

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREACK – PARA EVENTOS

1.SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/SETOR/DEPTO.): Agência de Inovação e Desenvolvimento de Ponta Grossa

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Carmen Helenita Sari – Departamento Administrativo/AID.

Matrícula: 17493

E-MAIL: carmen.sari@pontagrossa.pr.gov.br

TELEFONE: (42) 32201000 ramais 1070-1072 e WhatsApp (42) 93300 -8311

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

(x) Serviço não continuado

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

(x) Pregão

(x) com o uso do registro de preços

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(x) Nova contratação em vista de extinção contratual

Contrato: arp/geral nº 188/2025

Vigência: 30/09/2026

Contratado: nova premeata panificadora ltda

() Nova contratação de acordo com a necessidade da contratante

() Nova contratação em vista da negativa do contratado na renovação

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A Agência de Inovação e Desenvolvimento de Ponta Grossa desempenha um papel fundamental na promoção do desenvolvimento municipal, na interação com a comunidade empresarial, na integração entre as secretarias municipais assim como no fomento do

ecossistema de inovação da região. Como parte de suas atividades, a Agência realiza diversas ações, como capacitações internas e externas e promove reuniões de grupos de trabalho.

A solicitação de fornecimento de coffee break visa proporcionar condições adequadas de acolhimento aos participantes de eventos, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas, além de promover um ambiente propício ao networking, à troca de experiências e ao fortalecimento institucional

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	800
MENU 2	800
MENU 3	500

MENU 1

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão- Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar- O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional- Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas- Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.- Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.

Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml

Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(x) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Demanda n° 1930/2026

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 A contratada deve orientar seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

8.2 A contratada deve realizar a separação dos resíduos recicláveis, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

8.3 A contratada deve respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

8.4. Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços.

8.5 Permite a subcontratação: () Sim (x) Não.

8.6 Garantia do produto e/ou de execução: produto – garantia de entrega, em perfeitas condições para consumo, conforme solicitação e critérios previstos em edital.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A solicitação será realizada de forma parcelada, conforme demanda, seguindo o empenho e as Ordens de Compra/Serviços elaboradas pelos fiscais. Deverá fornecer os produtos conforme critérios especificados no edital de licitação.

9.2. Prazo e condições de Entrega:

Após emissão da Ordem de fornecimento/serviço e Empenho enviado a Empresa, a entrega deverá seguir os prazos estabelecidos em edital, tendo em vista a especificidade do objeto.

Os locais para fornecimento do serviço e a opção de cardápio serão definidos de acordo com a necessidade da Agência de Inovação e Desenvolvimento, sendo solicitado pelo fiscal do contrato, através de ordem de serviço, com no mínimo 24 horas de antecedência do início do evento

9.3. O Recebimento do objeto, será realizado pela servidora: **Jeannine Regiane Chrestani da Rosa**, lotada na Agência de Inovação e Desenvolvimento. Telefone para contato (42) 32201000 - ramal 1070 – 1072.

10. LOCAIS DE ENTREGA

10.1 AGÊNCIA DE INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, que fica localizada no Paço Municipal de Ponta Grossa-PR, piso térreo. Endereço: Avenida Visconde de Taunay, nº 950, Bairro Ronda, CEP 84051 – 000. Contato para eventuais esclarecimentos: (42) 3220-1000 ramal 1070, email: administrativo.inovacao@pontagrossa.pr.gov.br . Responsável: Kamila Rodrigues Kanawate;

10.2 ESTAÇÃO HUB, localizado na região central, na esquina entre a Avenida Dr. Vicente Machado e a Rua Benjamim Constant, Cidade de Ponta Grossa – PR.. Contato para eventuais esclarecimentos: (42) 92001-3056, email: administrativo.inovacao@pontagrossa.pr.gov.br . Responsável: Jeannine Chrestani da Rosa.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

Conforme legislação vigente

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Recursos Livres

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Gestor do contrato

Nome: Carmen Helenita Sari
Matrícula: 17493

Gestor do contrato suplente

Nome: Paulo Ricardo Neves
Matrícula: 31261

Fiscal técnico

Nome: Thaís de Toledo de Souza
Matrícula: 25036

Fiscal técnico suplente

Nome: Carlos Gabriel Nunes Ferreira

Matrícula: 31.269

Fiscal administrativo

Nome: Kamila Rodrigues Kanawate

Matrícula: 21456

Fiscal administrativo suplente

Nome: James Vieira da Silva

Matrícula: 29152

Fiscal setorial

Nome: Jeannine Regiane Chrestani da Rosa

Matrícula: 29.16

Fiscal setorial suplente

Nome: Jackson Antônio Seixas

Matrícula: 33.516

14. GRAU DE NECESSIDADE:

() BAIXO

() MÉDIO

(x) ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Os itens foram devidamente estimados conforme a demanda da Agencia de Inovação e Desenvolvimento e já contemplando o HUB de INOVAÇÃO

Ponta Grossa, 30 de março de 2026.

Assinado por:

Carmen Helenita Sari

31/03/2026 - 13:29

PPTNODRKTRK3ILO2MFLSA

Carmen Helenita Sari
Departamento Administrativo/AID

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: **CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO - CGM**

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: **JULIANO JARONSKI**

MATRÍCULA: 32990 E-MAIL: **cgm@pontagrossa.pr.gov.br**

TELEFONE: **3220-1000 ramal 1338**

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO

☐ SERVIÇO CONTINUADO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

☐ SERVIÇO CONTINUADO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ PREGÃO

☒ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

☐ NOVA CONTRATAÇÃO

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

☒ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVACÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A presente demanda refere-se à contratação de serviço de *coffee break* para atendimento às capacitações promovidas pela Controladoria, destinadas aos servidores públicos, com o objetivo de aprimorar conhecimentos técnicos, fortalecer mecanismos de controle interno e promover a melhoria contínua da gestão pública.

Considerando que as capacitações possuem duração prolongada e exigem elevado nível de concentração dos participantes, a disponibilização de alimentação leve mostra-se necessária para assegurar condições adequadas de permanência, conforto mínimo e melhor aproveitamento do conteúdo ministrado, contribuindo diretamente para a efetividade das ações de capacitação.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	300
MENU 2	
MENU 3	

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro

Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva,
--	---

	casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

() PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA _____

(X) NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar:

A presente demanda não foi prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), tendo em vista seu caráter superveniente, decorrente da definição posterior do calendário de capacitações pela Controladoria, bem como da ampliação das ações de treinamento voltadas aos servidores, em atendimento a demandas institucionais identificadas ao longo do exercício.

Destaca-se que a natureza dessas ações envolve variáveis que dificultam sua previsão exata no momento da elaboração do PCA, tais como número de participantes, carga horária e formato das capacitações.

A contratação observa os princípios da razoabilidade, economicidade e interesse público, limitando-se ao fornecimento de itens essenciais, em quantitativos compatíveis com o número de participantes, não configurando despesa supérflua, mas sim medida de apoio logístico necessária à adequada execução das atividades de capacitação.

Ressalta-se que a ação contribui para o fortalecimento da governança, da transparência e dos controles internos no âmbito da Administração Pública.

