IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação durante o Dia de Campo Estadual do Instituto Rio Grandense do Arroz – IRGA, a ser realizado na Divisão de Pesquisa do IRGA, em Cachoeirinha/RS. Os serviços incluem: copeiragem, garçons, equipe de apoio de cozinha, supervisão por profissional de nutrição, fornecimento de equipamentos, insumos e buffet térmico, com capacidade para atendimento de aproximadamente 2.000 pessoas. **Os insumos para produção do almoço Carreteiro e feijão serão por conta do IRGA, itens adquiridos mediante ata de registros de preços vigentes.**

2. Justificativa

O Dia de Campo Estadual do IRGA é o principal evento técnico e institucional da Autarquia, reunindo produtores, pesquisadores, cooperativas e parceiros do setor orizícola.

Considerando o público expressivo previsto e a necessidade de garantir alimentação segura, atendimento ágil e condições sanitárias adequadas, torna-se imprescindível a contratação de empresa especializada que forneça serviços completos de copeiragem e garçons, com apoio de cozinha e responsável técnico em nutrição devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.

O IRGA não dispõe de equipe própria nem de infraestrutura adequada para execução direta dessas atividades, razão pela qual a contratação é indispensável para assegurar a qualidade, a organização e a segurança alimentar durante o evento.

3. Descrição da Solução como um Todo

A solução compreende a prestação integrada de serviços de organização e operacionalização da Casa IRGA durante o Dia de Campo Estadual do IRGA, abrangendo copeiragem, garçons, equipe de apoio de cozinha, supervisão por profissional de nutrição, fornecimento de equipamentos, insumos e buffet térmico, com capacidade para atendimento de aproximadamente 2.000 pessoas, conforme descrito na tabela de especificações técnicas. **Os insumos para produção do almoço Carreteiro e feijão serão por conta do IRGA, itens adquiridos mediante ata de registros de preços vigentes.**

4. Requisitos da Contratação

Cumprimento da legislação trabalhista, previdenciária, tributária e de segurança do trabalho; fornecimento de EPIs; disponibilização de equipe capacitada (descrita nas especificaçlões técnicas); observância das normas sanitárias aplicáveis; fornecimento de todos os materiais necessários; manutenção das condições de habilitação durante a execução contratual; atendimento aos horários e cronogramas estabelecidos pelo IRGA.

5. Especificações Técnicas

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	
1	Serviço de copeiragem, incluindo 20 garçons e 4 auxiliares de cozinha com equipe uniformizada, equipada com no mínimo 20 bandejas inox de servir que atendam a	serviço	1	

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

	demanda, cumbucas de 400 mL de isopor para servir as refeições (**Os insumos para produção do almoço Carreteiro e feijão serão por conta da equipe do IRGA, insumos alimentares do carreteiro e feijão adquiridos pelo IRGA mediante ata de registros de preços vigentes.)** Os auxiliares de cozinha: equipe treinada, responsável pelo pré-preparo, distribuição, reposição do carreteiro e feijão, com opção de produção e distribuição de café passado, bebidas e demais alimentos oferecidos, abrangendo montagem, operação, abastecimento e desmontagem.			
2	Máquinas de Café Solúvel e Multibebidas (modelo Lioness ou equivalente) 220V – 8 unidades, distribuídas em 4 ilhas de atendimento, com preparo de Café expresso: curto e longo, Café com leite, Cappuccino, Mokaccino, Chá, Chocolate quente etc. incluindo copos e mexedores descartáveis, operação e manutenção.	un	8	
3	Auxiliar de apoio nas máquinas de café, para auxiliar participantes na operação, realizar reposição dos insumos e manter a	serviço	De 4 a 8 atendentes, podendo a contratada redimensionar conforme	

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

	higienização das ilhas.		necessidade.	
4	Café da manhã completo, disposto em mesa retangular de 5 metros, composto por sanduíches simples (pão de sanduiches, cream cheese, presunto e queijo), bolos e biscoitos variados, frutas inteiras (maçã, nectarina, banana, ameixa e morango), todas higienizadas e porcionadas individualmente para fácil consumo no campo, salada de frutas mista dispostas em porções individuais em potes descartáveis, acompanhado de colheres de sobremesa descartáveis, guardanapos e palitos de dente.Garantir a reposição de todos os itens das 6h às 10h	serviço	1	
5	Fornecimento de 4 (quatro) balcões de buffet térmico, com alimentação elétrica 220 V, equipados com, no mínimo, 4 (quatro) cubas gastronômicas em aço inox por balcão, com capacidade individual aproximada de 20.000 mL (20 litros), totalizando 16 (dezesseis) cubas em operação e capacidade simultânea aproximada de 320 litros. Deverão ser disponibilizadas, adicionalmente, 16 (dezesseis) cubas gastronômicas para	un	4	

