



Centro Estadual de Vigilância em Saúde
Divisão de Apoio Técnico

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação emergencial de serviço especializado para locação de infraestrutura tecnológica, incluindo portal web, sensores de temperatura, dispositivos de aquisição de dados (data loggers) e demais componentes necessários, bem como a operação, manutenção e suporte continuado do sistema, destinados ao monitoramento contínuo e automatizado de temperatura em equipamentos de refrigeração (refrigeradores, freezers e ultrafreezers), estufas e ambientes, com funcionamento 24 (vinte e quatro) horas por dia, aplicável às Divisões e Laboratórios pertencentes ao Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS).

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviço especializado em controle e monitoramento de temperatura de equipamentos e ambientes é indispensável para a continuidade das atividades laboratoriais e de vigilância em saúde desenvolvidas no âmbito do CEVS, considerando a natureza crítica das operações realizadas nas áreas de genética molecular (CDCT e LACEN) e de conservação de vacinas (CEADI), bem como a ampliação recente das estruturas, dos ambientes monitorados e do parque tecnológico das unidades envolvidas.

Trata-se de uma exigência técnica e regulatória essencial, que impacta diretamente a integridade de materiais, a confiabilidade dos resultados laboratoriais e a segurança da saúde pública.

Nos laboratórios de genética molecular do CDCT e do LACEN, amostras biológicas como DNA e RNA, bem como insumos críticos — tais como enzimas de restrição, reagentes de PCR, kits de extração e primers — são extremamente sensíveis a variações de temperatura. A exposição a condições inadequadas pode ocasionar degradação irreversível do material, perda de atividade enzimática, comprometimento da qualidade analítica e atrasos na liberação de laudos relacionados a agravos de relevância em saúde pública, incluindo dengue, raiva, febre amarela, entre outros.

O LACEN, adicionalmente, executa análises microbiológicas dependentes de controle térmico rigoroso, como cultivo de bactérias em amostras humanas e de alimentos, e mantém banco de amostras (soroteca) de agravos de interesse em saúde pública, cuja preservação adequada depende diretamente do monitoramento contínuo e confiável da temperatura.

As normas sanitárias vigentes da ANVISA aplicáveis aos laboratórios clínicos e de saúde pública, em especial as **RDCs nº 653/2022 e 978/2025**, estabelecem a obrigatoriedade do monitoramento e do registro contínuo da temperatura em equipamentos de armazenamento, incubação e conservação de amostras, reagentes e insumos, bem como a rastreabilidade e a auditabilidade desses registros. A contratação de serviço especializado assegura o atendimento a essas exigências, com sistemas validados, registros seguros e mecanismos adequados de auditoria.

No que se refere à conservação de vacinas, o controle de temperatura assume caráter ainda mais crítico. Vacinas são produtos termolábeis, cuja potência e eficácia podem ser comprometidas de forma irreversível quando armazenadas fora das faixas recomendadas pelos fabricantes. As diretrizes da ANVISA e do Programa Nacional de Imunizações reforçam a necessidade de controle rigoroso da cadeia do frio em todas as etapas de armazenamento, aplicando-se, no que couber, os requisitos estabelecidos na

RDC nº 430/2020, que dispõe sobre as Boas Práticas de Armazenagem e exige monitoramento contínuo e registros confiáveis das condições térmicas. Falhas nesse controle podem resultar em perda de efetividade imunológica, desperdício de doses e risco à saúde da população.

Ressalta-se, ainda, que equipamentos, freezers, câmaras de conservação e ambientes laboratoriais recentemente adquiridos ou implantados nas unidades demandam a disponibilidade de sistema de monitoramento de temperatura para operação regular, uma vez que o controle automatizado e contínuo constitui requisito técnico e regulatório para sua utilização. O serviço contratado possibilita a adequada incorporação desses equipamentos às rotinas institucionais, assegurando conformidade sanitária e operacional.

O serviço especializado de monitoramento de temperatura proporciona sistemas robustos, com alertas em tempo real, registros contínuos e seguros, qualificação e validação de equipamentos, permitindo resposta tempestiva a eventos de não conformidade e prevenindo perdas materiais e riscos sanitários.