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEL.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Prazo e condições de entrega:

- Prazo de entrega: a confirmar, de acordo com as datas dos eventos.
- Local de entrega: Será repassado à contratada no momento do envio da nota de empenho, visto que a localização definitiva de cada evento vai depender da disponibilidade no momento.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:

Endereço e demais informações a serem definidos posteriormente à medida que os eventos forem programados.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

() RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Dotação Orçamentária: 03.001.04.124.0224.2.007.3.3.90.39.00.0 red. 45

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Gestor do contrato

Nome: Márcia de Fátima Blageski Talevi

Matrícula: 7441

Suplente de gestor

Nome: Joana Dara de Oliveira Maior

Matrícula: 14255

Fiscal técnico

Nome: Marielle Cristiane Mendes

Matrícula: 21652

Suplente de fiscal técnico

Nome: Luciane Maria Cidral Fernandes

Matrícula: 19985

Fiscal administrativo

Nome: Thaís Kimura Holetz

Matrícula: 21511

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Ana Claudia de Souza Alves Cordeiro

Matrícula: 200533

Fiscal setorial:

Justificamos a não indicação de fiscal setorial em virtude da CGM não possuir unidades descentralizadas em sua estrutura.

14. GRAU DE NECESSIDADE:

() BAIXO

(X) MÉDIO

() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 30 de março de 2026.

Assinado por:

Juliano Jaronski

30/03/2026 - 15:21

LOPBG083RMMTBZHYLIKOLA

Assinatura do Responsável pela DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

SEI nº 030753/2026.

1. SETOR REQUISITANTE

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO FINANCEIRO.

DEPARTAMENTO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA;

DEPARTAMENTO PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL;
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: LUMIANE NISKI-21575,

DANIELE MELO-31478 E THAIS VERILLO-22233.

E-MAIL: faspq.daf@gmail.com

TELEFONE: 3220-1065 – ramal 2178

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

() SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

(x) MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(x) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

() NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

(X) NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVACÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento e entrega de coffee break, com o objetivo de garantir suporte adequado às ações, atividades coletivas e grupos de convivência desenvolvidos no âmbito dos serviços socioassistenciais desta Fundação.

A oferta de alimentação durante as atividades configura-se como estratégia de acolhida, fortalecimento de vínculos e incentivo à participação dos usuários, contribuindo para a permanência e o engajamento nas ações propostas, em consonância com os princípios da Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e das diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

A contratação visa atender, de forma contínua e planejada, as demandas oriundas dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), Centro POP, unidades de acolhimento institucional, bem como demais serviços, programas e projetos vinculados à Proteção Social Básica e à Proteção Social Especial.

Destaca-se que a disponibilização de coffee break é essencial para viabilizar a realização de reuniões, capacitações, oficinas, eventos institucionais e atividades coletivas, assegurando condições adequadas de acolhimento e contribuindo para a qualidade das ações ofertadas à população usuária.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
MENU 1	10.000
MENU 2	10.000
MENU 3	10.000

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão- Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar- O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional- Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas

	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento
-------------------------------------	---

	da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

() PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA 2274/2026-270/2026-235/2026.

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade: A ser estudado em ETP

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução: Não se aplica

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

- Após a emissão do empenho ou contrato a empresa será convocada para início da execução dos serviços, da seguinte forma:
- Mediante necessidade do Departamento, será emitido empenho e autorização de entrega;
- As entregas deverão ser realizadas, em local, dia, horário e quantidade estipulada pela unidade requisitante, de acordo com o constante na autorização de entrega;
- A prestação desses serviços incluindo a entrega, deverá acontecer sem qualquer ônus de despesas, diretas ou indiretas, para a Fundação de Assistência Social;
- O pessoal a serviço da contratada deverá estar devidamente identificado por crachá e uniformizados;
- Quando solicitado, a empresa deverá organizar a arrumação de mesas para servir os lanches, com toalhas e acondicionamento adequado, ficando também responsável pelo recolhimento do material após o evento. O local deverá estar preparado **30 minutos** antes do horário informado da requisição;
- A empresa deverá preparar os alimentos com produtos de primeira qualidade, bem como cumprir rigorosamente as normas, no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos alimentos, que deverá ocorrer em carro fechado, de acordo com legislações vigentes relacionadas.
- Os alimentos deverão obrigatoriamente ser preparados no dia do evento.
- Os produtos deverão obedecer às normas da ANVISA, ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade que deles naturalmente se espera, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor;

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:

Nome das coordenadoras a ser indicado em Ordem de autorização. Grande rotatividade.

SERVIÇO	ENDEREÇO
CRAS CARÁ-CARÁ	Rua Dom Pedro I, nº 878, Bairro de Oficinas
CRAS CEL. CLÁUDIO	Av. Ana Rita esquina c/ José Azevedo de Macedo Coronel Cláudio
CRAS JARDIM CARVALHO	Rua: Gov. Bento Munhoz da Rocha, s/nº Vila Nadal
CRAS JARDIM PARAÍSO	Largo Deputado Edmar Luís Costa, s/nº- Jardim Paraíso
CRAS NOVA RUSSIA	Rua: General Rondon, Frente ao nº 120 Nova Rússia
CRAS SABARÁ	Rua: Abílio Ramos, Frente ao nº 05 – Jardim Sabará
CRAS SANTA LUZIA	Av. Congonhas, 779 – Santa Luzia
CRAS 31 DE MARÇO	Rua: Washington Luiz, 794 – Núcleo 31 de Março
CRAS VILA ISABEL	Rua: Centenário do Sul, ao lado do nº 999 - Vila Isabel
CRAS VILA XV	Rua Pedro Blageski, frente nº 5 – Núcleo Luiz Gonzaga

CRAS CANDINHA	Rua: Ateneu Martins Fontoura, s/n.º. Costa Rica
CECON NOVA RUSSIA	Praça Getúlio Vargas s/nº – Nova Rússia
PROGRAMA ADOLESCENTE APRENDIZ	Avenida Monteiro Lobato, s/nº - Jardim Carvalho
CREAS I	Rua Dr. Colares, 320 Ed. Ouro Preto - Centro
CREAS II	Rua Theodoro Rosas, 1651 - Centro
ABRIGO DE ADOLESCENTES-AMA	Rua Neci Nunes Ferreira, 1500 – Jardim Lagoa Dourada
ACOLHIMENTO FAMILIAR	Rua Luiz Copla, s/nº - Jardim Carvalho
CORINA PORTUGAL	A ser informado na Nota de autorização de compra.
SEDE ADMINISTRATIVA	Travessa Pasteur, 50- Centro

Poderão ser acrescentados outros locais, complementação e atualização de informações, alteração nos endereços, sempre com a ciência da Contratada.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

- (x) RENOVÁVEL
() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

21.004.08.244.0049.2240

CR: 211

3.3.90.39.41.00 "Fornecimento de Alimentação"

Fonte Federal 3826.

21.004.08.244.0049.2244

CR: 185

3.3.90.39.41.00 "Fornecimento de Alimentação"

Fonte Federal 962

21.004.08.244.0047.2237

CR: 150

3.3.90.39.41.00 "Fornecimento de Alimentação"

Fonte Federal 920

21.004.08.244.0047.2231

CR:123

3.3.90.39.41.00 "Fornecimento de Alimentação"

Fonte Federal 833

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTES DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: DAYANE S. DUBIELA DA SILVA

Matrícula: 21985

Suplente de gestor

Nome: KEILA CRISTIANE MIARA

Matrícula 24976

FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO:

PAULA GISELE ROCHA CABRAL BRAZ, MATRÍCULA 33420

SUPLENTE DO FISCAL TÉCNICO:

BRUNO SCHEIDT TRZASKOS-Matrícula 32678

FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO:

VILMARA VAZ DE OLIVEIRA –MATRÍCULA 32017

SUPLENTE DO FISCAL ADMINISTRATIVO:

MARIA LUISA DERBIS- MATRÍCULA 33057

FISCAL SETORIAL DO CONTRATO:

TATIANE HILGEMBERG-MATRÍCULA: 19288

SUPLENTE DO FISCAL SETORIAL:

MICHELE GRZYGORCZYK, MATRÍCULA 30245

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(X) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 24 de março de 2026.

