



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO
PROCESSO 23064.005596/2024-71

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de lanches tipo *coffee break* para os eventos direcionados para os *campi* de Francisco Beltrão e de Pato Branco nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO 1 - PATO BRANCO							
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM	VALOR TOTAL DO GRUPO
1	Mini salgado assado	Mini doguinho de salsicha; Mini pão de queijo. Pão de batata recheado com requeijão; Folhado (frango, palmito ou carne); Pastel assado (frango, pizza ou palmito); Mini esfiha aberta ou fechada (queijo, carne, frango ou presunto); Croissant (queijo ou frango); Mini pizza (calabresa, queijo, presunto ou frango); Empada (queijo, carne ou frango); OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	1200	R\$ 44,94	R\$ 53.928,00	
	Mini salgado frito	Quibe de carne; Bolinha de queijo. Coxinha (frango ou carne); Pastel (frango, carne, queijo ou pizza); Risólis (frango, carne, queijo ou pizza); OBS: o recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	1200	R\$ 34,25	R\$ 41.100,00	
	Mini sanduíche	Preparado com mini pão francês, bisnaguinha ou pão fatiado; Recheado com frango desfiado com requeijão e alface; ou blanquet de peru, frango ou lombo com alface, tomate e queijo; ou presunto	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada	700	R\$ 62,17	R\$ 43.519,00	

01		com queijo, alface e tomate. OBS: o recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	unidade				R\$ 214.642,20
	4	Mini donuts; Mini pão de mel; Mini churros. Carolina (creme, doce de leite ou chocolate); Mini sonho (creme, doce de leite ou goiabada); OBS: o recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	800	R\$ 48,25	R\$ 38.600,00	
	5	Bolo sem recheio, com cobertura Chocolate (nega maluca), laranja; limão; fubá; toalha felpuda ou cenoura. OBS: o sabor será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	Kg - cortado em fatias de 30g cada	500	R\$ 35,08	R\$ 17.540,00	
	6	Cachorro Quente Pão francês ou de cachorro quente, recheado com salsicha e molho vermelho	Unidade de 150g	800	R\$ 7,46	R\$ 5.968,00	
	7	Café Café preto, tipo coado. Sem ou com açúcar. Apresentado em garrafa térmica. OBS: será escolhido pela demandante a opção com ou sem açúcar.	Litro	300	R\$ 17,54	R\$ 5.262,00	
	8	Chá Sem ou com açúcar. Sabores: mate, hortelã, maçã, laranja. Apresentado em garrafa térmica. OBS: será escolhido pela demandante a opção com ou sem açúcar.	Litro	120	R\$ 11,41	R\$ 1.369,20	
	9	Suco 100% fruta 1 litro Suco de frutas 100% fruta, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 1 litro	300	R\$ 9,17	R\$ 2.751,00	
	10	Suco 100% fruta 200ml Suco de frutas 100% fruta, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 200ml	300	R\$ 3,04	R\$ 912,00	
	11	Refrigerante Sabores variados: cola, laranja, guaraná, limão. Referência: Coca-cola, Fanta, Sprite, Guaraná Antarctica, Soda Antarctica	Garrafa de 2 litros	300	R\$ 12,31	R\$ 3.693,00	

GRUPO 2 - FRANCISCO BELTRÃO

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL DO
-------	------	-------------------------	------------	------------------	----------------	-------------	----------------