Dessa forma, a contratação do serviço é indispensável para garantir a conformidade regulatória, a segurança dos insumos, a confiabilidade dos resultados laboratoriais e a proteção da saúde pública, assegurando o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas pelas unidades do CEVS.

3. LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

O serviço contratado deverá ser realizado nos prédios do campus do CEVS, situado na Av. Ipiranga, 5.400, Bairro Jardim Botânico, Porto Alegre/RS, CEP 90.610-000.

A disposição dos locais e equipamentos onde deverá ser realizado o monitoramento das temperaturas situam-se no item 7. QUANTIDADE DE PONTOS DE MONITORAMENTO.

4. HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

O serviço não deverá ser interrompido, devendo ser prestado no formato 24/7.

5. DESCRIÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

O sistema de monitoramento de temperatura de cadeia do frio deve incluir os seguintes componentes:

5.1. Portal Web online e Aplicativo Mobile para Monitoramento contínuo das temperaturas;

5.2. Infraestrutura sem fio para Aquisição de Dados de Temperatura, Umidade e Status de Porta, composta de:

5.2.1 Sensores;

5.2.2 Central de Monitoramento;

5.2.3 Repetidores (quando necessários).

5.3 Operação e Suporte Continuado da Solução, incluindo a manutenção do portal e dos equipamentos em campo.

5.1 ESPECIFICAÇÕES DO PORTAL WEB

O portal web deve ser operado e mantido pelo contratado para o monitoramento dos sensores, garantindo a confiabilidade e segurança dos dados armazenados através das seguintes funcionalidades:

- SLA (Acordo de Nível de Serviço) de no mínimo 99,4%, ou seja, o sistema poderá ficar no máximo 4 horas fora do ar mensalmente para possíveis janelas de manutenções e correções.

- Permitir no mínimo 15 logins/acessos;
- Deverá ser realizado backup diário e mensal automatizado das informações e permitir o download destas informações por parte do contratante, incluindo o procedimento documentado de backup.
- O acesso ao sistema de monitoramento deverá ser 100% Web, não necessitando instalar nenhum aplicativo nas máquinas do contratante.
- A solução deve permitir acessar as informações através de dispositivos móveis, como tablets e celulares, contendo no mínimo as funcionalidades de visualização dos dados de tempo real e histórico.
- Sempre que houver necessidade compulsória de atualização da versão (Upgrade) visando melhoria contínua da solução ou atendimento a requisitos de desempenho e segurança, esta deverá ser disponibilizada sem custo.
- Recepção de dados via protocolo de Internet, com uma medição (atualização do valor) a cada 05 minutos, para cada sensor;
- Visualização geral de todos os sensores, permitindo consolidar as principais informações do sistema num painel de visualização, incluindo filtros de visualizações para facilitar a identificação, tais como;
 - Sensores sem comunicação;
 - Sensores em alerta de temperatura;
 - Sensores desabilitados;
 - Sensores com alerta de bateria.
 - Status de porta aberta
- Possuir diferentes níveis de visualização, por sensor ou grupo de sensores;
- Visualização de histórico de temperatura através de gráficos, tanto individualmente para cada sensor;
- Adição de anotação em um ponto (aquisição) do gráfico;
- Adição de ações corretivas dos alarmes gerados;
- Exportação dos dados históricos das temperaturas em formato csv;
- Exportação dos dados de alarmes em formato csv;
- Permitir ao usuário a definição dos limites mínimo e máximo dos alarmes de cada sensor de temperatura, além do tempo necessário para disparo do mesmo;
- Permitir enviar alarmes para diferentes contatos (E-mail, SMS, Whatsapp ou Chamada Telefônica), especificamente para cada sensor ou grupo de sensores;
- Indicação visual no sistema em casos de alarmes;
- Histórico de alarmes com inserção de comentários e anotações de ações;
- Relatórios customizados, via interface e gerados automaticamente através de agendamentos, bem como permite extrair XLS, CSV ou PDF;
- Permitir criação de acesso a múltiplos usuários e hierarquia de acessos;
- Função Auditoria, que permite ao administrador solicitar atividades de verificações rotineiras aos usuários, atendendo à regulação vigente;

- Sistema Validável conforme Guia de Validação de Sistemas Computadorizados da ANVISA de abril de 2020.
- O pacote de serviços deve fornecer alertas ilimitados por um destes modais: e-mail e Whatsapp;
- Deve-se garantir a segurança das informações através de níveis de segurança e controle de acesso, incluindo criptografia dos dados transferidos, armazenados e visualizados através do portal. Também deve existir uma autenticação para acesso dos usuários ao portal.