Assinado por:

Thais Verillo

24/03/2026 - 11:09

LLY4IM07QH9I12080KSXA

Assinado por:

Lumiane Niski

25/03/2026 - 10:47

N0G80ESTQZGHDOPH0D6QDW

Assinado por:

Daniele Faria Correia de Mello

24/03/2026 - 11:19

0UM99060TMKXXHJTLXV00W



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD
COFFEE BREAK – PARA EVENTOS
GABINETE DA PREFEITA

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO.: Gabinete da Prefeita
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Fernanda de Cassia de Meira
MATRÍCULA: 33044 E-MAIL: gabinete@pontagrossa.pr.gov.br
TELEFONE: (42)3220-1000 Ramal 1110

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

- ☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO
☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).
☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).
☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).
☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

- ☐ CONCORRÊNCIA
☒ PREGÃO ☒ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS
☐ DISPENSA ☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS
☐ INEXIGIBILIDADE ☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- ☐ NOVA CONTRATAÇÃO
☒ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL
CONTRATO: 204/2020
VIGÊNCIA: 30/04/2025
CONTRATADO: ELISABETE STARKE MESSIAS EIRELI —ME
☐ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE
☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os serviços de fornecimento de coffee break e lanches, de forma eventual, será utilizado para atendimento às demandas de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos e demais atividades institucionais promovidas pelo Gabinete da Prefeita da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa - PR.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	1000
MENU 2	690
MENU 3	200



MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão- Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar- O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional- Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas- Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.- Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Chá mate tradicional, bebida tipo infusão- Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar- Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação- Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio.- Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.- Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Leite semidesnatado líquido- Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente- Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT- Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade- Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade- Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.



MENU 2	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada- Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado- Embalagem: lata de 350 ml
Sanduiche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas- Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g)- O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso- Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa)- Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa)- O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3	
Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(x) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do **PCA 2906/2026**

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.



8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

Deverá a empresa adotar boas práticas de Sustentabilidade Social, Econômica, Ambiental, Ética e Política, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução de poluição ambiental.

Além dos critérios de sustentabilidade previstos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Decreto Municipal nº 11.328/2016 e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis: São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Permite a subcontratação: () Sim (x) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

Os produtos fornecidos pela contratada deverão ser todos de primeira qualidade. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes individuais, transportada em caixas térmicas ou similares, devidamente higienizados e lacrados, em conformidade com as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004) e demais legislações sanitárias aplicáveis.

A contratada deverá garantir:

- I - A qualidade, frescor e segurança sanitária dos alimentos e bebidas fornecidos;
- II - O cumprimento rigoroso dos horários de entrega;
- III - A observância das normas da vigilância sanitária durante preparo, transporte e distribuição;
- IV - O fornecimento integral da quantidade de alimentos e bebidas conforme solicitado previamente.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

A escolha do menu, quantidade de participantes, locais de entrega e demais condições serão informadas com antecedência pela equipe do Gabinete da Prefeita, conforme necessidade do evento.

Os alimentos fornecidos (coffee break ou lanches) poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes na proposta, devendo ser refeitos, a partir da comunicação do fiscal de contrato, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

As refeições deverão obedecer às normas padrões da ABNT e INMETRO, ser de boa qualidade e atender eficazmente à finalidade proposta, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, bem como a responsabilidade sobre a garantia dos produtos.

Em caso de necessidade a contratada poderá solicitar adiamento de prazo de entrega desde que plenamente justificado e aceito pelo fiscal do contrato e que o adiamento não traga transtornos às atividades de atendimento à população e aos servidores desta.



10. GESTÃO CONTRATUAL (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133)

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelas pessoas abaixo nominadas:

Gestor do Contrato:

Nome: ENYA GABRIELLE FERIGOTTI DA LUZ

Matrícula: 33008

Suplente do Gestor do Contrato:

Nome: FERNANDA DE CASSIA DE MEIRA

Matrícula: 33044

Fiscal Administrativo do Contrato:

MARLI REGINA FERREIRA HOROCHOSKI

Matrícula: 13082

Suplente do Fiscal Administrativo do Contrato:

EMANUEL GONSALVES PENTEADO

Matrícula: 8858

Fiscal Técnico do Contrato:

NICOLLY EDUARDA DE MORAES ROCHA

Matrícula: 36020

Suplente do Fiscal Técnico do Contrato:

GERUSA VON MÜHLEN DE CARVALHO

Matrícula: 33350

* Não se faz necessária a designação de fiscal setorial, visto que o recebimento do serviço se dará nas dependências do Gabinete da Prefeita, permitindo a fiscalização direta pelos fiscais já designados acima.

11. LOCAIS DE ENTREGA:

Os serviços deverão ser prestados, no Gabinete da Prefeita, no Paço Municipal, localizado na Av. Visconde de Taunay, nº 950, 2º andar, Bairro Ronda, Cidade de Ponta Grossa, Estado do Paraná, CEP: 84051-000, ou em outro local a ser informado, de acordo com a demanda apresentada pela equipe do Gabinete da Prefeita.

*Poderão ser acrescentados, suprimidos, complementados e feita a atualização de endereços, de acordo com os critérios legais, sempre com a ciência da contratada.

Responsável pelo recebimento:

FERNANDA DE CASSIA DE MEIRA

MF: 33044

12. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(x) RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

O presente contrato terá vigência de 12 meses podendo ser renovado de acordo com a necessidade da Administração.

13. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

3.3.90.39.00.00

3.3.90.39.00.00 01000

Cod. Red.: 16

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

Recursos Ordinários (Livres)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTA GROSSA
GABINETE DA PREFEITA



14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(x) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Considerando o contido neste Documento de Formalização de Demanda, fica evidenciada a necessidade de contratação dos serviços.

Ponta Grossa, 31 de março de 2026.

Assinado por:
Fernanda de Cassia de Meira
01/04/2026 - 17:26
VQKMVUDGTTKKBWBU7VIV0ZTQ

FERNANDA DE CASSIA DE MEIRA
Diretora Executiva do Gabinete da Prefeita
MF: 33044

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SMA**

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: **MARISE HELEINE PALHANO FERREIRA**

MATRÍCULA: **32349**

E-MAIL: **marise.ferreira@pontagrossa.pr.gov.br**

TELEFONE: 42 – 3220-1730

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

(X) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(X) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

() NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

(X) NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A contratação visa otimizar o tempo em reuniões e treinamentos desta Secretaria, evitando a dispersão dos participantes, além de garantir o protocolo institucional no acolhimento de autoridades e o bem-estar, suprir a necessidade por ocasião da realização de eventos

institucionais como reuniões técnicas, solenidades, capacitação e treinamentos, palestras, eventos internos e externos promovidos por esta secretaria.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
MENU 1	700
MENU 2	700
MENU 3	700

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

☒ (X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

DEMANDA Nº 1150/2026

☐ () NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: SEI 030753/2026.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Crítérios de sustentabilidade: A contratada deve orientar seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

A contratada deve realizar a separação dos resíduos recicláveis, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

A contratada deve respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços.

Permite a subcontratação: ☐ () Sim ☒ (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

A garantia limita-se à qualidade e integridade dos alimentos e bebidas, que devem ser entregues em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e na temperatura adequada. Itens em desacordo devem ser substituídos imediatamente sem custos adicionais à Administração.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**Prazo e condições de entrega:**

O fornecimento ocorrerá sob demanda, mediante solicitação formal via Ordem de Serviço com antecedência mínima de 24 horas. Os alimentos devem ser transportados em recipientes térmicos higienizados, respeitando as normas da Vigilância Sanitária (ANVISA).

