



Centro Estadual de Vigilância em Saúde  
Divisão de Vigilância Epidemiológica - DVE  
Centro Estadual de Vigilância em Saúde  
Divisão de Vigilância Epidemiológica - DVE

## TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2026

### 1 OBJETO

Contratação de serviço de *Coffee Break* para o III Seminário de Vigilância em Saúde das Populações Expostas a Agrotóxicos (VSPEA), a ser realizado nos dias **09 e 10 de Junho de 2026** em **Porto Alegre/RS**.

### 2 JUSTIFICATIVA

Esta iniciativa está prevista no Planejamento Anual de Saúde (PAS) de 2026, como ação estratégica para alcance das metas do PES 2024-2027, que são "Implantar Comitês de Vigilância em Saúde das Populações Expostas a Agrotóxicos em 100% das Coordenadorias Regionais de Saúde (CRS) no Rio Grande do Sul" e "Ampliar o número de municípios considerados prioritários pelas CRS com Vigilância em Saúde das Populações Expostas a Agrotóxicos (VSPEA) implantada, de 2 para 10".

O evento contará com a participação de palestrantes do Ministério da Saúde, da Fiocruz, MAPA, de universidades e de servidores do estado, promovendo um espaço qualificado de discussão e troca de experiências.

A solicitação de coffee break visa proporcionar melhores condições de acolhimento e permanência dos participantes ao longo da programação, favorecendo a integração entre os diversos setores envolvidos e o aproveitamento das atividades propostas.

### 3 LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE (UFSCPA) – Teatro Moacyr Scliar - R. Sarmiento Leite, 245 – Centro Histórico, Porto Alegre-RS, 90050-170.

### 4 DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

Serviço de coffee break a ser prestado exclusivamente no turno da manhã, conforme disponibilidade da infraestrutura do local do evento, incluindo preparo, fornecimento, organização e reposição de alimentos e bebidas, conforme especificações e quantitativos descritos abaixo.

**Quantidade total de pessoas:** 200 pessoas

**Data(s) do evento:** 09 e 10 de junho de 2026 (2 dias) – somente turno da manhã

Data	Total de pessoas	Turno	Horário	Tipo
------	------------------	-------	---------	------

09/06/2026	200	Manhã	Das 10h às 10h30	Serviço Completo
10/06/2026	200	Manhã	Das 10h às 10h30	Serviço Completo

### Especificação de Materiais e Alimentação a serem fornecidos:

MATERIAIS	QTDE. POR PESSOA
Copo descartável para café (50 ml)	02 unidades
Copo descartável para água (200 ml)	02 unidades
Sachê de açúcar	02 unidades
Sachê de adoçante	02 unidades
Mexedor para café	02 unidades
Guardanapo de papel	02 unidades
ALIMENTAÇÃO	QTDE. POR PESSOA
Café (em garrafa térmica)	150 ml
Água mineral sem gás	300 ml
Salgado (03 variedades entre as opções: pão de queijo, empada de queijo, pastel de forno de frango ou carne, sanduichinho triângulo sem casca recheado com pastinha de frios, de frango ou de legumes)	04 unidades
Doce: Bolo caseiro (02 variedades entre as opções: chocolate, cenoura, laranja e côco)	02 fatias

## 5 FORMA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

A contratada deverá fornecer os alimentos e bebidas descritos neste Termo de Referência, bem como todos os insumos necessários à prestação do serviço de coffee break, tais como garrafas térmicas, jarras, bandejas e toalhas de mesa.

A estrutura para montagem do coffee break, como mesas e sala de apoio, será disponibilizada pela contratante.

A contratada será responsável pela organização do espaço, montagem e desmontagem das mesas, bem como pela recomposição do ambiente ao término do serviço, devendo disponibilizar equipe em número suficiente para a adequada execução. A montagem deverá ser realizada previamente ao horário indicado, garantindo que o coffee break esteja organizado e disponível pontualmente.

Os alimentos e bebidas deverão ser entregues no local, data e horários indicados, devidamente acondicionados em embalagens higiênicas que assegurem sua conservação e qualidade até o momento do consumo.

## 6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Os serviços de transporte, montagem, posicionamento, instalação, manutenção, desinstalação, desmontagem e recolhimento de todos os equipamentos e materiais previstos são de responsabilidade da CONTRATADA e devem ser prestados por técnicos capacitados e especializados, sendo obrigatória a presença de técnicos plantonistas durante o evento,

garantindo o reparo ou substituição de todos os equipamentos, com início do atendimento em até 30 minutos após comunicação pela organização do evento.

A CONTRATADA deverá providenciar a imediata troca de todo equipamento e/ou material que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento.

A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e rigorosos padrões de higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, obedecendo as normas legais.

Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação do *coffee break*, acondicionamento, embalagens descartáveis, transporte, conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, se solicitado pela CONTRATANTE, também auxiliar (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde os mesmos serão servidos.

Visando garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, a CONTRATANTE poderá solicitar amostras dos itens contratados para a aceitação definitiva,

Os quantitativos a serem entregues não poderão ser alterados pela CONTRATADA sem anuência da CONTRATANTE.

O horário de entrega dos itens, pela CONTRATADA, será com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o *coffee break*.

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.

A CONTRATADA deverá responder por quaisquer danos causados, durante a realização do eventos, por seus empregados diretamente aos bens da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização dos serviços.

A CONTRATADA deverá zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as eventuais falhas, imediatamente após sua verificação.

A CONTRATADA deverá prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo o local do evento sempre em perfeita ordem.

A CONTRATADA deverá fornecer todos os produtos necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados.

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 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.

A CONTRATADA deverá atender a Instrução Normativa CELIC/SPGG nº 01/2025 - Critérios de sustentabilidade ambiental, no que couber.

Porto Alegre, 08 de maio de 2026.

CINTIA SIMONI



Documento assinado eletronicamente por **Cintia Simoni**, em 08/05/2026, às 15:36, 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?](https://sei.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1335458** e o código CRC **F91B81C9**.

Av. Ipiranga, 5400 - Bairro Jardim Botânico -

CEP 90610030, Porto Alegre / RS - <https://saude.rs.gov.br/>

Referência: Processo nº 26/2000-9010323-2

Documento SEI nº 1335458