			MEDIDA	SOLICITADA		DO ITEM	GRUPO
02	12	Mini salgado assado	Folhado (frango, palmito, carne); pão de batata recheado com requeijão; pastel assado (frango, pizza, palmito); mini-esfiha aberta ou fechada (queijo, carne, frango, presunto); croissant (queijo, frango); mini pizza (calabresa, queijo, presunto, frango); empada (queijo, carne, frango); OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	600	R\$ 43,06	R\$ 25.836,00
	13	Mini salgado frito	Coxinha (frango, carne, queijo, pizza); pastel (frango, carne, queijo, pizza); risólis (frango, carne, queijo, pizza); kibe (carne, frango); bolinha de queijo OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	600	R\$ 29,88	R\$ 17.928,00
	14	Mini sanduíche	Preparado com mini pão francês ou bisnaguinha ou pão fatiado; Recheado com frango desfiado com requeijão e alface ou blanquet de peru/frango/lombo com alface, tomate e queijo ou salame com queijo, alface e tomate ou presunto com queijo, alface e tomate, com maionese ou requeijão. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	100	R\$ 58,00	R\$ 5.800,00
	15	Mini pão de queijo	Tradicional	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	100	R\$ 50,00	R\$ 5.000,00
	16	Mini doce	Carolina (creme, doce de leite, chocolate); mini sonho (creme, doce de leite, goiabada); mini donuts; mini pão de mel; mini churros. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	1/4 de cento (25 unidades), com 50g cada unidade	150	R\$ 48,25	R\$ 7.237,50
	17	Bolo sem recheio e com cobertura	Chocolate (nega maluca); laranja; limão; fubá; toalha felpuda, cenoura OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	Kg - cortado em fatias de 50g cada	300	R\$ 35,66	R\$ 10.698,00
	18	Cachorro Quente	Pão francês ou de cachorro quente, recheado com salsicha e molho vermelho	Unidade de 150g	2500	R\$ 6,92	R\$ 17.300,00
							R\$ 111.591,50

19	Café	Café preto, tipo coado. Sem açúcar. Apresentado em garrafa térmica.	Litro	200	R\$ 17,90	R\$ 3.580,00
20	Chá	Sem açúcar. Sabores: mate, hortelã, maçã, laranja. Apresentado em garrafa térmica.	Litro	200	R\$ 11,76	R\$ 2.352,00
21	Suco 100% fruta 1 litro	Embalagens longa vida ou vidro, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 1 litro	450	R\$ 9,43	R\$ 4.243,50
22	Suco 100% fruta 200ml	Embalagens longa vida ou vidro, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 200ml	2000	R\$ 3,16	R\$ 6.320,00
23	Refrigerante	Sabores variados: cola, laranja, guaraná, limão. Referência: Coca-cola, Fanta, Sprite, Guaraná Antartica, Soda Antarctica	Garrafa de 2 litros	450	R\$ 11,77	R\$ 5.296,50

1.2. Todas as bebidas e comidas que precisarem de pratinho e/ou talher, deverão ser servidas em utensílios descartáveis, tais como copos, talheres, prato, guardanapo e porta guardanapos e demais embalagens/vasilhames para transporte e exposição dos itens contratados.

1.3. As bebidas quentes deverão ser servidas sem açúcar/adoçante. Contudo o açúcar e adoçante devem ser fornecidas em sachê pela CONTRATADA, assim como os mexedores de uso individual.

1.4. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns de serviços de fornecimento de lanches tipo *coffee break* para os eventos direcionados aos *campi* de Francisco Beltrão e Pato Branco, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5. Quando o Catser utilizado não corresponder na totalidade a especificação do item, prevalece a descrição do Termo de Referência.

1.6. Quando a unidade de medida do Termo de Referência não corresponder ao cadastrado no Comprasnet, prevalece a do Termo de Referência.

1.7. A presente contratação adotará como regime de execução por item/grupo.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que necessidade permanente, considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.9. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 75101873000190-0-000003/2024;

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;

III) Id do item no PCA: 60;

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: 153177-16/2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, e abrange a contratação de empresa para o fornecimento de serviços de *Coffee Break*, para atender os *campi* Francisco Beltrão e Pato Branco da UTFPR. É necessário que o fornecedor se atenha aos detalhes do que está sendo solicitado, suas características e especificações listados no item 4.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para a elaboração da proposta de preço deverá conter obrigatoriamente a descrição do serviço de *Coffee Break*, com todas as especificações mínimas exigidas.

4.2. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO, POR GRUPO/ITEM.**

4.2.1. Considerar o transporte e todos os tributos inclusos no valor contratado.

- 4.2.2. Eventualmente, o serviço poderá ser prestado fora do horário comercial.
- 4.3. É facultada a solicitação de amostras aos licitantes.
- 4.3.1. A amostra, quando solicitada, deverá ser apresentada no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sob pena de desclassificação da proposta.
- 4.4. Os parâmetros/critérios utilizados para julgamento das amostras entregues, quando solicitadas, serão os seguintes:
- 4.4.1. Verificação das características dos produtos ofertados com o especificado, tais como: apresentação, sabor, qualidade, tamanho, cor, integridade, textura.
- 4.4.2. Verificação da conformidade de cada produto ofertado com os requisitos previstos no edital:
- 4.4.3. As amostras aprovadas não poderão ser descontadas dos *Coffee Breaks* a serem fornecidos.