Documento PROA Assinado

	apoio à logística de reposição dos alimentos, totalizando 32 (trinta e duas) cubas. Os equipamentos deverão assegurar a manutenção das preparações em temperaturas adequadas, conforme as normas sanitárias vigentes, garantindo a distribuição contínua de arroz carreteiro e feijão durante o almoço, com capacidade operacional para atendimento de aproximadamente 2.000 pessoas.			
6	Profissional **técnico em nutrição**, **ou seja, profissional com curso técnico nível médio registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) na categoria técnico em nutrição e dietética** com registro válido no CRN, para ser responsável pela supervisão das boas práticas de manipulação, exposição e controle higiênico-sanitário dos alimentos durante todo o período evento.	serviço	1	

6. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação será aquele apurado na pesquisa de preços que integra o processo administrativo, observadas as disposições do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme memória de cálculo do ETP.

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

7. Modelo de Execução do Objeto

Local: Divisão de Pesquisa do IRGA – Localizado na Avenida Bonifácio Carvalho Bernardes, nº 1.494, telefone (51) 3470-0600.

Data do evento: 28/01/2027

Data e horário de entrega e montagem: 27/01/2027

Período de atendimento da mão de obra: 1° dia 26/01 e 2° dia 27/01 das 08h as 17h (auxiliar de cozinha) e durante o evento 28/01/2027 das 5h30min às 15h. (todos).

Montagem, desmontagem, limpeza e recolhimento de resíduos, com destinação adequada do lixo gerado e higienização de toda a estrutura utilizada: 14h às 17h.

8. Modelo de Gestão e Fiscalização do Contrato

A execução será acompanhada por fiscal técnico designado pelo IRGA. Serão realizadas verificações de conformidade, registros de ocorrências, comunicação formal com a contratada, emissão de relatórios de acompanhamento e aceite dos serviços executados. Irregularidades deverão ser sanadas imediatamente após notificação da fiscalização.

9. Fiscais Técnicos do Contrato

Fiscal Técnico Titular: Nome completo: Denise Pacheco Cabral Identificação funcional: 4694139/02 E-mail: denise-cabral@irga.rs.gov.br

Fiscal Técnico Suplente I: Nome completo: Margarete Ludwig Identificação funcional: 34754841/02 E-mail: margarete-ludwig@irga.rs.gov.br

Fiscal Técnico Suplente II: Nome completo: Julio Francisco Uriarte Identificação funcional: 4411285/01 E-mail: julio-uriarte@irga.rs.gov.br

10. Critérios de Recebimento, Medição e Pagamento

O recebimento provisório ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis após a conclusão dos serviços, mediante verificação preliminar da conformidade do objeto executado em relação às especificações constantes do Termo de Referência.

Caso sejam identificadas inconsistências, falhas ou desconformidades, a contratada será formalmente notificada e deverá promover sua correção nos seguintes prazos:

a) Falhas que comprometam a realização do evento ou a continuidade dos serviços: correção imediata ou em até 2 (duas) horas após a comunicação da fiscalização;

b) Falhas administrativas, documentais ou operacionais não críticas: correção em até 2 (dois) dias úteis após a notificação.

O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após o recebimento provisório e a comprovação da regularização de todas as pendências eventualmente apontadas pela fiscalização.

A fiscalização poderá promover glosa proporcional dos valores devidos quando constatada execução parcial, inadequada ou em desacordo com as especificações contratadas.

As glosas observarão os critérios do formulário ANS.

A aplicação de glosa não afasta a possibilidade de aplicação das demais sanções administrativas previstas na legislação e no contrato.

Documento PROA Assinado

A nota fiscal só poderá ser emitida após o aceite definitivo do fiscal, com ciência por parte da empresa do formulário ANS.

O pagamento será realizado em até 30 dias após a emissão da nota fiscal e respectivo aceite da fiscalização.

11. Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

Pregão eletrônico, adotando-se como critério de julgamento o menor preço global, observadas as exigências técnicas e de habilitação estabelecidas no edital.

12. Formulário de Avaliação de Nível de Serviço (ANS)

Aplicável, conforme formulário Anexo I

13. Projetos Vinculados à Contratação

O projeto/atividade orçamentária correspondente constante do orçamento vigente do IRGA e da reserva orçamentária do processo é o Projeto 3670 – DIFUSÃO DE TECNOLOGIA -IRGA.

14. Disposições Finais

Aplicam-se as disposições do edital, da minuta contratual, da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração.

A contratada deverá manter constante comunicação com a equipe técnica do IRGA, informando o andamento dos trabalhos e eventuais intercorrências que possam comprometer o cronograma ou a qualidade dos serviços.

Qualquer alteração no escopo, cronograma, quantitativos ou especificações dos serviços deverá ser previamente autorizada, por escrito, pelo IRGA.

A fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços serão realizados por servidores designados pelo IRGA, os quais terão livre acesso às instalações e às equipes envolvidas, podendo solicitar ajustes e correções sempre que necessário.

