



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
Divisão de Serviços Gerais, Protocolo e Arquivo

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 160 pessoas e de coquetel para 50 pessoas, participantes do Encontro dos Secretários da Segurança Pública – SULMaSSP a ser realizado nos dias 14 e 15 de maio, em Porto Alegre/RS.

2. JUSTIFICATIVA

A Secretaria da Segurança Pública do Estado do Rio Grande do Sul promove o SULMaSSP, evento que reúne os secretários de Segurança Pública do Rio Grande do Sul, do Mato Grosso do Sul, de São Paulo, do Paraná, e de Santa Catarina, com o objetivo de atuar de forma coordenada para ampliar e fortalecer a repressão aos crimes nas fronteiras do Brasil com o Paraguai e a Bolívia e, nas divisas entre os estados que compõem o bloco. A abertura do evento ocorre no dia 14 de maio, nas dependências da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul e no dia 15 de maio ocorrerá a reunião voltada ao alinhamento das ações entre os Secretários de Estado, na sede da Secretaria da Segurança Pública,.

A presente contratação objetiva fornecer serviços de coffee break para o evento na PUCRS, no dia 14/05 e de coquetel na reunião voltada ao alinhamento das ações entre os Secretários de Estado, no dia 15/05, na sede da Secretaria da Segurança Pública.

3. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Dia 14/05/25: Auditório da prédio 50 da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, na Avenida Ipiranga, 6681, Porto Alegre.

Dia 15/05/25: Auditório do prédio da Secretaria da Segurança Pública, situado na Avenida Pernambuco, 649 - Bairro Navegantes, Porto Alegre.

4. HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Dia 14/05/25: o serviço de coffee break deverá ser iniciado às 15h e deverá ter duração de aproximadamente duas horas.

Dia 15/05/25: o serviço de coquetel deverá ser executado a partir das 12h, com duração do serviço de aproximadamente 2 horas, após o início.



5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

No dia 14/05/25, o serviço de **coffe break** deverá ser fornecido para **160 pessoas**, no Auditório da PUCRS. O serviço deverá começar a partir das 15 horas, com duração de aproximadamente 2 horas, após o início.

No dia 15/05/25, o serviço de **coquetel** deverá ser fornecido para **50 pessoas**, no Auditório da SSP. O serviço deverá começar a partir das 12h, com duração de aproximadamente 2 horas, após o início.

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 (mesas, cadeiras, toalhas, montagem e desmontagem), conforme Tabela 1 (coffe break) e Tabela 2 (coquetel).

Tabela 1 – Cardápio do Coffe Break para 160 pessoas (dia 14/05 na PUCRS):

<p>1) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Água mineral (com e sem gás); - Café, leite e chá (sabores variados); - Chocolate quente; - Suco de uva sem adição de açucars (100% suco) - Suco de laranja natural, sem adição de açúcar - Dois tipo de refrigerante: coca-cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).
<p>2) Salgados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pães (finger sandwich, rosca de coco, brioques, torradas, mini pão sírio, rosquinhas); - Pão de queijo tradicional e recheado, biscoito de queijo assado, croissant; - Salgados (mini pizza, enroladinho, quibe, pastel assado e fritos, empada, quiche, mini esfirra, canapés, mini hambúrguer, mini cachorro quente; coxinha, risoles fritos, bolinhos fritos, folhados salgados, Vol-al-vent); - Queijo minas frescal industrializado
<p>3) Doces:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolos (sabores variados); - Cucas; - Manteiga, geléia, caldas para frutas; - Salada de frutas, ou frutas laminadas; - Doces: folhados doces, bombons recheados, mousses, pudim, pavês e tortas.
<p>4) Equipe</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 Garçons e 2 copeiros
<p>5) Materiais:</p> <p>Mesas, Pratos, Talheres, Guardanapos de Papel (liso) de 1ª qualidade, Réchauds, Suqueiras e Travessas, Bandejas de inox, Jarras térmicas, Copos, Xícaras, Gelo, Toalhas, Açucar Adoçante e outros necessários para o fornecimento do serviço.</p>

Obs: Fica a cargo da CONTRATANTE escolher os sabores do recheio.

Obs²: A contratante escolherá 10 variedades de salgados entre as opções listadas e 08 variedades de doces.