Atividades a serem executadas

- 4.5. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
- 4.5.1. A prestação de serviços contratados será parcelada, em quantidades variáveis, não inferior a um quarto de cento (25) unidades dos itens 1, 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15,e 16; 1kg dos itens 5 e 17; 10 unidade dos itens 6 e 17, 1 Litro dos itens 7, 8 e 9, 19, 20 e 21; 20 caixas de 200ml dos itens 10 e 22; e uma garrafa de 2l dos itens 11 e 23, conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária dos *campi* Francisco Beltrão e Pato Branco, durante o período de 12 (doze) meses contados da assinatura da ata de registro de preços;
- 4.5.2. A solicitação da prestação do serviço será feita pelo requisitante da UTFPR, contendo o envio da nota de empenho pela CONTRATANTE ao fornecedor, juntamente com a devida informação do local / horário de entrega e demais informações pertinentes tais cardápio e quantidades, com 05 (cinco) dias úteis de antecedência;
- 4.5.3. Os alimentos e bebidas deverão ser entregues com 01 (uma) hora de antecedência, no local indicado na nota de empenho;
- 4.5.4. Todos os itens deverão ser transportados e acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, que proporcionem sua perfeita conservação e temperatura até o momento de serem servidos e consumidos;
- 4.5.5. Os produtos fornecidos devem estar plenamente de acordo com o solicitado no termo de referência, bem como com a amostra que tenha sido aprovada no momento do parecer técnico, se for o caso.
- 4.5.6. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de copos descartáveis adequados (líquidos frios / líquidos quentes) para possibilitar o consumo.
- 4.5.7. Os campi da UTFPR se reservam o direito de recusar o Coffee break, caso seja verificada má qualidade dos alimentos, tais como problemas com a aparência ou odor, embalagens inadequadas, que exponham os produtos à contaminação e/ou deterioração, ou ainda inadequação das condições higiênicas do veículo ou dos profissionais envolvidos na entrega;
- 4.5.8. Conforme descrito acima, dada a impossibilidade de reposição dos alimentos até o horário agendado, o fornecedor será advertido e multado, de acordo com as exigências previstas no Termo de Referência.
- 4.5.9. Todos os produtos utilizados pela empresa tais como: café, chá e água, ingredientes e produtos em geral, deverão ser frescos e estar dentro da validade e ser de primeira qualidade, e devem ser entregues conforme segue:
- a) As bebidas quentes (café e chá) devem ser servidas em garrafas térmicas a serem fornecidas pela CONTRATADA;
- a.1) as bebidas quentes deverão ser servidas sem açúcar/adoçante. Contudo o açúcar e adoçante devem ser fornecidas em sachê pela CONTRATADA, assim como os mexedores de uso individual.
- b) As bebidas frias (suco, refrigerante e água) devem ser entregues geladas.
- b.1) Os sucos deverão ser entregues em embalagem longa vida, em sabores à escolha da CONTRATANTE, conforme tabela acima;
- b.2) As bebidas deverão estar dentro do prazo de validade e as embalagens devem estas com as datas legíveis para verificação;
- c) Os bolos deverão ser servidos em fatias de aproximadamente 50g, sem cobertura, em sabores à escolha da CONTRATANTE, conforme tabela acima.
- d) Os sabores / tipos indicados não esgotam as possibilidades de fornecimento pelo licitante vencedor, desde que este informe, em sua proposta, quais itens estarão disponíveis para fornecimento à CONTRATANTE;
- e) Todas as bebidas e comidas que precisarem de pratinho e/ou talher, deverão ser servidas em utensílios descartáveis, tais como copos, talheres, prato, guardanapo e porta guardanapos e demais embalagens/vasilhames para transporte e exposição dos itens contratados.
- f) As despesas referentes a transporte dos itens contratados também são responsabilidade das empresas contratadas.
- 4.5.10. Para a avaliação da execução, recebimento e aceitação dos serviços, a CONTRATANTE verificará o cumprimento dos parâmetros estabelecidos por parte da CONTRATADA.
- 4.5.11. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

Sustentabilidade

4.6. Na presente contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. 6ª ed., Brasília: AGU, setembro 2023. Na presente contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. 6ª ed., Brasília: AGU, setembro 2023.