5.2 ESPECIFICAÇÕES DA INFRAESTRUTURA PARA AQUISIÇÃO DE DADOS DE TEMPERATURA

5.2.1 - Sensores

Os Sensores devem ter comunicação sem fio e alimentação por baterias internas, de forma a facilitar a instalação, permitir a movimentação e o deslocamento dos equipamentos a serem monitorados.

Neste sentido a especificação dos sensores deve atender aos seguintes requisitos:

- Transmissão de dados sem Fio utilizando faixas de frequência não licenciadas (disponibilizadas pela ANATEL);
- Taxa de aquisição configurável, com intervalo a partir de 5 minutos entre as aquisições, no local do sensor;
- Permitir a utilização de Sondas externas do tipo Termopar, PT100 e Digitais no mesmo equipamento;
- Alimentação com pilhas ou baterias;
- Informação do nível de bateria através do portal web;
- Duração da pilha ou bateria deve ser igual ou superior a 12 meses;
- Resolução mínima = 0.1 °C; 1%UR
- Faixa de medição temperatura para freezers, ambientes, geladeiras e outros dispositivos convencionais = pelo menos de -30 ° C a +40 °C
- Faixa de medição temperatura para os ultrafreezers; pelo menos -90 ° C a +10°C;
- Faixa de medição umidade = 0% a 100% UR
- Sensores homologados pela ANATEL, devendo apresentar o devido certificado de homologação na proposta.

5.2.2 - Especificações da Central de Monitoramento

- Interface WEB/Intranet para visualização local e configuração de parâmetros de calibração;
- Controle de acesso por login e senha para administração das configurações;
- Receber medições de um número ilimitado de sensores de temperatura e umidade sem fio;
- Interface Ethernet para comunicação com a rede interna e transmissão de dados para portal Web de monitoramento;
- Armazenamento interno de dados igual ou superior a 50.000 registros (referência calculada com base

em uma duração de contingência superior a 7 dias, para uma rede de 20 sensores, com registros a cada 5 minutos

- Existência de alarme (sonoro e/ou visual) no equipamento ou na plataforma web para identificar a interrupção eventual da comunicação com os sensores ou mecanismo que garanta a conservação dos dados até o restabelecimento da comunicação. Deverá também ser garantido que não haja interferência com os sistemas pré-existentes nas áreas monitoradas;
- Autonomia de Energia - Período mínimo de 4 horas.

5.2.3 - Especificações dos Repetidores

Quando da necessidade de ampliação da área de cobertura, utilizando-se repetidores de sinal, os mesmos devem atender aos seguintes critérios mínimos:

- Autonomia de Energia - Período mínimo de 4 horas através de backup com bateria;
- Alerta visual de falha na comunicação no equipamento ou na plataforma web para acompanhamento dos responsáveis.

