



Departamento de Gestão da Atenção Especializada
Gabinete

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Contratação de Coffe-Break para a Oficina do Processamento Estadual do Rio Grande do Sul, que ocorrerá em 20, 21 e 22 de outubro 2026 no Auditório da Escola de Saúde Pública, localizado no endereço Av. Ipiranga nº 6311 – Partenon, Porto Alegre/RS.

2. Justificativa

A Oficina contará com a presença de técnicos do CGSI do Ministério da Saúde com o objetivo a melhoria nos fluxos de processamento e faturamento de informações do SUS, envolvendo o nível ambulatorial e hospitalar, e os diferentes sistemas de processamento CNES, CIHA, SIA, FPO, APAC, BPA e SIH. Essa ação é de fundamental importância, pois permite o alinhamento das ações de trabalho, a troca de experiência e a resolução de dúvidas diante de problemas encontrados nas rotinas do processamento e faturamento do SUS. O quantitativo de participantes foi baseado nos representantes das Divisões de Processamento e Faturamento das Coordenadores Regionais de Saúde e do Departamento de Gestão da Atenção Especializada – DGAE.

3. Local da Prestação do Serviço

Será realizado no Auditório da Escola de Saúde Pública, localizado no endereço Av. Ipiranga nº 6311 – Partenon, Porto Alegre/RS.

4. Descrição do Serviço

Quantidade total de pessoas: 50

Nº de servidores da SES/RS	49
Nº de não servidores	1

O evento ocorrerá nos dias 20, 21 e 22 de Outubro de 2026 com a solicitação de 200 Coffe-Break conforme segue:

Data	Total de pessoas	Turno	Horário do Coffee-Break	Tipo
20/10/2026	50	TARDE	15h às 15h30	Serviço Completo
21/10/2026	50	MANHÃ e TARDE	10h15 às 10h30/ 15h15 às 15h30	Serviço Completo
22/10/2026	50	MANHÃ	10h15 às 10h30	Serviço Completo

Eventos de menor e maior porte (externos)

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	300 ml
Suco de fruta	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)	04 unidades
Doce: Bolo caseiro (02 variedades entre as opções; chocolate, cenoura, laranja e cocô)	02 fatias

5. Forma de Prestação de Serviços

a) A contratada deverá fornecer os materiais e alimentação descritos neste termo de referência, bem como demais insumos necessários à prestação de serviço de coffee break, tais como garrafas térmicas, jarras, bandejas, toalhas de mesa.

b) A estrutura para a montagem do coffee break será disponibilizada pela contratante como mesas.

c) 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.

d) Os materiais e a alimentação deverão ser entregues no local e data indicados, estando adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que propiciem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

6. Obrigações da Contratada

- e) 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.
- f) A CONTRATADA deverá providenciar a imediata troca de todo equipamento e/ou material que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento.
- g) 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 às normas legais.
- h) 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.
- i) Visando garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, a CONTRATANTE poderá solicitar amostras dos itens contratados para a aceitação definitiva.
- j) Os quantitativos a serem entregues não poderão ser alterados pela CONTRATADA sem anuência da CONTRATANTE.
- k) O horário de entrega dos itens, pela CONTRATADA, será com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o coffee break.
- l) 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.
- m) A CONTRATADA deverá responder por quaisquer danos causados, durante a realização do evento, por seus empregados diretamente aos bens da CONTRATANTE.
- n) A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização do serviço.
- o) A CONTRATADA deverá zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as eventuais falhas, imediatamente após sua verificação.
- p) A CONTRATADA deverá prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo o local do evento sempre em perfeita ordem.
- q) A CONTRATADA deverá fornecer todos os produtos necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados.
- r) 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.

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

Porto Alegre, 08 de outubro de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Pâmela Silveira Dos Santos**, em 08/10/2026, às 16:41, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de assinatura eletrônica simples, com fundamento no inciso I e § 3º do art. 4º do Decreto Estadual nº 56.671, de 26 de setembro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **Andrea Sales Salazar**, em 08/10/2026, às 16:44, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de assinatura eletrônica simples, com fundamento no inciso I e § 3º do art. 4º do Decreto Estadual nº 56.671, de 26 de setembro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo André Reidel**, em 08/10/2026, às 17:01, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de assinatura eletrônica simples, com fundamento no inciso I e § 3º 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 **4075527** e o código CRC **4052135C**.

Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar - Bairro Praia de Belas

CEP 90110-150, Porto Alegre / RS - <https://saude.rs.gov.br/>

Referência: Processo nº 26/2000-9027233-6

Documento SEI nº 4075527