Subcontratação

4.7. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.9. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A prestação dos serviços contratados, descrita neste Termo de Referência, será parcelada, em quantidades variáveis, conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária dos *campi* Francisco Beltrão e Pato Branco durante o período de 12 (doze) meses contados da assinatura da ata de registro de preços.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados em local e horário determinados pela CONTRATANTE, nos seguintes endereços:

5.2.1. Grupo 1: Via do Conhecimento, Km 1, CEP 85503-390 - Pato Branco - PR

5.2.2. Grupo 2: Rua Gelindo João Folador, nº 2000. Bairro Novo Horizonte, CEP 85602-863 - Caixa Postal 135 Francisco Beltrão, Paraná.

Materiais a serem disponibilizados

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades, promovendo sua substituição quando necessário, conforme o disposto no item 4 deste Termo de Referência.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.4.1. O Campus Pato Branco tem em média 30 (trinta) eventos durante o ano, e o Campus Francisco Beltrão em média 30 (trinta) eventos no mesmo período, que podem demandar serviços de coffee break, com estilos e necessidades variadas (lanche simples, coffee completo, somente um item do licitado (como cachorro quente)), assim como com diferentes quantidades de pessoas, demandando serviços de coffee break específico para cada momento, de acordo com solicitação do demandante.

5.4.2. Há a possibilidade de ter um ou mais eventos no mesmo dia, com demandas iguais ou diferentes, cada um com suas especificidades.

5.4.3. Os itens e a quantidade a serem empenhados e solicitados dependem da demanda de cada evento e serão informados/solicitados pelo contratante ao contratado via e-mail nos prazos definidos no item 4.5.2.

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

5.5. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido [na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização do contrato

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.17. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Será considerada concluída a prestação dos serviços após a finalização do evento promovido pela CONTRATANTE, com a execução de todas as tarefas inerentes e verificação da conformidade do mesmo com as especificações apresentadas neste termo de referência. Os eventos promovidos pela CONTRATANTE terão duração de, no máximo, 5 (cinco) dias.

7.1.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura, quando concluídos os serviços referentes ao objeto desta licitação, deverá ser enviada pela CONTRATADA ao FISCAL em nome da UTFPR Campus Pato Branco ou Francisco Beltrão, conforme demandante.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 02 (duas) horas, a contar da comunicação de rejeição ao fornecedor, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.4. O recebimento não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do instrumento de contratação.

Liquidação

7.5. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.6. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#)

7.7. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

1. a data da emissão;
2. os dados do contrato e do órgão contratante;
3. o valor a pagar; e
4. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.9. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.10. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.15. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.16. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

7.17. *O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*

7.18. *Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.*

7.18.1. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.18.1.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.19. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.20. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.21. *As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.*

7.22. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.23. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.24. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.25. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da

respectiva sede;

8.4. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.19. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);

8.20. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.21. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.22. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.23. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 326.233,70 (trezentos e vinte e seis mil, duzentos e trinta e três reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante no item 1.1.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: 15246/153177

- Fonte de Recursos: 100000000
- Programa de Trabalho: 169382
- Elemento de Despesa: 339039.41 - Fornecimento De Alimentação
- Plano Interno: M20RKG0100J

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Francisco Beltrão, 017 de setembro de 2024.