5.3 OPERAÇÃO E SUPORTE CONTINUADO DA SOLUÇÃO, INCLUINDO A MANUTENÇÃO DO PORTAL E DOS EQUIPAMENTOS EM CAMPO

- O acompanhamento do status em tempo real de todos os sensores monitorados, permitindo acompanhar falhas de comunicação ou problemas em sensores e solucioná-los dentro de um prazo estipulado, não sendo superior a 48 horas;
- Procedimento de Operação Padrão (POP) do Sistema atualizado para todos usuários;
- Relatório de Alarmes por Equipamento, tipo de equipamento, faixa de temperatura ou período;
- Gestão das calibrações, com informações atualizadas do certificado de calibração e prazo de expiração do mesmo;
- Disponibilidade dos certificados de calibração em modo online, através de busca pelo número de série do sensor, ou diretamente a partir dos ambientes de monitoramento;
- Suporte técnico telefônico das 08:00 às 18:00 para dúvidas e solicitações de baixa criticidade;
- O fornecedor deverá realizar manutenção do software e disponibilização online, seguindo o Guia de Validação de Sistemas da ANVISA;
- O fornecedor deverá disponibilizar estrutura de suporte com telefone, e-mail e internet para atendimento remoto de dúvidas do contratante, durante horário comercial e com telefone de plantão nos demais horários para emergências. O suporte poderá ser realizado de forma remota ou presencial;
- O fornecedor deverá realizar a calibração anual dos sensores, bem como a manutenção preventiva do sistema de monitoramento, com periodicidade de 12 meses. Tais procedimentos devem ser executados por laboratórios acreditados pela Cgcre/INMETRO (ISO/IEC 17025), utilizando padrões rastreáveis à Rede Brasileira de Calibração (RBC).
- Os sensores deverão permitir a mobilidade sem a necessidade de ligação física após a movimentação com o sistema de comunicação por cabeamento, sendo a comunicação dos sensores com a rede de comunicação do monitoramento realizada através de link sem fio.
- A estrutura deverá permitir a mudança física de local dos equipamentos monitorados para outros espaços dentro dos ambientes onde existam outros equipamentos monitorados sem a necessidade de

instalação de uma nova estrutura de comunicação.

- A instalação dos sensores dentro dos equipamentos deverá ser realizada sem a necessidade de furações, cortes ou quaisquer modificações físicas na estrutura dos equipamentos monitorados que possam alterar os seus parâmetros de qualificação técnica e correto funcionamento.

6. IMPLANTAÇÃO E TREINAMENTO

A empresa deverá apresentar cronograma de implantação e configuração da solução completa em todos os departamentos, treinamento dos operadores do sistema.

A empresa deverá apresentar, junto à proposta de preços, cronograma de implantação que atenda aos itens abaixo:

- **Implantação e Ajustes Iniciais:** Realizar todos os ajustes e adequações necessários nos primeiros 6 meses de contrato, garantindo a transição e a operação plena do sistema atual.
- **Instalação e Configuração Técnica:** Executar a instalação e configuração completa do sistema, incluindo a definição de senhas de usuários, faixas de variação térmica, limites de alarmes e cadastramento de contatos (e-mail e celular) para alertas.
- **Customização do Gerenciamento:** Disponibilizar todos os serviços de customização e alterações sistêmicas necessários para o gerenciamento integral das temperaturas, sem custos adicionais à proposta.
- **Suporte e Treinamento:** Realizar, no mínimo, um treinamento remoto semestral para a equipe técnica, a ser agendado sob demanda para reforço operacional e atualização sobre o sistema.

7. QUANTIDADE DE PONTOS DE MONITORAMENTO

Conforme descrito anteriormente, o CDCT e a CEADI contam atualmente com 49 pontos de monitoramento, sendo 43 pertencentes ao CDCT e 6 à CEADI. O contrato atual teve início em 01 de junho de 2020 e encontra-se **vigente até 01 de junho de 2026**.

A ampliação da rede de monitoramento, que passará dos atuais 49 pontos para um total de 118 pontos de controle, fundamenta-se na necessidade de adequação de todas as divisões do CEVS às atualizações normativas e aos padrões de excelência em segurança laboratorial, bem como à expansão recente da infraestrutura, do parque tecnológico e das atividades institucionais.

Essa expansão é balizada, primordialmente, pela **RDC nº 978/2025**, que estabelece requisitos técnico-sanitários rigorosos para o funcionamento de laboratórios clínicos, incluindo a obrigatoriedade de monitoramento e registro contínuo da temperatura, com rastreabilidade e auditabilidade dos dados. A nova estrutura de monitoramento visa substituir registros manuais remanescentes por um sistema automatizado e ininterrupto, garantindo a rastreabilidade total das condições ambientais e de armazenamento de insumos críticos e amostras biológicas, bem como a redução de riscos de falhas humanas e lacunas de dados.