10. LOCAIS DE ENTREGA

Avenida Visconde de Taunay, nº 950, CEP 84051-000, Ronda – Ponta Grossa – PR;
Secretaria de Administração, SMA, 3º ANDAR – Telefone: 3220-1730;

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL
() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Dotação Orçamentária – CR 64 / Dot. 3.3.90.39.00.00/ Recursos Livres – 1.000.

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTES DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: ANDRIELI COSCOSKI DELL ANHOL
Matrícula: Nº: 33895

Suplente de gestor

Nome: ESTELA CORDEIRO BAHLS
Matrícula: Nº: 33300

Fiscal técnico

Nome: MARIA RUTE NEVES
Matrícula: Nº: 8851

Suplente de fiscal técnico

Nome: PAULO RICARDO MALAQUIAS
Matrícula: Nº: 22412

Fiscal administrativo

Nome: LUIZ MARCELO LOPES
Matrícula: Nº 9967

Suplente de fiscal administrativo

Nome: JAMILE DE OLIVEIRA HANISCH
Matrícula: Nº: 15734

Fiscal setorial

Nome: EMANOEL VALDIR DE ANDRADE
Matrícula: Nº: 9030

Suplente de Fiscal setorial

Nome: LUCIMARA DE LOURDES GUANDELIN
Matrícula: Nº: 21095

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- ☒ BAIXO
☐ MÉDIO
☐ ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

A empresa vencedora deverá servir o coffee break com no máximo 30 minutos antes do horário marcado para o coffee break. Locais de entrega: Os locais para fornecimento do serviço e a opção de cardápio serão definidos de acordo com a necessidade do Departamento, sendo solicitado pelo fiscal do contrato, através de ordem de serviço, com no mínimo 24 horas de antecedência do início do evento.

Ponta Grossa, 30 de março de 2026

Assinado por:
Marise Helaine Dalhano Ferreira
31/03/2026 - 14:42
D4RUUF19QFUKKJ9ZOPPU0G

Assinatura do Responsável pela DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD**1. SETOR REQUISITANTE**

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: João Paulo Pereira Cristovam

MATRÍCULA: 32993

E-MAIL: joao@albertoportugal.com.br

TELEFONE: 3220-1000 Ramal 2088

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:(X) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA.**3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:**

(X) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(X) NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação se faz necessária pois os serviços de coffee break se apresentam como solução prática e conveniente, resguardando o bom funcionamento dos eventos e atividades realizados. Esta SMC não dispõe de profissionais da área em seu quadro funcional e devido à grande quantidade de eventos e solenidades programados durante, a contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de coffee break, demonstra ser mais conveniente e econômico.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
MENU 1	6.000
MENU 2	6.000
MENU 3	6.000

MENU 1

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro

Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura

	do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA: 730/2026

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Subcontratação: Garantia do produto, e de execução:

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução: não há

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega: cfe solicitação através da Ordem de Serviços.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Locais a serem definidos, cfe cada evento a ser realizado
Servidor responsável: Vitor Eduardo Nunes da Silva
Telefone: (42) 3220-1000 Ramal 2088

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

16.001.13.122.0010.2.139 – OSTPJ – 3.3.90.39 – CR 1029

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

GESTOR DO CONTRATO

NOME: WADERLEI DE OLIVEIRA CRUZ

MATRÍCULA Nº: 29628

SUPLENTE DE GESTOR DO CONTRATO

NOME: THAIS DUTKO DE FARIA

MATRÍCULA Nº: 33477

FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO

NOME: VITOR EDUARDO NUNES DA SILVA

MATRÍCULA Nº: 31956

SUPLENTE DO FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO

NOME: NAYARA DE FÁTIMA REBELLO

MATRÍCULA Nº: 32004

FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO

NOME: ROGÉRIO FERREIRA JARDIM

MATRÍCULA Nº: 29626

SUPLENTE DO FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO

NOME: JOHNNY WILLIAN PINTO

MATRÍCULA Nº: 29614

FISCAL SETORIAL DO CONTRATO

NOME: CLÁUDIO FELIPE DERBLI PINTO

MATRÍCULA Nº: 33424

SUPLENTE DO FISCAL SETORIAL DO CONTRATO

NOME: CAROLYNE ABILHOA

MATRÍCULA Nº: 29621

14. GRAU DE NECESSIDADE:

(X) MÉDIO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 18 de Março de 2026.

Assinado por:
João Paulo Pereira Cristovam
18/03/2026 - 14:04
2LC6SEUNQ8CB2WNSL54R6Q

João Paulo Pereira Cristovam
Assinatura do Responsável pela DFD

FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Departamento Administrativo da SMCSP

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Emmanuel Tiago dos Santos

MATRÍCULA: 26175

E-MAIL: compras.smcsp@pontagrossa.pr.gov.br

TELEFONE: 3220-1040 – ramal 2144

2. OBJETO:

☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO

☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

☐ MATERIAL DE CONSUMO

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO

3. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ PREGÃO

☒ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO DA SOLUÇÃO, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, SE FOR O CASO:

☒ NOVA CONTRATAÇÃO

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

☐ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, SE FOR O CASO

A presente contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de coffee break tem por objetivo atender às demandas decorrentes da realização de eventos institucionais, tais como reuniões técnicas, solenidades, capacitações, treinamentos, palestras e demais eventos internos e externos promovidos por esta Secretaria, pelo PROCON e pelo FUMCOB.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	1.000 pessoas
MENU 2	1.000 pessoas
MENU 3	1.000 pessoas

MENU 1

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada- Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado- Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas- Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g)- O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso- Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa)- Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa)- O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO PMPG / 2026

IDENTIFICAR: PCA 2026 - os referidos objetos a serem contratados foram previstos para a contratação durante o ano de 2026 conforme solicitado no PCA da SMCSP, sob demandas nº 684/2026, 2131/2026 e 2602/2026.

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO PMPG / 2026:

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

Deverá a empresa adotar boas práticas de Sustentabilidade Social, Econômica, Ambiental, Ética, política, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução de poluição ambiental. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Decreto Municipal 11.328/2016 e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Subcontratação:

Não será admitida subcontratação parcial ou total do objeto.

Garantia do produto e de execução:

O produto deve ter garantia conforme código de defesa do consumidor. Os materiais ofertados pelos licitantes descritos e especificados nas propostas, poderão ser iguais, similares ou superiores aos mesmos no que tangem especificações técnicas, desde que tenham desempenhos similares ou superiores aos solicitados neste edital, de modo que possam ser atendidas as expectativas da Administração Pública quanto a qualidade e procedência.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega: Conforme demanda solicitada.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo, com nome/matricula de quem receberá o objeto:

Sede da SMCSP: Rua Balduino Taques, 445, Prédio Guaíra, 2º andar, Centro, Ponta Grossa – PR. Responsável: Letícia Ribeiro Alves, 29529, Chefe de Seção de Compras.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVAVEL

12. RECURSOS A SEREM UTILIZADOS:

As despesas para aquisição dos serviços ocorrerão a conta das dotações orçamentárias, de acordo com os valores e as demandas:

CR 1526 - 3.3.90.39.00.00 – Fonte 1000;

CR 1572 - 3.3.90.39.00.00 – Fonte 1000;

CR 1584 - 3.3.90.39.00.00 – Fonte 13;

CR 1610 - 3.3.90.39.00.00 – Fonte 510;

CR 1628 - 3.3.90.39.00.00 – Fonte 509.