Documento Assinado eletronicamente por

Nome: Fábía Cristiane Felippi Siape: 1626265	Nome Elisangela Gransotto Siape: 1049794
Nome: Edilaine Maurícia Gelinski Grabicoski Siape: 3304316	Nome: Jéssica Mayer Siape 1828378
Nome: André Ricardo Pereira Siape: 1828791	



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ANDRE RICARDO PEREIRA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 17/09/2024, às 08:04, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **JESSICA MAYER, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 17/09/2024, às 09:16, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ELISANGELA GRANZOTTO, CHEFE DE GABINETE**, em (at) 17/09/2024, às 16:45, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **FABIA CRISTIANE FELIPPI, CHEFE DE GABINETE**, em (at) 18/09/2024, às 08:25, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **EDILAINE MAURICIA GELINSKI GRABICOSKI, ASSESSOR(A)**, em (at) 18/09/2024, às 08:29, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasilia-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site (The authenticity of this document can be checked on the website) https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador (informing the verification code) **4387712** e o código CRC (and the CRC code) **3EA1E69C**.

Estudo Técnico Preliminar 69/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23064.005596/2024-71

2. Descrição da necessidade

A UTFPR tem como missão “fomentar, construir e disseminar o conhecimento, contribuindo para a formação do cidadão e do desenvolvimento humano sustentável”, estando sua finalidade e objetivos fundamentados no tripé Ensino-Pesquisa-Extensão e claramente definidos no Estatuto da Instituição. Neste viés, os campi Francisco Beltrão e Pato Branco promovem vários eventos, no decorrer do ano, tais como Congressos, Seminários, reuniões com comunidade interna e externa, eventos de cultura, extensão, recepção de autoridades, SEI e SICITE, Vem Pra UTF, etc. Tais eventos têm como objetivos: promover momentos de complementação e enriquecimento às atividades de ensino, pesquisa e extensão do campus, e oportunidade de networks entre estudantes, professores, pesquisadores e outros profissionais das áreas (por meio de congressos, palestras, mesas redondas, workshops), ,resolução e encaminhamentos referentes às diversas atividades específicas da instituição, além da divulgação dos campi para a comunidade, permitindo, consequentemente, a captação de alunos e a divulgação das ações e serviços oferecidos, cumprindo seu papel junto à sociedade.

Além disso, são realizados eventos que envolvem a comunidade interna /quadro de servidores, à exemplo das solenidades de posse, homenagem por tempo de serviço, dia do servidor, etc, os quais visam desenvolver espírito de parceria e solidariedade bem como intensificar a identificação com a instituição, possibilitando, consequentemente, a melhoria nos serviços prestados para a sociedade.

Inerente à realização de tais eventos há a necessidade do oferecimento do serviço de coffee breaks, proporcionando a acolhida aos participantes dos eventos e oportunizando um momento propício ao network e de interação entre os participantes, criando oportunidades para novas ideias, projetos e trabalhos. Neste sentido, considerando-se que os campi não possuem profissionais, insumos e equipamentos ou estrutura física necessária para confecção de itens para oferecimento de coffee break, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento do mesmo.

O serviço a ser contratado não deverá atender a festividades ou ao fornecimento regular de refeições, conforme orientações, mas é justificável na medida em que o gasto público está relacionado às atividades do órgão e vinculado à sua finalidade. Importante salientar que os serviços atenderão exclusivamente eventos promovidos pela UTFPR.

Dessa forma pretende-se, por meio de Sistema de Registro de Preços, realizar o certame com a finalidade de contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de lanches tipo *coffee break* para os eventos direcionados aos Campi Francisco Beltrão e Pato Branco.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete da Direção-Geral do Campus Francisco Beltrão - GADIR-FB	Fábia Cristiane Felippi
Gabinete da Direção-Geral do Campus Pato Branco - GADIR-PB	Elisangela Granzotto
Assessoria de cerimonial e Eventos do Campus Francisco Beltrão - ASCEV-FB	Edilaine Maurricia Gelinski Grabicoski
Assessoria de cerimonial e Eventos do Campus Pato Branco - ASCEV-PB	Jessica Mayer

