículo de propriedade da contratada para o transporte de alimentos servidos;
- G.8 Responsabilizar-se-á pelo transporte do material e pessoal de apoio, devendo arcar as despe sas decorrentes;









- G.9 Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante;
- G.10 Obedecer às exigências do contratante, referentes à escolha dos cardápios e utensílios necessários ao serviço conforme Anexo I deste Termo de Referência;
- G.11 A contratada deverá manter um profissional no local para repor os itens do Coffee Break e solucionar eventuais problemas.
- G.12 O serviço de Coffee Break terá uma duração máxima de 1 hora por turno, contemplando 30 minutos para montagem antecedente, 60 minutos de evento e 30 minutos para desmontagem subsequente. É mandatório que um profissional da contratada acompanhe integralmente o serviço no local do evento, sendo responsável pela manutenção das mesas durante todo o tempo.
- G.13 Garantia do serviço: O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- G.14 A CONTRATADA deverá fornecer todos os produtos necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados.
- G.15 A limpeza do local do evento, dos utensílios em geral e a retirada das toalhas, será realizada pela empresa Contratada logo após o evento.
- G.16 O horário deverá ser cumprido com pontualidade tanto na preparação do serviço, quanto na sua realização e encerramento.
- G.17 A empresa não poderá alterar o cardápio, salvo comunicado prévio à Unidade Contratante para aprovação.
- G.18 Para recebimento de demandas e para entregas, a CONTRATADA deverá disponibilizar atendimento telefônico e pela Internet (por e-mail e/ou chat) no horário comercial (de segunda a sexta-feira de 08:00 às 18:00h e sábado de 08:00 às 13:00h), e atendimento excepcional fora do horário comercial, sem custo complementar para o CONTRATANTE, por meio de contato indicado pela CONTRATADA.
- G.19 Visando garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, a CONTRATANTE poderá solicitar amostras dos itens contratados para a aceitação definitiva.
- G.20 A CONTRATADA deverá manter seus empregados identificados por crachá e uniforme quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do órgão adquirente.
- G.21 A CONTRATADA deverá responder por quaisquer danos causados, durante a realização do evento, por seus empregados diretamente aos bens da CONTRATANTE.
- G.22 A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização do serviço.









G.23 A CONTRATADA deverá servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos, restando certo de que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço.

nidade de Coffee-Break para o 5º Worksho retaria da Saúde	p da CAC conforme O.S. nº 05/2024 da S
MATERIAIS	QUANT. MINÍMA POR PESSOA
Copo descartável para café (50ml)	02 unidades
Copo descartável para água (200ml)	02 unidades
Sachê de açúcar	02 unidades
Sachê de adoçante	02 unidades
Mexedor de café	02 unidades
Guardanapo de papel	02 unidades
ALIMENTAÇÃO	QUANT. MINÍMA POR PESSOA
Café (em garrafa térmica)	150 ml
Água mineral sem gás	500 ml
Suco de fruta (02 variedades: laranja, uva, ou manga)	300 ml
Salgados (03 variedades entre as opções: pão de queijo, empada de queijo, pastel assado de frango ou carne, enroladinho de salsicha, sanduichinho triângulo sem casca recheado com pastinha de frios de frango ou legumes)	10 unidades
Doce: Bolo caseiro (02 variedades entre as opções; chocolate, cenoura, laranja e cocô)	03 fatias









Nome do documento: TERMO DE REFERENCIA Contratacao de Coffe-Break--.docx

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Pâmela Silveira dos Santos	SES / DGAE-GAB / 4243463	02/07/2025 16:18:23
Andrea Sales Salazar	SES / DGAE-GAB / 4584732	02/07/2025 16:32:12
Patrícia Martini	SES / DGAE-MONITOR / 78676584087	03/07/2025 15:59:00
Marcelo André Reidel	SES / DGAE-GAB / 1643570099	03/07/2025 16:47:38