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO: nome e matrícula.

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo enviado e anexar no processo SEI.

GESTOR: João Rodrigo Pontes

MATRÍCULA Nº: 29505

SUPLENTE DO GESTOR: Rodrigo José da Luz Moura

MATRÍCULA Nº: 26142

FISCAL ADMINISTRATIVO: Letícia Ribeiro Alves
MATRÍCULA Nº: 29529

SUPLENTE DO FISCAL ADMINISTRATIVO: Terezinha Hretsuk
MATRÍCULA Nº: 26203

FISCAL TÉCNICO: Elisângela Marques da Silva
MATRÍCULA Nº: 32729

SUPLENTE DO FISCAL TÉCNICO: Fábio Bello da Silva
MATRÍCULA Nº: 32609

FISCAL SETORIAL: Luís Augusto Negoseki da Silva
MATRÍCULA Nº: -

SUPLENTE DO FISCAL SETORIAL: Renan Augusto Bortolassi de Oliveira
MATRÍCULA Nº: -

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(X) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

NA.

Ponta Grossa – PR, 24 de março de 2026

Assinado por:

Emmanuel Tiago dos Santos

30/03/2026 - 15:52

Q9F2ZPABSVEPVQVROJKLLA

Emmanuel Tiago dos Santos
Supervisor Administrativo

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: SME/DA

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Jéssica Fernanda Venâncio

MATRÍCULA: 22300 E-MAIL: jessica.venancio@pontagrossa.pr.gov.br

TELEFONE: 3220 1010 ramal 3120

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO

☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ PREGÃO

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

☐ NOVA CONTRATAÇÃO

☒ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: 188/2025

VIGÊNCIA: 01/10/2026

CONTRATADO: NOVA PREMEATA PANIFICADORA LTDA

☐ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

Contratação de serviços de fornecimento de COFFEE BREAK e LANCHES, em eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Educação

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	6018
MENU 2	318
MENU 3	500

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem

	<p>UHT</p> <p>- Embalagem: longa vida UHT de 1 litro</p>
<p>Salgados fritos</p> <p>(3 unidades/pessoa)</p>	<p>- Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade</p> <p>- Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.</p>
<p>Salgados assados</p> <p>(4 unidades/pessoa)</p>	<p>- Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade</p> <p>- Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.</p>
<p>Bolos</p> <p>(2 fatias/pessoa)</p>	<p>- Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas</p> <p>- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.</p>

MENU 2

<p>Água mineral</p> <p>(200 ml/pessoa)</p>	<p>- Água mineral sem gás</p> <p>- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio</p> <p>- Embalagem: copo de 200 ml</p>
<p>Refrigerante</p> <p>(1 lata de 350 ml/pessoa)</p>	<p>- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada</p> <p>- Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado</p> <p>- Embalagem: lata de 350 ml</p>
<p>Sanduíche quente</p> <p>(1 unidade/pessoa)</p>	<p>- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas</p> <p>- Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g)</p> <p>- O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso</p> <p>- Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(x) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA 1279/2026

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Crerios de sustentabilidade: priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos servos.

Permite a subcontratação: () Sim (x) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

Não aplicável.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Conforme Edital.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Responsável pelo recebimento: Diretoras (es) das unidades.

UNIDADES ADMINISTRATIVAS	ENDEREÇO
ANFITEATRO	Rua Bonifácio Ribas, nº 230, Vila Coronel Cláudio, Bairro de Uvaranas
NÚCLEO DE FORMAÇÃO PAULO FREIRE	Prolongamento da Avenida Monteiro Lobato, 3286 – Santa Mônica – CEP: 84.016-210
NUCLEO DE TECNOLOGIA EDUCACIONAL	Rua Bonifácio Ribas, nº 240, Vila Coronel Cláudio, Bairro de Uvaranas, junto à Escola Municipal Coronel Cláudio Gonçalves Guimarães
UAB	Rua Bonifácio Ribas, nº 240, Vila Coronel Cláudio, Bairro de Uvaranas, junto à Escola Municipal Coronel Cláudio Gonçalves Guimarães
CMAEE	Rua Ermelindo de Leão, s/nº, Bairro Olarias CEP: 84035000
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Av. Valério Ronchi, nº 55 - Uvaranas

Poderão ser realizadas entregas em outros endereços, dentro do Município de Ponta Grossa, conforme a necessidade da SME.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 meses.

(x) RENOVÁVEL
() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Órgão: 1402 .361 .2081 Cód. Red.: 792,793,794,795 Recurso : 103,104,107,1000/Próprio/Federal.

Órgão: 1402 .365 .2117 Cód. Red.: 865 Recurso : 103/Próprio.

Órgão: 1402 .365 .2119 Cód. Red.: 886,887,888 Recurso : 104,107,1000/Próprio/Federal/Livres

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Gestor do contrato

Nome: Andréia Aparecida Petruski
Matrícula: 11957

Suplente de gestor

Nome: Christopher Renan Marinho de Sousa
Matrícula: 30163

Fiscal técnico

Nome: Jéssica Fernanda Venâncio
Matrícula: 22300

Suplente de fiscal técnico

Nome: Francieli Baby
Matrícula: 1175

Fiscal administrativo

Nome: Elaine Cristina Popoatzki da Luz
Matrícula: 33717

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Carolina Martins
Matrícula: 30084

Fiscal setorial

Nome: Cláudio Zunko Honda
Matrícula: 28281

Suplente de fiscal setorial

Nome: Francisco de Almeida Barros
Matrícula: 33681

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(x) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 30 de março de 2026.

Assinado por:
JÉSSICA FERNANDA VENANCIO
31/03/2026 - 08:44
FEIQ0DTRRPSOUMZ0O20FDA

Assinatura do Responsável pela DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Departamento Administrativo/Secretaria de Esportes

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: ADMILSON APARECIDO ANHAIA

MATRÍCULA: 33921 E-MAIL: smesp@pontagrossa.pr.gov.br

TELEFONE: 3220-1000 – ramal 2098

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO

☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ PREGÃO

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

☒ NOVA CONTRATAÇÃO

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL
CONTRATO:

VIGÊNCIA:

CONTRATADO:

- () NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE
() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

Necessidade de contratar empresa especializada para fornecimento de coffee break, conforme demanda, nos diversos eventos organizados pela Secretaria Municipal de Esportes. Tal solicitação faz-se necessária por não haver na Secretaria pessoal qualificado para tal, nem equipamentos e produtos para a realização deste serviço.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	1000
MENU 2	1000
MENU 3	1000

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	- Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	- Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro

Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA: 1207/2026

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

Compete à Contratada, no que couber, atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na legislação competente;

A Contratada se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pelo seu produto ao meio ambiente, podendo responder pelos eventuais prejuízos causados a Administração e a terceiros;

Deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na IN SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

Os equipamentos a serem utilizados deverão possuir funcionalidades que promovam a economia de energia elétrica e de insumos;

São proibidas formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos tais como: lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos; lançamento in natura a céu aberto; queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade.

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

Os alimentos deverão ser servidos em condições higiênicas e de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos na Resolução RDC 216 de Setembro de 2004 da Anvisa. Caso contrário deverão ser substituídos, imediatamente, quaisquer alimentos, e/ou equipamentos, que não atendam ao disposto no Termo de Referência, sem direito a ressarcimento e sem ônus para a contratante.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

A forma - quantidades, locais e datas dos eventos - como será prestado o serviço objeto desta contratação, será definida de acordo com a necessidade de utilização da contratante, para cada evento que se realizar durante o período de vigência do contrato.