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. Os itens deverão ser fornecidos mediante emissão de Nota de Empenho por parte dos Campi.
- 4.2. O contratado deverá entregar os materiais nos endereços abaixo, de acordo com a demanda de cada Campus:
- Lote 1 - *Campus Francisco Beltrão* da UTFPR, Rua Gelindo João Folador, 2000, Bairro Novo Horizonte, CEP: 85602-863 - Caixa Postal 135, Francisco Beltrão - Paraná Brasil;
 - Lote 2 - *Campus Pato Branco* da UTFPR, Via do Conhecimento, Km 1, CEP: 85503-390, Pato Branco PR Brasil.
- 4.3. Para a elaboração da proposta de preço deverá conter obrigatoriamente a descrição do serviço de fornecimento de lanches tipo *coffee break*, com todas as especificações mínimas exigidas.
- 4.4. Os itens deverão ser entregues em conformidade com as especificações mínimas constantes no Termo de Referência da licitação.
- 4.5. Todas as despesas de envio, transporte, carga, descarga, substituição e outras para efetiva entrega dos itens, deverão ocorrer por conta do fornecedor.
- 4.6. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues;
- 4.7. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR LOTE/GRUPO e VALOR GLOBAL**.
- 4.8. É facultada a solicitação de amostras aos licitantes.
- 4.8.1. A amostra, quando solicitada, deverá ser apresentada no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sob pena de desclassificação da proposta.
- 4.9. Os parâmetros/critérios utilizados para julgamento das amostras entregues, quando solicitadas, serão os seguintes:
- 4.9.1. Verificação das características dos produtos ofertados com o especificado, tais como: apresentação, sabor, qualidade, etc.
- 4.9.2. Verificação da conformidade de cada produto ofertado com os requisitos previstos no edital:
- 4.9.2.1. As amostras aprovadas não poderão ser descontadas dos *Coffee Breaks* a serem fornecidos.
- 4.10. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
- 4.10.1. A prestação de serviços contratados será parcelada, em quantidades variáveis, conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária da UTFPR, durante o período de 12 (doze) meses contados da assinatura da ata de registro de preços;
- 4.10.2 A solicitação da prestação do serviço será feita através do envio de nota de empenho pela CONTRATANTE ao fornecedor, com 07 (três) dias úteis de antecedência, informando o cardápio, as quantidades, local e horário de início do evento (*Coffee Break*);
- 4.10.3 Os alimentos e bebidas deverão ser entregues com 01 (uma) hora de antecedência, no local indicado na nota de empenho;
- 4.10.4 Todos os itens deverão ser transportados e acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas, que proporcionem sua perfeita conservação e temperatura até o momento de serem servidos e consumidos;
- 4.10.5 Os produtos fornecidos devem estar plenamente de acordo com o solicitado no termo de referência, bem como com a amostra que tenha sido aprovada no momento do parecer técnico.
- 4.10.6 Nos termos do art. 74 da Lei nº 8.666/93, os campi se reservam o direito de recusar o *Coffee Break*, caso seja verificada má qualidade dos alimentos, tais como problemas com a aparência ou odor, embalagens inadequadas, que exponham os produtos à contaminação e/ou deterioração, ou ainda inadequação das condições higiênicas do veículo ou dos profissionais envolvidos na entrega;
- 4.10.7 Conforme descrito acima, dada a impossibilidade de reposição dos alimentos até o horário agendado, o fornecedor será advertido e multado, de acordo com as exigências a serem previstas no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

A contratação de serviços por meio de licitação é prática comum e regra, no âmbito da administração pública, segundo presente ordenamento jurídico.

Segundo o que se sabe, não há metodologias novas que melhor atendam o atendimento à presente necessidade da administração, segundo os itens contemplados na contratação que se planeja.

A presente contratação tomou por base o levantamento de mercado coletando orçamentos de diversas empresas regionais, visando assim coletar valores para os itens a serem licitados de acordo com valores exequíveis para o certame. Não foi utilizado painel de preço ou sites de venda, pois o contrato é para serviço de produtos altamente perecíveis, que devem ser entregues em datas e horários certos e em temperatura e condições higiênicas e de conservação próprias para o consumo humano. Assim, não é viável a contratação de empresas localizadas muito distantes das contratantes.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação dos serviços de *Coffee Break* de forma a atender aos diversos eventos institucionais, tais como seminários, congressos, encontros, palestras, cursos, SEI e SICITE, Vem pra UTF dentre outros, que visam promover momentos de complementação e enriquecimento às atividades de ensino, pesquisa e extensão do campus, resolução e encaminhamentos referentes às diversas atividades específicas da instituição, além da divulgação dos campi, proporcionando momento de acolhida, de network e de interação entre os participantes.

