



ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1 Contratação de empresa para prestação de serviço de buffet do tipo coffee-break para o evento de abertura da FENASUL EXPOLEITE 2025, a ser realizado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação – SEAPI, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Descrição/Especificação	Unid. Medida	Nº pessoas do Evento	Equipe
Coffee Break - Embalados, com embalagens individuais e o respectivo fornecimento de materiais e todo o serviço de apoio (mesas, cadeiras, toalhas, etc) montagem e desmontagem, conforme especificado neste TR e apêndices I e II.	Pessoa (Unidade)	Estimativa de até 300 pessoas	4 garçons 2 copeiros

2. JUSTIFICATIVA

O evento de lançamento da Fenasul Expoleite ocorrerá no próximo dia 14 de abril de 2025, na Sede da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), em Porto Alegre.

A Fenasul Expoleite é uma feira que reúne criadores, técnicos e visitantes do setor leiteiro, promovida pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e pela Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando), com a co-promoção da Prefeitura de Esteio, da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (Farsul), da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (Fetag), e da Federação Brasileira das Associações de Criadores de Animais de Raça (Febrac).

Na sua última edição em 2023, o evento congregou mostra de criadores, competições de produtividade, rodeio, palestras, shows musicais e venda de produtos da agroindústria familiar. Foram recebidas em torno de 100 mil pessoas entre os cinco dias de feira, no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio.



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Em 2024, em razão das enchentes, a feira foi cancelada pela comissão organizadora. Neste ano, será a 18ª Fenasul e 45ª Expoleite entre os dias 14 a 18 de maio de 2025.

3. PRAZO DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA

3.1 Para todos os itens, a CONTRATADA deverá estar no local do evento com, no mínimo, 3 (três) horas de antecedência e disponibilizar todos os serviços solicitados, no mínimo, 2 (duas) horas antes do início de cada evento, de acordo com horário estabelecido pelo CONTRATANTE.

3.2 A duração dos serviços prevista é de 2h (duas horas), após o início.

3.2.1 O CONTRATANTE solicitará o fornecimento dos serviços em até 3 (três) dias da data prevista para cada evento;

3.3 O CONTRATANTE poderá cancelar o pedido de fornecimento da seguinte forma:

3.3.1 Em até 12 (doze) horas de antecedência para o início do evento para os pedidos de fornecimento do coffee break, sem ônus para o CONTRATANTE;

4. HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados no dia 14 de abril de 2025, durante o evento de Lançamento da FENASUL EXPOLEITE, a partir das 9 horas da manhã, na Sede da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), situada na Avenida Getúlio Vargas nº 1384, bairro Menino Deus – Porto Alegre/RS.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

5.1 Indicar Preposto para representar a CONTRATADA durante a execução dos serviços.

5.2 Executar os serviços na forma e em prazo não superior ao máximo estipulado neste Termo de Referência.

5.3 Adotar medidas para a prestação dos serviços solicitados, a partir do recebimento da ordem de fornecimento enviada pelo CONTRATANTE.

5.4 Instruir os seus profissionais quanto à prevenção de acidentes e incêndios, assumindo, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

- 5.5 Providenciar a imediata troca de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda às necessidades do CONTRATANTE durante a realização do evento.
- 5.6 Visitar o local e verificar junto à Fiscalização os protocolos peculiares de cada solenidade, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis do início do evento.
- 5.7 Fornecer todo o material necessário para a realização dos serviços, condizentes com o porte do evento, tais como mesas, cadeiras, toalhas, copos finos (em cristal ou vidro), talheres, louças, pratarias, balde de gelo, bandejas, réchauds, samovar, suqueira, guardanapos, gelo, caixas térmicas, fornos, fogões, fritadeiras e outros.
- 5.8 Comunicar à Fiscalização, por escrito, quando verificar condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita prestação do serviço.
- 5.9 Retirar todo o material utilizado durante o evento, bem como manter limpo o local em que foram realizados os serviços de instalação de qualquer um dos itens contratados, efetuando tanto a limpeza grossa quanto a fina, assim que finalizar o evento. Não será permitida a permanência de material da CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE.
- 5.10 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, pela logística, bem como pelo material necessário para a realização dos serviços.

