

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de uso de área pública para exploração comercial do Restaurante Central, localizado no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil – PEEAB, na BR-116, km 13, em Esteio/RS, durante a 49ª Expointer 2026, observadas as condições, obrigações, responsabilidades e parâmetros operacionais estabelecidos neste instrumento.

A concessão abrangerá o período de 30 (trinta) dias, contemplando as atividades preparatórias, a operação durante a 49ª Expointer 2026 — a ser realizada de 29 de agosto a 6 de setembro de 2026 — e as providências necessárias à desmobilização e entrega do espaço nas condições pactuadas.

A concessão compreende a exploração comercial do Restaurante Central, podendo a concessionária organizar internamente espaços destinados à comercialização de alimentos e bebidas por terceiros, no formato Food Park, permanecendo integralmente responsável pela gestão e execução do objeto contratado.

2. JUSTIFICATIVA

A Expointer constitui uma das mais relevantes exposições agropecuárias do país e da América Latina, reunindo, anualmente, produtores rurais, expositores, entidades representativas, empresas, autoridades, visitantes e profissionais vinculados ao agronegócio, à inovação, à agricultura familiar, à pecuária e aos setores de comércio e serviços.

Realizada no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS, a feira possui expressiva relevância econômica, institucional e social para o Estado do Rio Grande do Sul, funcionando como vitrine do agronegócio gaúcho, espaço de difusão tecnológica, ambiente de negócios e ponto de integração entre o campo, a indústria, o comércio, os serviços e a sociedade.

A cada edição da Expointer são gerados negócios da ordem de bilhões de reais. Na edição de 2025 foram comercializados R\$ 4.418.538.773,70, entre máquinas e implementos agrícolas, setor automobilístico, animais, comércio, agroindústria familiar e artesanato.

Nesse contexto, a adequada oferta de serviços de alimentação ao público é elemento essencial para a infraestrutura do evento, pois contribui para a permanência dos visitantes no parque, melhora a experiência dos participantes, dá suporte aos expositores e equipes de trabalho e favorece o desenvolvimento das atividades comerciais, técnicas e institucionais realizadas ao longo da programação.

Dessa forma, a concessão onerosa do Restaurante Central justifica-se pela necessidade de disponibilizar estrutura gastronômica organizada, segura, regular e compatível com o porte da 49ª Expointer 2026, assegurando atendimento qualificado aos diferentes públicos que circulam no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil durante o período do evento.

A manutenção de restaurante em funcionamento durante a feira representa fator estratégico para a organização do evento, especialmente em razão do elevado fluxo de visitantes, delegações, expositores, produtores, trabalhadores, prestadores de serviço e autoridades.

O espaço deverá proporcionar condições adequadas de atendimento, conforto, higiene, segurança alimentar e acessibilidade, com oferta de refeições e serviços compatíveis com a natureza do evento, observadas as normas sanitárias, trabalhistas, ambientais, de segurança e de prevenção contra incêndio aplicáveis.

A adoção da concessão onerosa permite, ainda, a utilização eficiente de bem público, com geração de receita ao FUNPEEAB, transferência à concessionária dos encargos operacionais decorrentes da atividade econômica explorada e preservação do interesse público quanto à continuidade, qualidade e regularidade do serviço prestado no âmbito do evento.

3. LOCAL E PERÍODO DE EXECUÇÃO

Local: Parque de Exposições Assis Brasil, Esteio/RS.

Período de funcionamento: 30 (trinta) dias, abrangendo a preparação, operação durante a 49ª Expointer 2026, que ocorrerá de 29 de agosto a 6 de setembro de 2026, e a desmobilização do espaço, conforme cronograma a ser definido pela Administração do Parque e pela organização do evento.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Para a execução do objeto, será disponibilizada a concessionária a infraestrutura física existente no Restaurante Central, cabendo-lhe verificar previamente as condições do espaço, providenciar os complementos necessários à operação e zelar pela conservação, segurança, higiene e adequada utilização das áreas e equipamentos disponibilizados.