A decisão pela execução indireta dos serviços se justifica pela indisponibilidade de estrutura própria para providenciar o fornecimento.

Cabe esclarecer que o serviço a ser contratado não deverá atender a festividades ou ao fornecimento regular de refeições, conforme orientações, mas é justificável na medida em que o gasto público está relacionado às atividades do órgão e vinculado à sua finalidade.

Assim, solução para o atendimento das necessidades objeto deste estudo é a contratação do serviço de *Coffee Break*, procedimento que deverá ser feito mediante procedimento licitatório, na modalidade registro de preço.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

		LOTE 1 - CAMPUS PATO BRANCO		
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
1	Mini salgado assado	Folhado (frango, palmito, carne); pão de batata recheado com requeijão; pastel assado (frango, pizza, palmito); mini-esfiha aberta ou fechada (queijo, carne, frango, presunto); croissant (queijo, frango); mini pizza (calabresa, queijo, presunto, frango); empada (queijo, carne, frango); mini doguinho de salsicha, mini pão de queijo. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	1200
2	Mini salgado frito	Coxinha; pastel; risólis (frango, carne, queijo, pizza); kibe; bolinha de queijo. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	1200

3	Mini sanduíche	Preparado com mini pão francês ou bisnaguinha ou pão fatiado; Recheado com frango desfiado com requeijão e alface ou blanquet de peru/frango/lombo com alface, tomate e queijo ou salame com queijo, alface e tomate ou presunto com queijo, alface e tomate. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	700
4	Mini doce	Carolina (creme, doce de leite, chocolate); mini sonho (creme, doce de leite, goiabada); mini donuts; mini pão de mel; mini churros. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	800
5	Bolo sem recheio, com cobertura	Chocolate (nega maluca); laranja; limão; fubá; toalha felpuda, cenoura. OBS: o sabor será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	Kg - cortado em fatias de 30g cada	500
6	Cachorro-quente	Pão francês ou de cachorro-quente, recheado com salsicha e molho vermelho	Unidade	800
7	Café	Café preto, tipo coado. Sem/com açúcar. Apresentado em garrafa térmica. OBS: será escolhido pela demandante a opção com ou sem açúcar.	Litro	300
8	Chá	Chá Sem/com açúcar. Sabores: mate, hortelã, maçã, laranja. Apresentado em garrafa térmica. OBS: será escolhido pela demandante a opção com ou sem açúcar.	Litro	120
9	Suco 100% fruta (1 litro)	Suco de frutas 100% fruta, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Embalagem de 1 litro	300
10	Suco 100% fruta (200ml)	Suco de frutas 100% fruta, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Embalagem de 200ml	300
11	Refrigerante	Sabores variados: cola, laranja, guaraná, limão. Referência: Coca-cola, Fanta, Sprite, Guaraná Antarctica, Soda Antarctica	Garrafa de 2 litros	300

LOTE 2 - CAMPUS FRANCISCO BELTRÃO COFFEE BREAK				
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA

12	Mini salgado assado	Folhado (frango, palmito, carne); pão de batata recheado com requeijão; pastel assado (frango, pizza, palmito); mini-esfiha aberta ou fechada (queijo, carne, frango, presunto); croissant (queijo, frango); mini pizza (calabresa, queijo, presunto, frango); empada (queijo, carne, frango); OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	600
13	Mini salgado frito	Coxinha (frango, carne, queijo, pizza); pastel (frango, carne, queijo, pizza); risólis (frango, carne, queijo, pizza); kibe (carne, frango); bolinha de queijo OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	600
14	Mini sanduíche	Preparado com mini pão francês ou bisnaguinha ou pão fatiado; Recheado com frango desfiado com requeijão e alface ou blanquet de peru/frango/lombo com alface, tomate e queijo ou salame com queijo, alface e tomate ou presunto com queijo, alface e tomate, com maionese ou requeijão. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	100
15	Mini pão de queijo	Tradicional	25 unidades, com 50g cada unidade	100
16	Mini doce	Carolina (creme, doce de leite, chocolate); mini sonho (creme, doce de leite, goiabada); mini donuts; mini pão de mel; mini churros. OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	25 unidades, com 50g cada unidade	150
17	Bolo sem recheio e com cobertura	Chocolate (nega maluca); laranja; limão; fubá; toalha felpuda, cenoura OBS: recheio será escolhido pela demandante no momento da solicitação dos serviços	Kg - cortado em fatias de 50g cada	23
18	cachorro quente	Pão de cachorro quente, recheado com salsicha e molho vermelho	Unidade	2500
19	Café	Café preto, tipo coado. Sem açúcar. Apresentado em garrafa térmica.	Litro	200