10. LOCAIS DE ENTREGA

As entregas das solicitações serão realizadas em locais previamente e oportunamente indicados pela contratante, conforme suas necessidades. O serviço deverá ser executado sem qualquer ônus adicional - referente a despesas, diretas indiretas - pela entrega dos pedidos.

Responsável pelo recebimento: Ligia Cristina de Souza França – **matrícula:** 27547

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL
() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

3.3.90.39.00.00 - 624 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTES DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: Ligia Cristina de Souza França
Matrícula: 27547

Suplente de gestor

Nome: Nelson da Rocha França Junior
Matrícula: 27535

Fiscal técnico

Nome: Ana Paula Ribeiro Jorge
Matrícula: 31168

Suplente de fiscal técnico

Nome: Patrícia Skolimoski
Matrícula: 30155

Fiscal administrativo

Nome: Fernando Pereira Pinto
Matrícula: 27539

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Beatriz da Luz Silvestre
Matrícula: 27534

Fiscal setorial

Nome: Rosângela Cavalcanti de Oliveira
Matrícula: 32805

Suplente de Fiscal setorial

Nome: Paulo Roberto Siqueira de Araújo
Matrícula: 15964

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(X) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Sem observações.

Ponta Grossa, 23 de março de 2026.

Assinado por:
Edelmar José Pimentel
23/03/2026 - 12:01
JZT7XMK1QYKGEHMGESWLXG

Edelmar José Pimentel
Secretário Municipal de Esportes

Assinado por:
Admilson Aparecido Anhaia
23/03/2026 - 17:55
JEZKALWGTBQ80VIMJQKW8W

Admilson Aparecido Anhaia
Diretor Administrativo

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE:

DEPARTAMENTO: Departamento Administrativo - Secretaria Municipal da Família e Desenvolvimento Social

RESPONSÁVEL: Karine Schnepfer Petilo

MATRÍCULA: 31.927

E-MAIL: smfdscompraslicitacoes@gmail.com

TELEFONE: (42) 3220-1048 – Ramal 2401

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

(X) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(X) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(X) NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

- () NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE
- () NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviço de fornecimento de coffee break mostra-se necessária para atender às demandas institucionais da Secretaria Municipal de Família e Desenvolvimento Social (SMFDS), especialmente no âmbito da realização de eventos, reuniões técnicas, capacitações, seminários, oficinas, conferências e demais atividades correlatas.

Tais eventos, em sua maioria, possuem caráter prolongado e envolvem a participação de servidores, colaboradores, conselheiros, usuários das políticas públicas e, por vezes, representantes de outros órgãos e da sociedade civil. Nesse contexto, a disponibilização de coffee break constitui medida essencial para garantir condições adequadas de acolhimento, permanência e bem-estar dos participantes, contribuindo diretamente para a efetividade das ações desenvolvidas.

Além disso, a oferta de alimentação leve durante os intervalos favorece a manutenção da atenção, o engajamento e a produtividade dos participantes, especialmente em eventos de longa duração, refletindo positivamente na qualidade dos debates, na assimilação de conteúdos e nos resultados institucionais pretendidos.

Ressalta-se que a SMFDS executa políticas públicas voltadas a públicos em situação de vulnerabilidade social, sendo frequente a realização de atividades que demandam estrutura mínima de apoio aos participantes, inclusive no que se refere à alimentação eventual, como forma de garantir a inclusão, a dignidade e a participação efetiva desses usuários.

Por fim, destaca-se que a contratação de empresa especializada assegura a padronização, a qualidade sanitária dos alimentos, a adequada logística de fornecimento e a otimização dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

Dessa forma, resta evidenciada a necessidade da presente contratação como instrumento de apoio indispensável à execução das atividades institucionais da SMFDS.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
MENU 1	4.500

MENU 2	4.500
MENU 3	4.500

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação

	<ul style="list-style-type: none"> - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrita no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, risole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfiha fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuca de goiabada, cuque de uva, cuque de

	<p>farofa, cuca de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.</p>
--	---

MENU 2

<p>Água mineral</p> <p>(200 ml/pessoa)</p>	<p>- Água mineral sem gás</p> <p>- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio</p> <p>- Embalagem: copo de 200 ml</p>
<p>Refrigerante</p> <p>(1 lata de 350 ml/pessoa)</p>	<p>- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada</p> <p>- Opções: Cola, laranja, guaraná e limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado</p> <p>- Embalagem: lata de 350 ml</p>
<p>Sanduiche quente</p> <p>(1 unidade/pessoa)</p>	<p>- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas</p> <p>- Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo mussarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g)</p> <p>- O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso</p> <p>- Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa)</p> <p>- Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa)</p> <p>- O lanche deverá ser transportado em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.</p>
<p>Bolo</p> <p>(1 fatia/pessoa)</p>	<p>- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas</p> <p>- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo</p>

	<p>formigueiro, cuque de banana, cuca de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuca de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.</p>
--	--

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<p>- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade</p> <p>- Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato</p>
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<p>- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade</p> <p>- Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado</p> <p>- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato</p>

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

- DEMANDA Nº 3164/2026
- DEMANDA Nº 2429/2026
- DEMANDA Nº 2236/2026
- DEMANDA Nº 3159/2026
- DEMANDA Nº 3153/2026
- DEMANDA Nº 1012/2026
- DEMANDA Nº 3142/2026
- DEMANDA Nº 1400/2026
- DEMANDA Nº 1237/2026
- DEMANDA Nº 2195/2026
- DEMANDA Nº 1994/2026
- DEMANDA Nº 1804/2026
- DEMANDA Nº 3156/2026

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade: Não se aplica.

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e / ou de execução: Não se aplica.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

Prazo e condições de entrega: Constará expressamente na requisição do serviço.

10. LOCAIS DE ENTREGA:

Endereço: Constará expressamente na requisição do serviço, uma vez que nem todos os eventos serão realizados na sede da SMFDS.

Responsável pelo recebimento: fiscalização do contrato. Sendo pessoa diversa, constará expressamente na requisição do serviço.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Fonte 1000

1332 - 3.3.90.39.00.00

1340 - 3.3.90.39.00.00

1349 - 3.3.90.39.00.00

1353 - 3.3.90.39.00.00

1357 - 3.3.90.39.00.00

1361 - 3.3.90.39.00.00

1381 - 3.3.90.39.00.00

1386 - 3.3.90.39.00.00

1391 - 3.3.90.39.00.00

1396 - 3.3.90.39.00.00

1402 - 3.3.90.39.00.00

1414 - 3.3.90.39.00.00

1421 - 3.3.90.39.00.00

1428 - 3.3.90.39.00.00

1440 - 3.3.90.39.00.00

1457 - 3.3.90.39.00.00

1469 - 3.3.90.39.00.00

1493 - 3.3.90.39.00.00

1494 - 3.3.90.39.00.00

1501 - 3.3.90.39.00.00

1504 - 3.3.90.39.00.00

1512 - 3.3.90.39.00.00

1515 - 3.3.90.39.00.00

13. GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Conforme indicação no processo interno da SMFDS SEI034571/2026, ficam os empregados públicos municipal, cientes que atuarão como Gestor, Fiscal e Suplente, na contratação descrita no processo de intenção geral PMPG SEI030753/2026:

Gestor do Contrato

Nome: AGNALDO LARA DOS SANTOS

Matrícula: 32530

Gestor do contrato Suplente

Nome: LEILA BATISTA GUSE MARTINS

Matrícula: 30612

Fiscal técnico

Nome: DAMARIS BERALDI GODOY LEITE

Matrícula: 31875

Fiscal técnico Suplente

Nome: FERNANDA CAROLINE FONSECA

Matrícula: 33718

Fiscal Administrativo

Nome: VINICIUS SLOMPO

Matrícula: 24928

Fiscal Administrativo Suplente

Nome: LUCIANA APARECIDA MIGDALSKI

Matrícula 30619

Fiscal Setorial

Nome: ERICA BISCAIA MATRAS

Matrícula 32477

Fiscal Setorial Suplente

Nome: ELIANE ZATCERKONEY

Matrícula 16393

14. GRAU DE NECESSIDADE:

() BAIXO

(X) MÉDIO

() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Não há.