4.1 INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL

O espaço destinado ao restaurante possui as seguintes características e condições técnicas:

ÁREA TOTAL: 1.133,24 m²

- a) SALÃO: Área de 817,20 m²
- b) CHURRASQUEIRA: Área de 165,44 m²
- c) COZINHA: Área de 74,16 m²
- d) REFEITÓRIO: Área de 74,57 m²
- e) BANHEIROS: Área de 11,40 m²
- f) ENTRADA: Área de 9,53 m²

5. DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS NO ESPAÇO - PARA USO NO LOCAL

- Salão: 02 buffets quente e frio com 20 cubas quentes e 14 cubas saladas, 01 buffet quente, 01 palco (5 x 2,5).
- 03 aparelhos de ar condicionado de 750 BTUs cada 62 mesas quadradas 1,20 x 0,80
- 78 mesas quadradas 0,80 x 0,80 39 pranchão mesa quadrado
- 01 Subestação de gás 06 botijões de gás p45
- 06 mangueiras
- 76 cadeiras de ferro com estofado branco 33 cadeiras de madeira
- Churrasqueira: 02 churrasqueiras rotativas, 01 balcão inox apoio, 2 balanças grandes passagem, 01 polenteira grande a gás e elétrica , 01 Forno elétrico (assadeira) e 02 freezers horizontais.
- Cozinha: 01 câmera fria móvel, 01 fogão industrial 06 bocas, 01 fritadeira elétrica dupla, 01 coifa inox, 01 chapa elétrica, 01 forno elétrico, 01 balcão mármore apoio, 02 freezer fruí vertical, 56 bandejas inox reposição, 14 cubas inox, 07 travessa vidro, 229 pratos fundos sopa, 200 prato louca raso branco, 300 prato oitavado, 20 cubas inox furadinha, 400 pote inox sobremes, 21 jarras vinho vidro redonda, 12 jarras vinho vidro, 53 baldes cerveja, 01 balcão apoio na copa, 01 mesa inox, 02 prateleiras.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONCESSIONÁRIA deverá ser responsável pelo uso e manutenção dos equipamentos que venha a instalar nas dependências cedidas para a execução dos serviços.

A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir os horários, regras de acesso, normas operacionais e demais disposições previstas no Regulamento Geral da 49ª Expointer 2026, bem como as orientações expedidas pela Administração do Parque, pela Comissão Organizadora e pela fiscalização designada.

A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas de vigilância sanitária, manipulação e conservação de alimentos, segurança do trabalho, prevenção e combate a incêndio, acessibilidade, proteção ambiental, limpeza e destinação adequada de resíduos, responsabilizando-se por todas as licenças, autorizações, alvarás e providências necessárias ao regular funcionamento da atividade.

Compete à CONCESSIONÁRIA assegurar que os equipamentos próprios ou disponibilizados para uso estejam devidamente instalados, higienizados, conservados e em perfeito funcionamento, providenciando manutenção, substituição ou complementação sempre que necessário à continuidade e qualidade da operação.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter equipe suficiente, treinada e devidamente identificada para atendimento ao público, preparo, manipulação, reposição e comercialização de alimentos e bebidas, respondendo integralmente pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, securitárias e demais encargos decorrentes da contratação de seus empregados, prepostos e colaboradores.

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar cardápio diversificado e compatível com o perfil do evento, contemplando, no mínimo:

I – refeição completa, oferecida na modalidade de buffet livre, buffet por quilograma, prato feito ou sistema equivalente;

II – opções de carnes ou proteínas;

III – acompanhamentos, saladas e guarnições;

IV – ao menos uma opção de refeição sem carne;

V – lanches ou refeições rápidas;

VI – sobremesas;

VII – água mineral e bebidas não alcoólicas; e

VIII – café.

A comercialização de bebidas alcoólicas, quando admitida, deverá observar a legislação aplicável, o Regulamento Geral da 49ª Expointer 2026 e eventuais contratos de exclusividade, patrocínio ou fornecimento oficial existentes no evento.