20	Chá	Sem açúcar. Sabores: mate, hortelã, maçã, laranja. Apresentado em garrafa térmica.	Litro	200
21	Caixa de suco 100% fruta 1 litro	Embalagens longa vida ou vidro, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 1 litro	450
22	Caixa de suco 100% fruta 200ml	Embalagens longa vida ou vidro, com sabores diversos. Referência: Del Valle, Maguary, Aurora, Garibaldi, Natural On.	Caixa de 200ml	2000
23	Refrigerante	Sabores variados: cola, laranja, guaraná, limão. Referência: Coca-cola, Fanta, Sprite, Guaraná Antartica, Soda Antartica	Garrafa de 2 litros	450
24	frutas da época	banana, maçã, uva, melancia, pêssego,	Unidade	2000

LOTE 3 - CAMPUS FRANCISCO BELTRÃO - KIT LANCHE				
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA
25	Kit lanche	contendo: 1 pacote de amendoim torrado de cerca de 30 gramas, 1 mini bolo de chocolate estilo Balducco com cerca de 30g; 1 pacote de salgadinho estilo batata Ruffles, cerca de 17g. Os itens devem vir embalados em uma caixa ou em um pacote resistente.	Unidade	2000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 503.590,00

Os preços foram orçados, para cada item, seguindo as diretrizes para cotações de preços, no âmbito da administração pública, segundo IN 13/2022 - PROPLAD e IN 65/2021 - SEGES/ME, atentando-se para o mínimo de 3 orçamentos para cada item. Não foi utilizado o Pannel de Preços (disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br/>), pois o mesmo está instável e indisponível para efetuação dos valores referência, além de que o contrato é para serviço de produtos altamente perecíveis, que devem ser entregues em datas e horários certos e em temperatura e condições higiênicas e de conservação próprias para o consumo humano. Assim, não é viável a contratação de empresas localizadas muito distantes das contratantes. Assim, optou-se pela solicitação direto a fornecedores dos serviços em questão na região, dentre outros requisitos formais.

Estima-se a contratação total no valor de R\$ 503.590 (quinhentos e três mil e quinhentos e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

As demandas surgidas acontecerão mediante comunicação prévia com a empresa vencedora e contratada, dessa forma não existirá parcelamento da prestação de serviços, uma vez que a cada demanda surgida (eventos agendados e previstos no calendário da cada Diretoria) a contratada executará o serviço de acordo com o requisitado para este evento de acordo com a categoria do item solicitado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações vigentes que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, para os dois *campi*.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no PGC da instituição no Documento de Formalização da Demanda: 13/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Haverá ganho direto na qualidade do serviço prestado à comunidade interna e externa, na medida que todos eventos em que houver necessidade dos itens a serem contratados serão atendidos, propiciando um ambiente agradável e eventos mais atrativos e com resultados efetivos.

13. Providências a serem Adotadas

Não será necessário capacitação de servidores para fiscalização ou adequação do ambiente de trabalho. Os setores requisitantes /fiscais da(s) ata(s) realizarão a conferência dos serviços recebidos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental negativo nessa contratação, uma vez que as atividades a serem desenvolvidas pelas empresas a serem contratadas são atividades de fornecimento que não comprometem o meio ambiente

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição é viável por tudo o que fora trazido no decorrer deste documento, desde as necessidades que embasam a demanda, até os resultados que se pretende alcançar.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FABIA CRISTIANE FELIPPI

Membro da comissão de contratação

ELISANGELA GRANZOTTO

Membro da comissão de contratação

EDILAINE MAURICIA GELINSKI GRABICOSKI

Membro da comissão de contratação

JESSICA MAYER

Membro da comissão de contratação

ANDRE RICARDO PEREIRA

Membro da comissão de contratação