



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE PLANEJAMENTO E INTEGRAÇÃO**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Contratação de serviço por intermédio de empresa especializada para o fornecimento de alimentação tipo coffee break para 40 pessoas, participantes do Curso Básico de Business Intelligence Aplicado a Segurança Pública a ser realizado dos dias 29 de outubro à 01 de novembro do corrente ano, a ser realizado na Academia Civil Integrada de Segurança Pública – ACISP, sito na Av. Antônio de Carvalho, 555 - Jardim Carvalho, Porto Alegre - RS, 91440-160, podendo o local ser alterado dentro da cidade de Porto Alegre.

2. JUSTIFICATIVA

O curso objetiva capacitar profissionais que atuam na atividade de Segurança Pública, para implantação do conceito de Business Intelligence, a fim de promover uma análise criando conexões de dados para gerar uma ampliação multifocal de temáticas a nível de segurança pública, otimizando a tomada de decisão.

3. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Av. João Pessoa, 2050 - Farroupilha, Porto Alegre - RS, 90040-001, Porto Alegre. (Palácio da Polícia - Polícia Civil do Rio Grande do Sul) – AUDITÓRIO – 1º andar

4. HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço deverá ser executado em dia de semana, nos dias 29/10, 30/10, 31/10 e 01/11/2024, nos turnos da manhã (10:00 às 10:30) e da tarde (15:30 às 16:00).

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Deverão ser fornecidas pela contratada a alimentação, as bebidas e os utensílios para atender o público do evento, além de todo o serviço de apoio (toalhas, montagem e desmontagem), conforme Tabelas abaixo.

Bebidas
- 08 unidades água mineral com e sem gás (1,5) cada
- 08 unidades térmicas de Café (1,8) cada
- 08 unidades suco sem adição de açúcar (sabores laranja e uva)
Salgados - variedades entre as seguintes opções:
- 400 unidades salgados diversos (fritos e assados)





Doces - variedades de doces entre as seguintes opções:

-150 unidades doces diversos (mini bolo de chocolate, milho ou laranja, pastel suíço, mini croissant)

Suporte

- O serviço corresponde à entrega, acompanhamento e finalização do evento

Materiais

Guardanapos, copos térmicos, copos para água, açúcar (sachê), adoçante (sachê) e mexedor para café

6. FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Por se tratar de prestação de serviço de alimentação a CONTRATADA deve garantir que a quantidade a ser servida seja adequada ao número de convidados, possibilitando que todos se sirvam de todos os itens do cardápio, não denotando escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

6.2 Ficam estabelecidos como quantitativos mínimos de fornecimento: 10 salgados e 03 doces por participante e bebidas à vontade, dentro do horário de duração do evento.

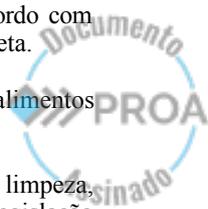
6.3 Eventual excedente de alimentos e bebidas pertence à CONTRATADA, sendo de sua inteira responsabilidade.

6.4 Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se devidamente asseados, com uniformes limpos, sapatos engraxados, barbeados, cabelos limpos e aparados (homens)/ presos (mulheres), unhas aparadas e limpas e utilizando crachás de identificação.

6.5 Os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte de alimentos. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

6.6 Poderá o CONTRATANTE, solicitar o acondicionamento individual dos alimentos em forminhas de papel, na cor que julgar apropriada para a ocasião.

6.7 O transporte: deverá ser feito em veículo utilitário em estado impecável de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente, e acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.





6.8 O preparo dos alimentos e das bebidas devem ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

6.9 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; certa originalidade na decoração das travessas, sem exageros.

6.10 Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, sem excesso de gordura, devendo ser sempre evitados, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

6.11 O acondicionamento dos alimentos deve garantir a preservação de sua qualidade e integridade física.

6.12 Todos os serviços deste Termo devem sempre oferecer opção de alimentos para participantes com restrições alimentares (sem proteína de origem animal, sem lactose, sem glúten, sem frutos do mar, sem amendoim, sem ovos) e estes devem estar devidamente identificados à mesa.

6.13 Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.

6.14 Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.

6.15 Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir em *coffee break*.

6.16 As bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do CONTRATANTE.

6.17 Garantir o resfriamento adequado a cada tipo de bebida.

6.18 O CONTRATANTE poderá escolher os itens do cardápio a ser servido, conforme Tabelas do item 5, bem como solicitar sugestões para a CONTRATADA.

7. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

7.1 A contratação contempla o fornecimento de mão de obra e o fornecimento dos materiais necessários para execução total dos serviços.

7.2 Os impostos e taxas referentes aos serviços descritos serão por conta da contratada e deverão estar incluídos na proposta.

7.3 As obrigações trabalhistas referentes à mão de obra utilizada na execução dos serviços são de responsabilidade da contratada.

Departamento de Planejamento e Integração- DPI/SSP





24120000012604

Nome do documento: TDR atualizado.docx

Documento assinado por

Luciana Panizzi Grassi

Órgão/Grupo/Matrícula

SSP / DPI/DET / 2379333

Data

02/10/2024 14:11:30