Márcia Rochele dos Santos Schroeder
Diretora Administrativa
ID 3046273/02



APÊNDICE I - ESPECIFICAÇÕES GERAIS

1. DOS SERVIÇOS E MÉTODOS DE SUPRIMENTOS

1.1. O fornecimento de serviços de coffee break será do tipo volante, incluindo ilhas de apoio, garçons em traje de gala e todos os materiais necessários (mesas, cadeiras, toalhas, pratarias, réchauds, guardanapos, talheres, etc).

1.2 A duração dos serviços dos itens é de aproximadamente 2hs (duas horas), após o início.

1.3 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.

1.3.1 Ficam estabelecidos como quantitativos mínimos de fornecimento: 10 salgados e 05 doces por participante e bebidas à vontade, dentro do horário de duração do evento.

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

1.4 Para os eventos de coffee break os itens integrantes do cardápio deverão ser servidos por garçons.

1.5 O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado (como maîtres, garçons, copeiros, cozinheiros e auxiliares de cozinha), para cada evento de coffee break, será calculado proporcionalmente conforme APÊNDICE II item "EQUIPE".

1.5.1 Em cada evento, o número de funcionários, mormente os garçons, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos por igual número de vezes de cada prato ou bebida.

1.6 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;

1.6.1 A composição dos uniformes de cada profissional, tradicionalmente utilizada em serviços similares, está descrita no APÊNDICE III deste Termo de Referência, cabendo ao CONTRATANTE aceitar ou rejeitar outros modelos oferecidos pela CONTRATADA por ocasião de cada evento programado.



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

1.7 Com o objetivo de adequação dos serviços a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em datas e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a CONTRATADA.

1.7.1 O CONTRATANTE selecionará para a degustação, no mínimo:

- Dez (10) tipos de salgados e;
- Cinco (5) tipos de doces constantes do APÊNDICE II.

1.7.2 A CONTRATADA deverá apresentar, no mínimo, cinco unidades de cada item selecionado.

1.8 A CONTRATADA deverá fornecer, por demanda, os itens solicitados da seguinte forma:

1.8.1 Em até 12 (doze) horas de antecedência para o início do evento para os pedidos de fornecimento de coffee break, sem ônus para o CONTRATANTE;

1.9 O CONTRATANTE poderá escolher os itens dos cardápios a serem servidos, conforme APÊNDICE II.

1.10 A solicitação será feita pela Fiscalização, por meio de ordem de fornecimento a ser enviada por e-mail.

1.11 Os eventos serão realizados nas instalações do CONTRATANTE, ou qualquer outra localidade em que ocorra evento institucional dentro da Região Metropolitana de Porto Alegre.

2. DOS PRODUTOS

2.1 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.

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

2.1.2 Transporte: deverá ser feito em veículo utilitário em estado impecável de limpeza, com compartimentos apropriados para o transporte de alimentos, conforme legislação vigente.



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

2.2 O preparo dos alimentos e das bebidas deverá atender às seguintes exigências:

2.2.1 Os alimentos devem ser preparados na cozinha da CONTRATADA e subsidiariamente, no local do evento, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

2.2.2. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deve ser realizado em veículo apropriado da CONTRATADA, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios – dependendo de sua natureza – estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

2.2.3. A CONTRATADA deve observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanado dos órgãos públicos competentes.

2.2.4. 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; especial atenção deve ser dada aos molhos para que se harmonizem com os acompanhamentos do prato principal. Os molhos podem ser servidos separadamente, quando for o caso.