Tabela 2 – Cardápio do Coquetel para 50 pessoas (dia 15/05 na SSP):

Bebidas	Não alcoólicas	<ul style="list-style-type: none"> - Coquetéis de frutas; - Água mineral (com e sem gás); - Sucos: Mínimo 2 (dois) sabores (a escolha, opções com e sem açúcar) de frutas naturais ou polpa; - Refrigerantes. Referências: Coca-Cola, Fanta Laranja e Guaraná Antártica ou superior (normais e dietéticos ou zero açúcar).
SALGADOS	Canapés	<ul style="list-style-type: none"> - queijo com presunto; - queijo brie com geleia; - gorgonzola; - salaminho; - rúcula com queijo; - cenoura com queijo; - pepino com queijo; - tomate seco; - peito de peru com cereja; - cebola; - ricota com cebola caramelizada; - cestinha recheadas;² - Bruschettas de queijo com tomates marinados.
	Folhados	<ul style="list-style-type: none"> - castanha do Pará; - bacon com fios de ovos; - tomate seco; - espinafre com queijo; - ameixa com ricota; - frango; - banana com canela; - maçã com ricota e canela; - camarão - palmito - peito de peru e queijo - brócolis - ricota - Pastéis de Alheira e Cogumelos; - Caprese.
	Vol-al-vent	<ul style="list-style-type: none"> - tomate seco; - creme de frango; - creme de cebola; - creme de palmito; - creme de aspargos; - carne seca com aipim; - creme de espinafre com gorgonzola; - queijo com presunto; - salaminho com queijo; - carne com tomate seco; - abóbora e camarão; - camarão com parmesão; - camarão com béchamel; - abóbora com quinoa; - caqui com coco.



	Tarteletes com Creme	<ul style="list-style-type: none"> - carne seca com abóbora; - frango com curry; - cebola com bacon; - fricassé de frango; - brigadeiro e amarula; - chèvre; - gorgonzola com pera; - escarola;
	Frituras	<ul style="list-style-type: none"> - quibe; - coxinha de frango com catupiry, - casulo de azeitona.
	Risoles	<ul style="list-style-type: none"> - espinafre com gorgonzola; - carne com azeitona e queijo; - carne seca com abóbora; - palmito; - milho.
	Bolinhos	<ul style="list-style-type: none"> - queijo provolone; - carne seca com aipim; - napolitano; - peixe; - gorgonzola; - mozzarella; - carne apimentada; - casulo de queijo;
	Pastel assado de queijo	<ul style="list-style-type: none"> - carne seca com abóbora; - frango; - carne com azeitona; - espinafre com ricota; - napolitano; - tomate seco com ricota.
	Quiches	<ul style="list-style-type: none"> - frango; - cebola; - gorgonzola; - espinafre; - alho-poró.
	Iscas e/ou empratados	<ul style="list-style-type: none"> - filé mignon ao molho gorgonzola; - frango ao molho agridoce; - peixe ao molho tártaro; - lombo de porco ao molho de ervas; - filé mignon; - cestinha de queijo e salmão; - palitos vegetais;
	Outros	<ul style="list-style-type: none"> - pão de queijo; - lascas de queijo parmesão com mel de abelhas ou geleia; - queijo brie com mel de abelhas ou geleia; - mini tapioca com creme de catupiry e carne seca; - mini trouxinha com recheio de abóbora com carne seca; - empadinha de frango e bacalhau;
	Croquetes	<ul style="list-style-type: none"> - milho com queijo; - frango com azeitona; - carne com ameixa;
	À base de leite condensado tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> - casadinho; - doce de coco; - brigadeiro preto ou branco; - olho de sogra



DOCES		- brigadeiro cappuccinno tradicional
	Doces e bombons finos	<ul style="list-style-type: none"> - coco, cereja ou trufado; - alfajores argentinos; - bombom de damascos; - tacinha de tapioca cremosa com banana caramelada; - bem-casado; - tacinha de mousse de baunilha com calda de frutas vermelhas; - mini pudim de leite condensado; - tacinha de musse de limão; - docinho de leite moça; - tacinha de Mousse de Chocolate Amargo com Caramel Beurre Salé; - surpresa de morangos ou banana com merengue; - copinhos Crocantes de Lemon Curd; - tacinha com Creme de Coco e Manga.
MESA DE CAFÉ	Café, Cappuccino e chás variados (três ou mais tipos). Seleção de petit four, casquinhas de laranja e limão e gotinhas de chocolate.	
EQUIPE	1 maître; 3 garçons; 1 copeiros(as); 1 cozinheiro(a); 1 auxiliar de cozinha	
MATERIAIS	Pratos, talheres, guardanapos de papel (liso) de 1ª qualidade, réchauds de vários tamanhos, samovar, travessas, bandejas inox ou prata, jarras térmicas, taças, copos, xícaras, gelo, toalhas, fornos, fogões, palito, açúcar, adoçante, isopor.	

1. O CONTRATANTE escolherá até 20 (vinte) tipos de salgados, 1 (uma) isca e 2 (dois) empratados por evento.
2. O CONTRANTE escolherá até 05 (cinco) tipos de doces por evento, que deverão ser servidos na mesa do café e por garçons durante o evento.
3. Fica a cargo da CONTRATANTE escolher os sabores do recheio.



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 05 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 garçons devem ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos por igual número de vezes de cada prato ou bebida.

6.4.1 Para os eventos de coquetel os itens integrantes do cardápio deverão ser servidos por garçons.

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

6.6 A composição dos uniformes de cada profissional, deverá ser:

6.6.1 Maitre e Garçons: calça preta, camisa branca, gravata borboleta preta, meias pretas, sapatos pretos.

6.6.2 Copeiro, Cozinheiro e Auxiliares de Cozinha: Jaleco branco, calça preta, touca branca, sapatos pretos.

6.7 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.