Fica vedada a comercialização de produtos sem procedência comprovada, com prazo de validade vencido, armazenados ou manipulados em desacordo com as normas sanitárias ou cuja

comercialização seja proibida pela legislação, pelo Regulamento Geral da 49ª Expointer 2026 ou por determinação da Administração.

O cardápio completo e a respectiva tabela de preços deverão ser apresentados à Administração do Parque com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início da operação, para verificação da compatibilidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Os preços deverão ser afixados em local visível e de fácil consulta pelo público, sendo vedada a cobrança de valor distinto daquele divulgado. Os preços praticados deverão ser compatíveis com os valores de mercado, observada a legislação de proteção ao consumidor.

A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar meios de pagamento amplamente utilizados, incluindo cartão e PIX.

A CONCESSIONÁRIA será responsável pelas despesas relativas ao consumo de água, esgoto, energia elétrica, coleta de resíduos e demais utilidades vinculadas à exploração do espaço, devendo ressarcir os respectivos valores à CONCEDENTE.

O consumo de energia elétrica será apurado, preferencialmente, por medidor individual. Na impossibilidade de medição individualizada, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, antes do início da operação, relação dos equipamentos elétricos que serão utilizados, com indicação da quantidade, potência e estimativa de tempo diário de funcionamento, para cálculo proporcional do consumo pela Administração.

As despesas de água, esgoto e coleta de resíduos serão apuradas por medição individual, quando disponível, ou por rateio tecnicamente justificado pela Administração do Parque.

O fornecimento, o abastecimento e o pagamento do gás necessário à operação serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à instalação, inspeção e segurança dos equipamentos, observadas as normas técnicas e de prevenção contra incêndio.

Os valores devidos a título de ressarcimento deverão ser recolhidos por Guia de Arrecadação – GA, no prazo indicado pela Administração, mediante demonstrativo dos critérios utilizados na apuração.

A CONCESSIONÁRIA deverá observar, durante a execução contratual, os critérios de sustentabilidade previstos no art. 3º do Decreto Estadual nº 51.771/2014, especialmente:

- I – priorizar, sempre que possível, a contratação de mão de obra local;
- II – dar preferência, sempre que técnica e economicamente viável, à utilização de materiais, tecnologias, alimentos, insumos e matérias-primas de origem local;
- III – adotar medidas de economia de água, energia e gás;
- IV – minimizar a geração de resíduos e promover sua segregação e destinação adequada; e

V – utilizar, preferencialmente, produtos recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental.

A comprovação poderá ocorrer mediante apresentação, quando solicitada pela fiscalização, de relação dos empregados e respectivos locais de residência, documentos fiscais que identifiquem a origem dos produtos e insumos, registros fotográficos, comprovantes de destinação de resíduos ou outros documentos pertinentes.

Quando não for possível atender integralmente às diretrizes de preferência pela mão de obra, materiais ou insumos locais, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar justificativa formal e fundamentada à fiscalização, demonstrando as razões técnicas, econômicas ou operacionais que impediram seu atendimento.

A CONCESSIONÁRIA deverá adotar medidas de prevenção, mitigação e gerenciamento dos impactos ambientais decorrentes da exploração do espaço, obrigando-se a:

I – acondicionar, separar e destinar adequadamente os resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos;

II – manter recipientes adequados, identificados e em quantidade suficiente para a segregação dos resíduos;

III – promover a destinação ambientalmente adequada do óleo de cozinha usado, vedado seu descarte em pias, ralos, redes de esgoto, solo ou recipientes destinados aos resíduos comuns;

IV – manter as áreas internas e externas utilizadas permanentemente limpas e higienizadas;

V – adotar medidas de uso racional de água, energia elétrica e gás;

VI – utilizar, preferencialmente, embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;

VII – observar as normas sanitárias e ambientais e as rotinas de sustentabilidade estabelecidas pela organização da Expointer; e