2.2.5. O sabor dos pratos é elemento essencial; não devem ser excessivamente temperado, nem insosso; 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.

2.2.6. Os peixes devem ser de primeira linha e frescos.

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

2.2.8. 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.

2.2.9. Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.

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



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

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

2.2.11.1 Garantir o resfriamento adequado a cada tipo de bebida.

2.2.12 Utilizar óleo novo para preparar as frituras.

2.2.12.1 O óleo de cozinha utilizado deverá ser recolhido pela CONTRATADA, sendo proibido que este seja despejado na rede de esgoto do CONTRATANTE.

2.2.13 Carnes, pescados, embutidos e demais insumos utilizados deverão ser de primeira qualidade.

2.3 Não deverão ser utilizados amaciantes de carne, bicarbonato de sódio, vinagre nem outros ingredientes para acelerar o cozimento dos alimentos.

2.4 Com o objetivo de adequação dos serviços, a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em data e local a serem estabelecidos pela Fiscalização, com ônus para a CONTRATADA.

2.5 O CONTRATANTE poderá escolher os itens do cardápio a ser servido, conforme APÊNDICE II, bem como solicitar sugestões para a CONTRATADA.



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

APÊNDICE II – CARDÁPIO COFFEE BREAK

COFFEE BREAK	
BEBIDAS	- Água mineral (com e sem gás); - Café, leite, chá (sabores variados); - Chocolate quente, leite caramelizado, e/ou cappuccino; - Suco: Mínimo de 2 sabores de frutas natural, polpa ou industrializado (Del Vale/Mais ou Suco do bem); - Dois tipos de refrigerantes: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar). Obs: a empresa poderá ofertar tipos e marcas similares, as quais serão previamente analisadas e aprovadas pelo CONTRATANTE.
SALGADOS e DOCES ¹	10 (dez) variedades salgados entre: - Finger sandwich, brioches, minipão sírio, croissant, torradas, queijo minas frescal industrializado; - Manteiga; - Pão de queijo, pão de queijo recheado, biscoito de queijo, mini pizza, mini cachorro quente, mini hambúrguer, enroladinhos, quibe, coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, pastéis assados, pastéis fritos, empadas, mini-esfirra, folhados salgados, quiches, Volal-vent. 08 (oito) variedades de doces entre: - Geléias; - Biscoitos; - Rosquinhas; - Bolos de sabores variados; - Folhados doces; - Bombons recheados; - Mousses, pudins, cural, pavês, tortas; - Caldas para frutas e salada de frutas ou frutas laminadas.
EQUIPE	Conforme tabela do item 1.1 ANEXO V – Termo de Referência
MATERIAIS	Mesas; cadeiras; pratos; talheres; guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade; embalagens individuais e identificações, conforme especificado neste TR; réchauds de vários tamanhos; samovar; suqueiras; travessas; bandejas inox ou prata; jarras térmicas; taças; copos; xícaras; gelo; toalhas; fornos; fogões; gelo; açúcar; adoçante; isopor; entre outros.

Obs¹: O CONTRATANTE poderá escolher até 8 variedades desses itens para cada período do evento (manhã/tarde).



APÊNDICE III - UNIFORME DOS PROFISSIONAIS

1. MAÎTRE E GARÇONS

ITEM	TIPO/ESPECIFICAÇÕES	COR
1	Summer	Preta
2	Calça	Preta
3	Camisa ou blusa, em piquê com pala, punhos e colarinho em piquê.	Branca
4	Gravata Borboleta	Preta
5	Meias	Preta
6	Sapatos	Preta
7	Luvas em tecido	Branca

2. COPEIROS (AS), COZINHEIROS (AS) E AUXILIARES DE COZINHA

ITEM	TIPO/ESPECIFICAÇÕES	COR
1	Jaleco	Branca
2	Calça	Preta
3	Touca	Branca
4	Sapatos	Preta
5	Avental, confeccionado em material impermeável	Branca