

ANEXO IV

TERMO DE REFERÊNCIA

São José do Rio Preto, 29 de Fevereiro de 2024.

1. (X) AQUISIÇÃO: _____

OBJETO:			
<u>Aquisição de serviço de Buffet com coffe break e brunch para os participantes da Oficina de Gerenciamento de Risco Sanitário que acontecerá no Departamento de Água e Energia Elétrica, no dia 25 de abril de 2024 das 8h às 16h.</u>			
JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A PROGRAMAÇÃO ANUAL DE SAÚDE:			
<u>Esse evento será promovido conforme projeto pactuado em CIB nº109, 04 de novembro de 2022, a qual propõe a organização e realização em todo Brasil de Oficinas para discussão regional sobre Gestão de Risco Sanitário. As oficinas têm como finalidade integrar os técnicos do Centro de Vigilância Sanitária, Grupos e Subgrupos de Vigilância Sanitária regionais (Estado), equipes municipais de Vigilância Sanitária e COSEMS/SP, no planejamento, elaboração de fluxos, funcionamento e direcionamento das ações da vigilância em saúde, ressaltando o papel da vigilância sanitária. As oficinas acontecerão no dia 25 de abril de 2024, no auditório do Departamento de Água e Energia Elétrica, das 8h às 16h, contará com aproximadamente 80 pessoas que em sua grande maioria são de outros municípios, sendo assim necessário o coffee-break como parte integrante do evento.</u> <u>Salientamos que foi repassado na modalidade fundo a fundo incentivo financeiro para garantir a realização das oficinas.</u>			
PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DO CONTRATO:			
<u>O serviço deverá ser realizado no dia 25/04/2024, no DAEE das 8h às 16h.</u>			
PROGRAMAÇÃO ANUAL DE SAÚDE 2024			
DIRETRIZ	OBJETIVO	META	AÇÃO
<i>Diretriz nº 3 – Reduzir e prevenir riscos relacionados à saúde da população por meio das ações de vigilância, promoção e prevenção.</i>	<i>OBJETIVO Nº 3.1 - Garantir ações de vigilância em saúde</i>	<i>3.1.2 Participar dos espaços de ampliação das ações de aprimoramento da vigilância em saúde</i>	<i>Ação Nº 2 Garantir participação dos profissionais em atividades de aprimoramento na área de atuação</i>
OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – “ODS”			

ODS		META				
3.Saúde e Bem Estar		3.C Aumentar substancialmente o financiamento da saúde e o recrutamento, desenvolvimento, treinamento e retenção do pessoal de saúde nos países em desenvolvimento, especialmente nos países de menor desenvolvimento relativo e nos pequenos Estados insulares em desenvolvimento				
MATERIAL						
MATERIAIS DE CONSUMO						
Nº	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1						
TOTAL:						
MATERIAIS PERMANENTES						
Nº	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1						
TOTAL:						
SERVIÇOS						
Nº	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS	UNID. DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	50239	Serviço De Buffet	1	1		
TOTAL:						
MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO - CONDIÇÕES DE ENTREGA <u>As preparações deverão ser armazenadas em embalagem própria atóxica e individualmente e servidos em temperatura recomendada pela legislação sanitária – Portaria CVS 6/99 – 10/03/1999.</u> <u>A empresa deve possuir licença de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto referente ao ano vigente, para esta finalidade.</u> <u>O prazo de entrega dos bens deverá ser no dia 25 de abril de 2024, no DAEE sendo a chegada ao local às 7h30 e início do coffee da manhã às 8h, com duração de 30 minutos, o brunch às 12h30 com duração de 1 h e o coffee da tarde às 15h com duração de 30 minutos.</u> <u>Deverá ter incluso todos os utensílios necessários para apresentação e degustação, como bandejas, pratos, ramecã, pratos, copos, talheres, guardanados, tábuas, suqueiras, além do serviço de 3 profissionais de apoio para organização das mesas e limpeza dos utensílios durante todo o período que o Buffet estiver sendo servido.</u> <u>Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço, dia e horários abaixo:</u> <u>Auditório do Departamento de Água e Energia Elétrica - DAEE</u> <u>R. Otávio Pinto César, 1400 - Cidade Nova,</u> <u>São José do Rio Preto.</u> Datas: 25/04/24 O serviço contratado deverá estar no local para preparação e organização com no mínimo 30 minutos de antecedências, portanto às 7h30. 8h às 8h30 - Coffee-break (30 minutos de duração)						

1. Água saborizada com laranja, limão, hortelã e rama de canela. 10 lts.
2. Chá mate gelado. 10 lts.
3. Café adoçado e sem açúcar. 3,6 lts
4. Água mineral copo 200 ml. 96 und.
5. Suco natural de laranja. 10 lts.
6. Refrigerante Coca-Cola normal e zero. 6 pets.
7. Mini pão de queijo. 150 und.
8. Sanduiche de pão de forma com pasta de frango com mostarda e alface juliene. 120 und.
9. Frutas no palito: uva, morango, melão. 120 und.
10. Bolo caseiro sabor chocolate e de coco com cobertura. 100 und.