Ponta Grossa, 31 de março de 2026.

Assinado por:

Luka Eduardo Tavares Alves

31/03/2026 - 12:13

U66Z4BCET0KS0JE0D90AQW

Luka Eduardo Tavares Alves – Assistente Administrativo II – SMFDS

Responsável pela elaboração da DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Departamento Administrativo / Agência do Trabalhador – SMICQP

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Emerson Sidnei Nunes da Silveira

MATRÍCULA: 33.150 E-MAIL: agenciapontagrossa@gmail.com

TELEFONE: (42) 3220-1070 Ramal: 238

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

- () SERVIÇO NÃO CONTINUADO
(X) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).
() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).
() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).
() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

- () CONCORRÊNCIA
(X) PREGÃO
() DISPENSA
() INEXIGIBILIDADE
- () COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS
() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS
() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- () NOVA CONTRATAÇÃO
() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____
VIGÊNCIA: _____
CONTRATADO: _____

- () NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE
() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A presente demanda tem por objetivo a aquisição de serviços de coffee break destinados ao atendimento de reuniões, eventos institucionais e confraternizações promovidas pela Agência do Trabalhador. A realização dessas atividades é fundamental para o fortalecimento das ações institucionais, promovendo a integração entre servidores, parceiros e usuários dos serviços, além de

contribuir para um ambiente mais acolhedor e produtivo. A disponibilização de coffee break durante esses encontros favorece a permanência dos participantes, estimula a interação e proporciona melhores condições para o desenvolvimento das atividades propostas.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	300 pessoas
MENU 2	
MENU 3	300 pessoas

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa,

	empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	- Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	- Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA 84/2026.

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

- Priorizar o fornecimento de alimentos produzidos localmente, reduzindo impactos relacionados ao transporte e incentivando a economia regional;
- Evitar o uso de materiais descartáveis não recicláveis, priorizando utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis;
- Incentivar o uso de embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental;
- Prever o adequado acondicionamento dos alimentos, evitando desperdícios;

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados, assegurando que os alimentos estejam dentro do prazo de validade, em adequadas condições de higiene, conservação e acondicionamento, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

As entregas dos serviços de coffee break deverão ser realizadas mediante agendamento prévio, conforme a necessidade da Agência do Trabalhador, considerando a programação de reuniões, eventos e confraternizações.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:

Agência do Trabalhador, Rua Doutor Colares, 354 – Centro Ponta Grossa, no horário das 08:00 as 16:00 de segunda a sexta feira.

Responsáveis pelo recebimento:

Jane D Eleoterio, matrícula: 20.623;

Marli Eva Arruda, matrícula: 31.852;

Selma Laewen, matrícula: 33.498;

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

As despesas decorrentes do contrato ocorrerão à conta das seguintes dotações:

- Diretoria da Agência do Trabalhador

Dotação: 10.004.11.334.0031.1.300/ 33.90.39.00.00, CR: 535, Fonte: 1000

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: Aline Tatiane Rodrigues

Matrícula: 32.770

Suplente de gestor

Nome: Maria Cecília Czelusniak

Matrícula: 31.501

Fiscal técnico

Nome: Marili Polli Pedroso

Matrícula: 30.700

Suplente de fiscal técnico

Nome: Roseni Terezinha Rodrigues

Matrícula: 13.125

Fiscal administrativo

Nome: Jane D' Eleotério

Matrícula: 20.623

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Aparecida Adriana de Lima

Matrícula: 32.752

Não dispomos de servidores suficientes para a indicação de fiscal e suplente setorial.

Fiscal setorial

Nome:

Matrícula:

Suplente de Fiscal setorial

Nome:

Matrícula:

14. GRAU DE NECESSIDADE:

() BAIXO

(X) MÉDIO

() ALTO

15. OBSERVAÇÕES

Ponta Grossa, 26 de março de 2026.

Assinado por:
Emerson Sidnei Nunes da Silveira
27/03/2026 - 14:34
WCU0WXAXSECPBYUAE4I2YW

Emerson Sidnei Nunes da Silveira
Diretor da Agência do Trabalhador

Assinado por:
Faynara Cristina Merege Barbosa
27/03/2026 - 14:48
RUURLKYC3SXUOEPCAAHF1YA

Faynara Cristina Merege Barbosa
Secretária Municipal de Indústria, Comércio e Qualificação Profissional

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREACK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: SMICQP/DEPARTAMENTO DE QUALIFICAÇÃO
PROFISSIONAL

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: LUCIANA DOBRUSKI

MATRÍCULA: 25330 E-MAIL: lucianadobruski@gmail.com

TELEFONE: (42) 99106-4565 / (42) 3220-1000 Ramal: 1427

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

(x) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(x) PREGÃO

() DISPENSA

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(x) NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

() NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

A contratação de serviços de coffee breack para o ano de 2026, no âmbito do Departamento de Qualificação Profissional da SMICQP, justifica-se pela necessidade de apoio às cerimônias de formatura dos cursos ofertados ao longo do período, bem como às atividades da Semana da Qualificação Profissional, prevista para o mês de agosto, que reunirá expressivo público.

A medida contribui para a adequada organização dos eventos, valorização dos participantes e fortalecimento institucional junto à comunidade.

Ressalta-se que, embora a despesa não esteja prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, trata-se de demanda superveniente, necessária para assegurar a qualidade das ações desenvolvidas e o pleno cumprimento das iniciativas de qualificação profissional.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	1200
MENU 2	350
MENU 3	1200

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduiche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

() PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA _____

(x) NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: A contratação de serviços de coffee breack para o ano de 2026, no âmbito do Departamento de Qualificação Profissional da SMICQP, justifica-se pela necessidade de apoio às cerimônias de formatura dos cursos ofertados ao longo do período, bem como às atividades da Semana da Qualificação Profissional, prevista para o mês de agosto, que reunirá expressivo público.

A medida contribui para a adequada organização dos eventos, valorização dos participantes e fortalecimento institucional junto à comunidade.

Ressalta-se que, embora a despesa não esteja prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, trata-se de demanda superveniente, necessária para assegurar a qualidade das ações desenvolvidas e o pleno cumprimento das iniciativas de qualificação profissional.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Critérios de sustentabilidade:

8.2. Deverá a empresa adotar boas práticas de Sustentabilidade Social, Econômica, Ambiental, Ética e Política, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução de poluição ambiental.

8.3. Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Decreto Municipal nº 11.328/2016 e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

8.4. São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I - Menor impacto sobre recursos naturais como fauna, flora, ar, solo e água;
- II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

8.5. Deverá garantir que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15.448-1 e 15.448-2.

8.6. Garantir que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Permite a subcontratação:

Qualquer necessidade de subcontratação para exercício de contrato é de única e exclusiva responsabilidade da contratada.