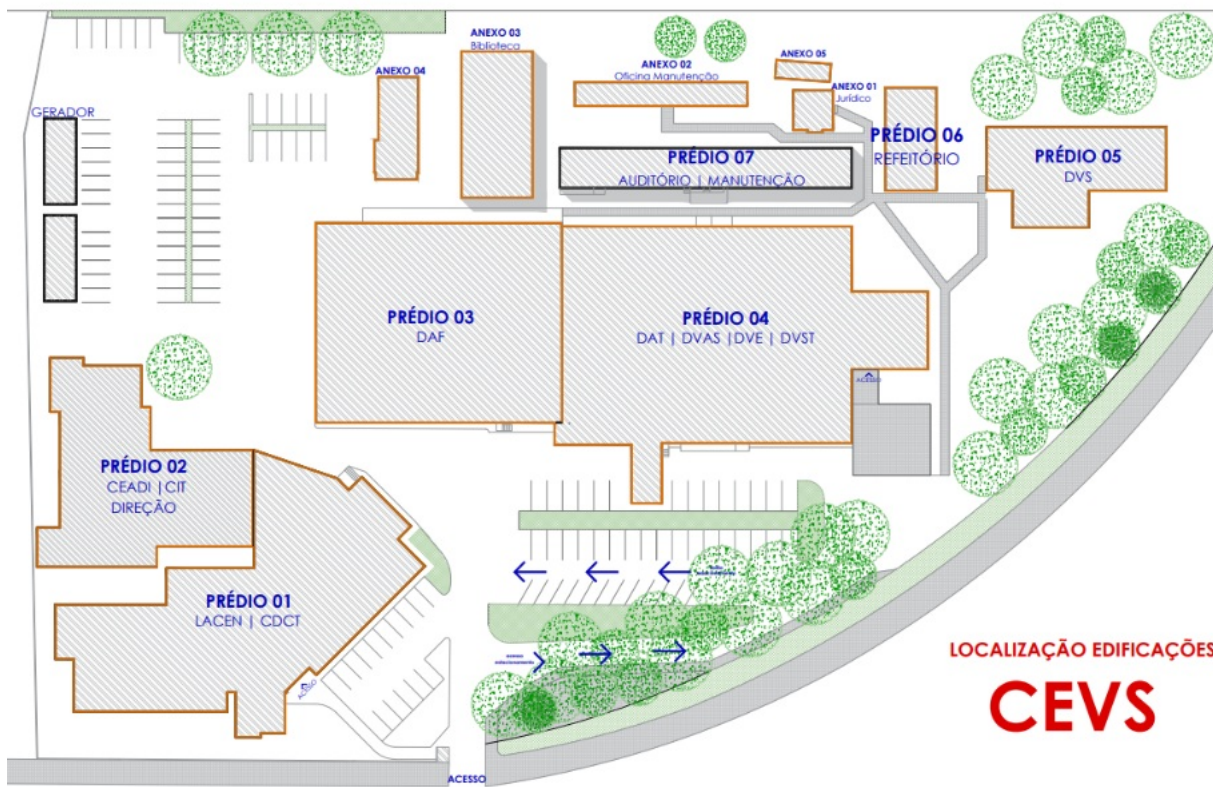
Por fim, a consolidação de todos os pontos de controle em uma plataforma web única padroniza os processos de fiscalização e auditoria, ao mesmo tempo em que observa os princípios de Boas Práticas aplicáveis ao armazenamento e manuseio de produtos para diagnóstico de uso *in vitro*, conforme disposto na **RDC nº 665/2022**. Dessa forma, a ampliação do escopo de monitoramento deixa de ser apenas uma expansão quantitativa para se tornar uma garantia jurídica e técnica de que o CEVS opera sob elevados padrões de qualidade exigidos pela vigilância sanitária nacional.

Este incremento quantitativo justifica-se, igualmente, pela inauguração de novos laboratórios e salas, além da recente aquisição de equipamentos de precisão que demandam controle térmico rigoroso, permitindo a ampliação da capacidade analítica do CEVS e a manutenção da confiabilidade dos resultados diagnósticos diante do aumento da demanda institucional.

Os pontos de monitoramento, sua localização e os respectivos limites inferior e superior estão dispostos conforme a tabela a seguir.