A contratada declara estar ciente de que a simples participação no certame implica aceitação plena de todas as condições previstas neste Termo de Referência, bem como do atendimento integral às exigências legais aplicáveis.

Os casos omissos neste Termo de Referência serão resolvidos pela contratante, com base na legislação vigente e nos princípios da administração pública.

Os esclarecimentos adicionais sobre este Termo de Referência poderão ser solicitados, por escrito, ao setor responsável no IRGA, dentro dos prazos previstos no edital, por meio dos canais oficiais da Autarquia.

É facultado ao IRGA, a qualquer tempo, suspender, revogar ou anular o processo licitatório, no todo ou em parte, por razões de interesse público ou por vício insanável, sem que isso gere direito à indenização por parte dos licitantes.

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação de sanções previstas na legislação vigente, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar (contratar" (art. 156, III, da Lei Federal nº 14.133/202 ou declaração de inidoneidade.

Este Termo de Referência integra o processo licitatório como anexo obrigatório e deverá ser considerado pela empresa contratada em todas as fases da execução contratual.

Documento PROA Assinado

15. Tempo de garantia do objeto executado ou fornecido

Não aplicável.

16. Garantia Contratual

Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza e os riscos envolvidos na contratação, salvo decisão diversa da Administração durante a instrução processual.

17. Existência de contrato

Sim. A contratação será formalizada mediante instrumento contratual.

18. Vigência de contrato

Vigência de 120 dias contados do recebimento que o conta a partir da data definida na ordem de início dos serviço, sem prejuízo das hipóteses legais de prorrogação quando cabíveis.

19. Subcontratação

Não será permitida a subcontratação.

Porto Alegre, 09 de novembro de 2026

Denise Pacheco Cabral
IF: 4694139/02
Instituto Rio Grandense do Arroz

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE SERVIÇO (ANS) – ANEXO I

Contrato nº:	Contratada:
Unidade avaliada:	Período de avaliação: ____/____/_____ a ____/____/_____
Fiscal responsável:	Data da avaliação: ____/____/_____

1. Quadro de avaliação

Critério avaliado	Descrição	Pontuação máxima	Pontuação obtida
Pontualidade e cumprimento de horários	Comparecimento conforme cronograma estabelecido para o evento	1,0	
Dimensionamento da equipe	Quantitativo e desempenho adequado do pessoal de apoio disponibilizado	1,0	
Atendimento ao público	Agilidade, cortesia e postura profissional da equipe durante o atendimento	1,0	
Qualidade e apresentação dos	Aspecto, temperatura, higiene, qualidade e reposição	1,0	

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

Critério avaliado	Descrição	Pontuação máxima	Pontuação obtida
alimentos	adequada dos alimentos servidos		
Funcionamento e organização dos equipamentos	Operação adequada das máquinas, equipamentos, buffet e manutenção da limpeza	1,0	
Organização e limpeza das áreas	Higienização do local, organização dos ambientes e retirada de resíduos	1,0	
Cumprimento das normas sanitárias e uso de EPIs	Atendimento às normas sanitárias vigentes e utilização correta dos equipamentos de proteção individual	1,0	
Procedimentos administrativos	Envio da lista de participantes, registros de presença e relatórios exigidos	1,0	
TOTAL		**8,0**	

2. Critérios de avaliação

Conceito	Pontuação
Conforme	1,0
Parcialmente Conforme	0,5
Não Conforme	0,0

3. Cálculo da nota final

NOTA FINAL = (Somatório da Pontuação Obtida × 10) ÷ 8

Exemplo: somatório obtido de 7,0 pontos. Nota Final = (7,0 × 10) ÷ 8 = 8,75.

4. Justificativas

Preencher quando houver avaliação “Não Conforme” (0,0) ou “Parcialmente Conforme” (0,5).

Critério	Justificativa / ocorrência registrada

5. Resultado da avaliação e fator de desconto

Faixa da nota final	Fator de desconto da fatura
Nota Final > 8 pontos	0,00%
Nota Final ≥ 7 e < 8 pontos	1,50%
Nota Final ≥ 6 e < 7 pontos	3,00%
Nota Final ≥ 5 e < 6 pontos	4,50%
Nota Final ≥ 4 e < 5 pontos	6,00%
Nota Final < 4 pontos	7,50%

6. Consolidação

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz

Somatório da pontuação obtida	
Nota final	
Fator de desconto aplicável	
Observações	

7. Ciência e assinaturas

Fiscal do contrato: _____ Data: ____/____/_____

Gestor do contrato: _____ Data: ____/____/_____

Representante da contratada: _____ Data: ____/____/_____

Documento PROA Assinado

Nome do documento: TR_copeiragem_10-11 ajustado.docx

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Denise Pacheco Cabral	IRGA / EVENTOS / 469413902	10/11/2026 14:23:55

Documento PROA Assinado