VIII – reparar ou compensar, quando cabível, danos ambientais decorrentes de sua atuação ou da atuação dos operadores do Food Park.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter os respectivos comprovantes à disposição da fiscalização, especialmente notas ou certificados de coleta e destinação do óleo de cozinha, comprovantes de destinação de resíduos e registros das medidas ambientais adotadas.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento cordial, ágil e contínuo durante o período de funcionamento, acatar as determinações da fiscalização e da organização do evento, reparar eventuais danos causados ao patrimônio público ou a terceiros e restituir o espaço ao final da concessão em condições adequadas de limpeza, conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu exclusivo critério e responsabilidade, promover a cessão ou locação de espaços internos previamente delimitados no Restaurante Central para exploração de pontos de comercialização de alimentos e bebidas por terceiros, no formato denominado "Food Park", observada a destinação exclusiva para atividades gastronômicas e as disposições deste Termo de Referência, do Edital e da legislação aplicável.

A participação de terceiros ficará limitada à operação de pontos internos de comercialização de alimentos e bebidas, permanecendo vedadas a transferência integral da concessão, a cessão da gestão geral do Restaurante Central, a transferência da responsabilidade pelo cumprimento das obrigações contratuais e a exploração de atividades estranhas ao objeto. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar previamente à fiscalização a relação dos operadores, os espaços utilizados, os produtos comercializados e os respectivos dados de identificação. A eventual participação de terceiros não estabelecerá qualquer vínculo jurídico com a Administração Pública, permanecendo a CONCESSIONÁRIA como única e integral responsável pela gestão, organização, coordenação, fiscalização e padronização dos serviços, pelo cumprimento das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, tributárias e de segurança, pelos atos praticados pelos operadores, pela qualidade dos produtos comercializados, por danos eventualmente causados ao patrimônio público ou a terceiros e pelo integral cumprimento das obrigações assumidas perante a Administração.

7. FORMA DE REMUNERAÇÃO

O valor integral da concessão será pago em parcela única, mediante Guia de Arrecadação – GA emitida em favor do FUNPEEAB.

Os valores relativos ao ressarcimento de água, energia elétrica, esgoto, coleta de resíduos e demais utilidades, quando apurados após o encerramento do evento, serão recolhidos em guia própria, no prazo indicado pela Administração.

8. FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE designará servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução da concessão, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, especialmente quanto às condições de funcionamento do restaurante, regularidade operacional, higiene, segurança alimentar, conservação do espaço público, atendimento ao público, cumprimento de horários, observância das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de segurança e das orientações expedidas pela Administração do Parque e pela Comissão Organizadora da 49ª Expointer 2026.

A fiscalização poderá realizar vistorias, solicitar documentos, registros, licenças, autorizações, comprovantes de recolhimento, certificados, relatórios, adequações operacionais e demais informações necessárias à verificação da regular execução do objeto, devendo a

CONCESSIONÁRIA prestar todos os esclarecimentos requeridos e franquear o acesso às áreas concedidas sempre que solicitado.

A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade integral da CONCESSIONÁRIA pela execução do objeto, pela regularidade da atividade econômica explorada, pela guarda e conservação dos bens públicos disponibilizados, pela segurança dos usuários e trabalhadores, pelo cumprimento da legislação aplicável e pela reparação de danos eventualmente causados à Administração, aos usuários, a terceiros ou ao patrimônio público.

Eventuais inconformidades identificadas pela fiscalização deverão ser comunicadas formalmente à CONCESSIONÁRIA, preferencialmente com indicação do prazo para saneamento, sem prejuízo da adoção imediata de medidas necessárias à proteção da saúde, da segurança, do patrimônio público, da continuidade do evento e do interesse público.

A fiscalização exercida pela Administração abrangerá também as atividades desenvolvidas pelos operadores autorizados pela CONCESSIONÁRIA no formato Food Park, sem prejuízo de que toda e qualquer responsabilidade contratual permaneça exclusivamente atribuída à CONCESSIONÁRIA.

O descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência será comunicado pela fiscalização e poderá ensejar a aplicação das medidas e sanções previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável, assegurados o contraditório e a ampla defesa.