12h30 às 13h30 - Brunch (1 h de duração)

1. Café adoçado e sem açúcar. 3,6 lts.
2. Água mineral copo 200 ml. 96 und.
3. Suco natural de laranja. 10 lts.
4. Refrigerante Coca-Cola normal e zero. 6 pets
5. Salada de frutas com frutas da estação: mamão, banana, uvas, maçã. 3,00 lts.
6. Waffles com mel, geleia de morango e geleia de abacaxi. 120 und.
7. Brownie com gota de doce de leite. 120 und
8. Stick de salame, queijo provolone, azeitona e de lombo defumado, queijo prato e azeitona preta. 300 und.
9. Mini hamburguer com queijo, alface tomate. 120 und.
10. Mini folhado de queijo brie. 150 und.
11. Mini folhado esfirra de carne. 150 und.

Finger food, servidos em mini porcelanas:

1. Salada de quinoa com legumes ou tabule sírio. 80 und.
2. Nhoque ao molho sugo com manjerição. 90 und.

15h às 15h30 - Coffee-break (30 minutos de duração)

1. Café adoçado e sem açúcar. 3,6 lts.
2. Água mineral copo 200 ml. 96 und.
3. Suco natural de laranja. 10 lts.
4. Refrigerante Coca-Cola normal e zero. 06 pets
5. Mini sanduiche caprese .120 und.
6. Mini folhado de tomate seco. 150 und.
7. Mini quiche de alho poro. 150 und.
8. Mini empada de palmito. 150 und.
9. Stick de peito de peru, queijo parmesão e azeitonas. 120 und.
10. Mini strudel de maçã. 150 und.
11. Copinhos com iogurte e geleia de frutas. 90 und.

Incluso: Serviços de montagem e desmontagem

Peças em porcelana branca, travessa de vidro para o serviço. Taças para a bebida.

Champanheira com gelo para acomodar as águas.

Pratos de sobremesa e mini cumbrucos em porcelana branca.

Talheres de sobremesa e pegadores em inox.

Jarras de vidro e Suqueiras para a bebida

Guardanapos descartáveis de boa qualidade.

02 mesas redondas com toalhas longas pretas e cobre mancha, para apoio do Buffet. Caso seja

PROTOCOLO DO SIGM Nº **2024000061347**

necessário.

03 garçonetes para servir e acompanhar o evento.

01 ajudante de cozinha. Forno Elétrico.

Demais utensílios para o bom andamento do Evento.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A quantidade contratada é com base no consumo médio por pessoa de alimentação e bebidas e montagem e desmontagem das mesas.

INDICAÇÃO DE OUTRAS CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES OU VINCULADAS:

Não há.

INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Responsável pela elaboração do termo de referência: Fabiana Garutti Rodrigues (Gerente de Educação em Saúde) e Suzimeiri Brigatti Alavarse Caron (Chefe do Departamento de Planejamento). Adilson Vedroni (Secretário Municipal da Saúde).

FONTE DE RECURSOS:

() **Convênio** - Descrição: _____

(X) **Programa** - Descrição: Portaria GM/MS n. 4.153 de 28/11/2022- institui para o ano de 2022 à transferência dos valores

RESERVADO PARA INFORMACOES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE

FICHA	FONTE	N. DESP.	SUB. EL.	ITEM	SUB ITEM	CÓD. APLIC	VALOR

NUMERO DO CONVENIO/LEGISLAÇÃO: _____

ANO DO CONVÊNIO/LEGISLAÇÃO: _____

VALOR DO REPASSE R\$ _____

VALOR DA CONTRA PARTIDA R\$ _____

____/____/____.

CAMINHO ONDE O TERMO DE REFERENCIA E OS ANEXOS FORAM SALVOS NA PASTA TRANSPARENCIA:

\\smsg21\transparencia\DEPARTAMENTOS\08.PLANEJAMENTO\7.TR\2024\

ASSINAM O ORIGINAL

Fabiana Garutti Rodrigues
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Suzimeiri Brigatti Alavarse Caron
Chefe do Departamento de Planejamento
De Acordo

Adilson Vedroni
Secretário Municipal de Saúde
De acordo