PRÉDIO	UNIDADE	SETOR	Ponto/equipamento	Temperatura °C	Quantidade
01	CDCT	Antessala PCR 3º andar	Refrigerador R 9	2 a 8	2
			Freezer F 17	-10 a -35	
01	CDCT	Bacteriologia (prédio 07)	Estufa E 1	10 a 60	5
			Estufa E 2	10 a 60	
			Freezer F 14	-10 a -35	
			Refrigerador R 8	2 a 8	
			Ambiente	20 a 25	
01	CDCT	Analisador Genético 3º andar	Freezer F 5	-10 a -35	3
			Refrigerador R 6	2 a 8	
			Freezer F 11	-10 a -35	
01	CDCT	Eletroforese 3º andar	Freezer F 9	-10 a -35	3
			Refrigerador Duplex 33552	2 a 8	
			Ambiente	20 a 25	
01	CDCT	Extração 3º andar	Freezer F 7	-10 a -35	4
			Freezer F 18	-10 a -35	
			Refrigerador R 3	2 a 8	
			Ambiente	20 a 25	
01	CDCT	PCR 3º andar	Freezer F 3	-10 a -35	5
			Freezer F 4	-10 a -35	
			Freezer F 8	-10 a -35	
			Refrigerador R 4	2 a 8	
			Ambiente	20 a 25	
01	CDCT	Sala Geral 3º andar	Freezer F 1	-10 a -35	13
			Freezer F 2	-10 a -35	
			Freezer F 3	-10 a -35	
			Freezer F 4	-10 a -35	
			Freezer F 5	-10 a -35	
			Freezer F 6	-10 a -35	
			Freezer F 15	-10 a -35	
			Freezer F 16	-10 a -35	
			Refrigerador R 1	2 a 8	
			Refrigerador R 10	2 a 8	
			Ultra UF 1	-40 a -86	
			Ultra UF 2	-40 a -86	
			Ambiente	20 a 25	
02	CDCT	Sala Ultrafreezers (sala 06, térreo)	Ultra 587105	-40 a -86	4
			Ambiente	20 a 25	
01	CDCT	Sala do Illumina (Térreo)	Freezer F 01	-10 a -35	6
			Freezer F 02	-10 a -35	
			Freezer F 03	-10 a -35	
			Refrigerador R 90195	2 a 8	
			Ambiente	20 a 25	
			Ambiente	20 a 25	
02	CEADI	Sala Ultrafreezers (sala 06, térreo)	ULT MODELO 335D 590 LITROS	-40 a -86	6
			ULT MODELO 335D 590 LITROS	-40 a -86	
			ULT MODELO 335D 590 LITROS	-40 a -86	
			ULT MODELO 335D 590 LITROS	-40 a -86	
			ULT MODELO RDE40086LD	-40 a -86	
			ULT MODELO RDE60086LD	-40 a -86	

02	CIT	Recepção de Amostras	Câmara Conservadora Modelo NI1760	2° a 8°	1
02	DVAS	Antessala de pré-preparo de amostras (2° andar)	Freezer vertical	-10 a -35	1
			Freezer Horizontal	-10 a -35	1
			Ultrafreezer	-40 a -86	2
			Refrigerador duplex	2 a 8	1
02	DVAS	Laboratório de análises ambientais (sala 04, térreo)	Refrigerador	2 a 8	1
04	DVE	Sala de armazenamento de medicamentos (sala 46)	Câmara Fria	2°C - 8°C	2
			Ambiente	15°C - 25°C	
01	LACEN	Microbiologia-Laboratório (2° andar)	Estufa de incubação	37°C +/-2°C	2
			Estufa de incubação	30°C +/-2°C	1
			Estufa de incubação	42°C +/-2°C	1
			Estufa de incubação	25°C +/-2°C	1
			Banho Termostático	44,5°C +/-2°C	1
			Geladeira meio de cultura e reagentes	2°C - 8°C	3
			Geladeira amostras não analisadas	2°C - 8°C	2
			Freezer de amostras não analisadas	-20°C	1
			Estufa de cultura	37°C +/-2°C	3
			Geladeira de reagente	2°C - 8°C	2
01	LACEN	Almoxarifado Térreo	Geladeira de insumos	2°C - 8°C	7
			Sala fria	21°C +/- 3°C	1
01	LACEN	Bacteriologia Laboratório 3° andar	Estufa de cultura	37°C +/-2°C	3
			Freezer	-20°C	1
			Geladeira de reagente	2°C - 8°C	1
01	LACEN	Contaminantes Laboratório 2° andar	Sala - Cromatógrafo	21°C +/- 3°C	2
		Sequenciamento Térreo	Sala	21°C +/- 3°C	1
01	LACEN	Virologia Laboratório 3° andar	Ultrafreezer	-80°C	5
			Freezer	-20°C	8
			Geladeira (porta de vidro)	2°C - 8°C	1
			Geladeira	2°C - 8°C	4
01	LACEN	Parasito/Micologia Laboratório 3° andar	Geladeira	2°C - 8°C	2
			Freezer	-20°C	5
TOTAL					118



8. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- O Sistema deve ser entregue calibrado e verificado, o que inclui: ter a calibração efetuada por laboratório de calibração acreditado pelo INMETRO no atendimento da ISO 17025 e com padrões rastreáveis à RBC - Rede Brasileira de Calibração, com a emissão do respectivo certificado de calibração, para cada sistema/sensor instalado contemplando todos os pontos monitorados; o laboratório de calibração deve assegurar a exatidão de sua calibração através da demonstração e entrega de cópia de certificado, que comprove que o instrumento de medição (padrão de referência) é controlado de forma apropriada; Procedimento Operacional (POP) descrevendo a utilização diária da solução pelos usuários, incluindo atividades regulares e plano de contingência em caso de falhas no sistema automatizado.
- Os custos de calibração anuais devem estar inclusos nos serviços oferecidos pela contratada e realizados anualmente conforme contrato realizado entre as partes.
- As propostas apresentadas devem sempre incluir todas as despesas cotidianas com fretes, tributos e impostos, permitindo a execução contínua e ininterrupta do contrato de monitoramento;
- A empresa fornecedora do serviço deverá visitar a Instituição previamente para conhecer o detalhamento da necessidade do cliente
- A empresa deve apresentar certificado de Homologação junto a ANATEL dos sensores de temperatura e outros dispositivos sem-fio relevantes para a operação.
- O Histórico de registros de dados deve ser especificado em contrato, devendo ser minimamente superior a 5 anos.
- O tempo de resposta técnica para visitas, quando necessária intervenção nos equipamentos, deverá ser no mesmo dia útil ou excepcionalmente em até 24 horas.
- A Contratada deverá prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

- Deverá iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- Atender a Instrução Normativa IN 01/2025 - CELIC – RS e demais critérios de sustentabilidade ambiental, no que couber.
- A Contratada obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade, sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados -LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018) suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual;
- A Contratada não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- As comunicações entre contratante e contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir formalidade, sendo admitido o uso de mensagem eletrônica.
- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas ajustadas, devendo a contratante convocar representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de trabalho e de fiscalização (ratificação das obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização e execução da prestação de serviços).
- A contratada designará equipe de fiscalização composta por 02 fiscais técnicos e 02 fiscais administrativos, nomeados através de publicação no Diário Oficial do Estado.
- A equipe de fiscalização da contratante deverá manter histórico e registro próprio de todas as ocorrências relacionadas com prestação do serviço, indicando data e período, comunicando à contratada que deverá tomar as providências cabíveis para a regularização das falhas e pendências.
- A fiscalização administrativa caberá atestar a execução do contrato, receber e conferir a documentação entregue pela contratada para fins de faturamento, instruindo o processo de pagamento. Igualmente verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando documentos comprobatórios que sejam pertinentes.
- A fiscalização técnica acompanhará a prestação dos serviços, a qualidade dos materiais utilizados e sua conformidade com as especificações descritas no edital de contratação.
- A verificação de descumprimento ou a não observância das cláusulas contratuais por parte da contratada implicarão instauração de processo de irregularidade por parte da fiscalização de contrato.

Porto Alegre, 08 de abril de 2026.

GIANE ABUCHAIM DETONI

4825292

ADMINISTRADORA - APPGG



Documento assinado eletronicamente por **Giane Abuchaim Detoni**, em 10/04/2026, às 16:05, horário oficial de Brasília, com o emprego de assinatura eletrônica avançada via conta digital da Plataforma gov.br, com fundamento no inciso II do art. 4º do Decreto Estadual nº 56.671, de 26 de setembro de 2022.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0928061** e o código CRC **C7AE202D**.

Av. Ipiranga, 5400 - Bairro Jardim Botânico -
CEP 90610030, Porto Alegre / RS - <https://saude.rs.gov.br/>

Referência: Processo nº 26/2000-9007875-0
Documento SEI nº 0928061