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

6.9 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.

6.10 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.

6.11 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.



6.12 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.

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

6.14 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.

6.15 Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade.

6.16 Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir em coffee break e coquetel, conforme o caso.

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

6.18 Garantir o resfriamento adequado a cada tipo de bebida.

6.19 O CONTRATANTE poderá escolher os itens do cardápio a ser servido, conforme Tabelas do item 1 e 2, bem como solicitar sugestões para a CONTRATADA.

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

6.20.1 O CONTRATANTE selecionará para a degustação, no mínimo:

6.20.1.1 Dez (10) tipos de salgados e;

6.20.1.2 Cinco (5) tipos de doces constantes nas Tabelas 1 e 2.

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

6.20.1.4 A CONTRATADA deverá fornecer os itens solicitados para degustação em até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do início do evento, sem ônus para o CONTRATANTE.

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

6.22 Os eventos serão realizados nas instalações descritas no item 3, podendo haver alteração de sala, o que será confirmado em até 48h antes do evento.

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.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

8.1 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

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

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

8.4 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, bem como pelo transporte de materiais e equipamentos necessários à realização dos serviços.

8.5 Os funcionários alocados para a prestação dos serviços deverão ter idade mínima de 18 (dezoito) anos. O CONTRATANTE poderá solicitar cópia da RG para comprovação da idade mínima.

8.6 Os garçons devem ter pleno conhecimento dos itens a serem servidos, inclusive quanto aos ingredientes utilizados nos alimentos, para evitar danos à saúde de pessoas alérgicas.

8.7 Enviar à Fiscalização, com antecedência mínima de 24 (vinte quatro) horas do início dos serviços, a relação contendo o nome, o número do RG e CPF, filiação e data de nascimento de cada um dos profissionais que colocará à disposição do CONTRATANTE, além de dados dos veículos que serão utilizados no evento para os devidos cadastros das áreas de Segurança.

8.8 Apresentar os profissionais ocupantes dos postos de trabalho à Fiscalização, no mínimo, 3 (três) horas antes do início do evento para fins de identificação e credenciamento perante a área responsável pela segurança, assim como para a vestimenta do uniforme e a preparação do material utilizado nos serviços, na qualidade e na quantidade definidas pelo CONTRATANTE.

8.9 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.

8.10 Manter sigilo sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da contratação, devendo orientar seus empregados nesse sentido, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, conforme o caso.



8.11 Providenciar a imediata troca de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda às necessidades do CONTRATANTE durante a realização do evento.

8.12 Manter os seus empregados devidamente identificados por crachá quando em trabalho.

8.13 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.

8.14 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, balde de gelo, bandejas, réchauds, samovar, suqueira, guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros.

8.15 Orientar os seus empregados quanto à conduta na prestação dos serviços, observando-se as normas e regulamentos internos do CONTRATANTE.

8.16 Comunicar à Fiscalização, por escrito, quando verificar condições inadequadas ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita prestação do serviço.

8.17 Comunicar à Fiscalização, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras, que serão objeto de apreciação pela Fiscalização.

8.18 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.

8.19 Responsabilizar-se pela equipe de funcionários, pela logística, bem como pelo material necessário para a realização dos serviços.

8.20 Independentemente do horário de início e término da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo transporte de seus profissionais.

8.21 Substituir/refazer os produtos/serviços/materiais recusados ou que vierem a ser recusados, as suas expensas, sendo que o CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer dano ou prejuízo que venha a ocorrer após esse prazo.

8.22 O CONTRATANTE poderá dar a destinação que julgar conveniente aos produtos/materiais abandonados em suas dependências.

8.23 Manter o CONTRATANTE informado quanto a eventuais mudanças de endereço, telefone fixo, telefone celular e e-mail.

8.24 Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.25 Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE.



8.26 A utilização do material de copa e cozinha deverá, sempre que possível, seguir critérios de sustentabilidade, quais sejam de menor impacto ambiental, maior eficiência na utilização de recursos naturais, como água e energia.

8.27 Dar preferência a utilização de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis. Recomenda-se o uso de panos de prato constituídos no todo ou em parte por tecido de algodão, preferencialmente orgânico.

8.28 Conforme disposto na Lei nº 12.305/2010, a não geração e a redução de resíduos sólidos são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A lei estabelece, ainda, que a não geração e a redução devem ser prioritárias na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos em relação à reutilização e à reciclagem.

8.29 Os resíduos oriundos de embalagens plásticas devem ser separados dos resíduos não recicláveis e inseridos no sistema de coleta seletiva de responsabilidade da CONTRATADA.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

9.1 Fiscalizar a plena execução do contrato e realizar o pagamento, em única parcela, em até 30(trinta) dias após o recebimento da nota fiscal e dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista da empresa.