GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

Departamento de Gestão da Atenção Especializada
Gabinete

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Contratação de Coffe-Break para a Jornada Estadual de Qualificação da Linha de Cuidado em Feridas Crônicas e/ou Complexas, que ocorrerá em 01 de dezembro 2026 no Auditório da Federação das Associações de Município do Rio Grande do Sul - FAMURS, localizado na Rua Marcílio Dias, 57 em Porto Alegre/RS.

2. Justificativa

I - A atenção às pessoas com feridas crônicas representa um importante desafio para o Sistema Único de Saúde (SUS), exigindo qualificação técnica permanente, organização da rede assistencial e integração entre os serviços especializados.

I - Nesse contexto, a realização de uma jornada estadual estruturada em dois momentos, formativo e estratégico, busca qualificar os profissionais e fortalecer a articulação entre os ambulatórios habilitados, promovendo maior resolutividade e padronização do cuidado.

I - A iniciativa também visa consolidar a política estadual voltada aos ambulatórios de feridas crônicas, por meio da análise de indicadores, troca de experiências e alinhamento técnico entre gestão e serviços.

3. Local da Prestação do Serviço

Será realizado no Auditório da Federação das Associações de Município do Rio Grande do Sul - FAMURS, localizado na Rua Marcílio Dias, 57 em Porto Alegre/RS.

4. Descrição do Serviço

Quantidade total de pessoas: 160

Nº de servidores da SES/RS	15
Nº de não servidores	145

O evento ocorrerá no dia 01 de dezembro de 2026 com a solicitação de 320 Coffes-Breaks conforme segue:

Data	Total de pessoas	Turno	Horário do Coffee-Break	Tipo
01/12/2026	160	MANHÃ	10h30 às 10h50	Serviço Completo
01/12/2026	160	TARDE	15h às 15h20	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, 23 de outubro de 2026.

Documento assinado eletronicamente por **Pâmela Silveira Dos Santos**, em 23/10/2026, às 16:59, 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 23/10/2026, às 17:10, 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 23/10/2026, às 17:13, 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 **4325561** e o código CRC **03910605**.