Garantia do produto e/ou de execução:

Os procedimentos adotados pela contratada devem ser pautados pelo o que designa a Anvisa (Portaria n.º 326. e Resolução n.º 275) e Inmetro com referência a obediência das especificações mínimas dos materiais a serem utilizados para confecção e transporte.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Tendo como propósito o exercício contratual em demandas, o contratante entrará em contato com a contratada com antecedência mínima de 15 dias antes da entrega informando quantidade, horário e local a ser entregue. O pagamento se dará após a emissão de Nota Fiscal da contratada por cada

demanda (ou grupo de demandas, como preferir) e atenderá os prazos executados regularmente junto à fonte pagadora.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:

Tendo como propósito o exercício contratual em demandas, o contratante entrará em contato com a contratada com antecedência mínima de 15 dias antes da entrega informando quantidade, horário e local a ser entregue.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

- (☒) RENOVÁVEL
(☐) NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

CR: 547

10.006.11.334.0074.2.079./3.3.90.399999

Recurso próprio - 1000

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

GESTOR DO CONTRATO: ANA PAULA DOMINGOS
MATRÍCULA Nº: 33064

SUPLENTE DE GESTOR DO CONTRATO: LAURA AMANDA DE LIMA
MATRÍCULA Nº 33202

FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: LARISSA TOBIAS CARNEIRO
MATRÍCULA Nº: 33494

SUPLENTE DO FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: ERICKELI IANSEN
MATRÍCULA Nº: 33502

FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO: ADRIANO GONSALVES
MATRÍCULA Nº: 19656

SUPLENTE DO FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO: MÁRCIA KARINE FRANQUITTO
MATRÍCULA Nº:29528
FISCAL SETORIAL DO CONTRATO: MARISTELA GUARNIERI
MATRÍCULA Nº: 12834

SUPLENTE DO FISCAL SETORIAL DO CONTRATO :LUCINEIA DE CAMPOS
MATRÍCULA Nº: 9204

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(x) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

PONTA GROSSA, 31 DE MARÇO DE 2026.

Assinado por:

Luciana Dobruski

31/03/2026 - 13:36

OJS4J4HHTMICGGM0RJW6HA

LUCIANA DOBRUSKI

ASSISTENTE ADMINISTRATIVO
SMICQP/DEPARTAMENTO DE QUALIFICAÇÃO
PROFISSIONAL

Assinado por:

Faynara Cristina Mereg Barbosa

31/03/2026 - 13:47

RURLKYC3SXUOEPCAAHF1YA

FAYNARA CRISTINA MEREGE BARBOSA

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA
COMÉRCIO E QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Secretaria Municipal de Meio Ambiente/DA

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Ariete de Fatima Rissetti Denck

MATRÍCULA: 33053 E-MAIL: pg.smma@gmail.com

TELEFONE: 42 3220-1000 ramal: 2308

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

(X) SERVIÇO NÃO CONTINUADO

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

(X) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(X) NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: 188/2025

VIGÊNCIA: 01/10/2025 – 01/10/2026

CONTRATADO: NOVA PREMEATA PANIFICADORA LTDA

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo atender às demandas da Secretaria Municipal de Meio Ambiente quanto à realização de eventos institucionais, reuniões, capacitações, palestras e demais atividades que envolvam a participação de servidores, autoridades e comunidade em geral.

A contratação de empresa especializada no fornecimento de coffee break se faz necessária para garantir adequada recepção e suporte aos participantes, contribuindo para a organização, conforto e eficiência dos eventos realizados pela Administração Pública.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	2000
MENU 2	400
MENU 3	200

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	- Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml

Rubrica:

AD

Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml

Rubrica:

AD

Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3	
Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA: 3374 e 3375/2026.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Crerios de sustentabilidade: A contratada deverá adotar práticas sustentáveis na execução dos servcios, priorizando, sempre que possível, a utilização de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, bem como a redução do uso de materiais descartáveis. Deverá ainda promover o uso consciente dos recursos, realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados e garantir que todos os produtos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes.

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução: A contratada deverá assegurar a qualidade, higiene e segurança dos alimentos fornecidos, observando rigorosamente as normas da vigilância sanitária. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e dentro dos prazos de validade, cabendo à contratada a substituição imediata de quaisquer itens que apresentem irregularidades, inadequações ou não conformidade com as especificações exigidas.

Rubrica:

AD

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Os serviços serão executados de forma parcelada, conforme a necessidade da contratante, mediante solicitação prévia, com antecedência mínima a ser definida no Termo de Referência.

A contratada deverá realizar a entrega e montagem do coffee break no local, data e horário indicados pela contratante, garantindo que todos os itens estejam devidamente preparados, acondicionados e prontos para consumo no momento do evento.

Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, em conformidade com as normas da vigilância sanitária, sendo de responsabilidade da contratada a reposição imediata de quaisquer itens que apresentem irregularidades ou estejam em desacordo com o solicitado.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:
Rua Ricardo Wagner, nº 285, Bairro Olarias, Ponta Grossa – PR.

Responsável pelo recebimento: Olmiro Ramão Bianchini Filho, matrícula nº 20.879.
Telefone: (42) 3220-1000, ramal 2308.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

CR 1132 – 3.3.90.39.00.00 / 19.001.18.122.0010.2164

CR 1180 – 3.3.90.36.00.00 / 19.003.18.542.0093.2170

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

GESTOR DO CONTRATO: Olmiro Ramão Bianchini Filho
MATRÍCULA Nº: 20879

SUPLENTE DO GESTOR: Jefferson Thiago Kogut Batista
MATRÍCULA Nº: 33486

FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO: Andréia Aparecida de Oliveira
MATRÍCULA Nº: 11162

SUPLENTE DO FISCAL TÉCNICO: Adriana Moreira Lopes Silva
MATRÍCULA Nº: 33028

FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO: Mauro Andrade
MATRÍCULA Nº: 32734

SUPLENTE DO FISCAL ADMINISTRATIVO: Cristiana Trujilu Gerônimo
MATRÍCULA Nº: 33384

Rubrica:

AD

FISCAL SETORIAL DO CONTRATO: Ana Cristina Blum Garcia
MATRÍCULA Nº: 20643

SUPLENTE DO FISCAL SETORIAL: Adriana de Andrade e Silva
MATRÍCULA Nº: 22107

14. GRAU DE NECESSIDADE:

(x) MÉDIO

Ponta Grossa, 20 de março de 2026

Assinado por:

Ariete de Fátima Rissetti Denck

20/03/2026 - 12:13

P4GHNKYDSLEWW4U3B8ZDKW

Ariete de Fatima Rissetti Denck

Mat. 33053

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: SMRH

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: GISELE APARECIDA SUPANIK

MATRÍCULA: 27511

E-MAIL: gisele.supanik@pontagrossa.pr.gov.br

TELEFONE: (42) 3220-1000 ramal 1254

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

☒ SERVIÇO NÃO CONTINUADO

☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ PREGÃO

☒ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

☐ NOVA CONTRATAÇÃO

☒ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

ATA: 188/2025

VIGÊNCIA: 01/10/2025 por 12 meses

CONTRATADO: NOVA PREMEATA PANIFICADORA LTDA

☐ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

Para suprir as demandas de fornecimento de coffee break e lanches para servir em eventos realizados pela secretaria de Recursos Humanos, palestras, reuniões e demais atividades que se fizerem necessárias.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	2.288
MENU 2	112
MENU 3	500

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfira aberta de carne moída, esfira aberta de queijo, esfira aberta de calabresa, esfira fechada de carne moída, esfira fechada de frango, esfira fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva,

	cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
--	--

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	- Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	- Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	- Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA:

2457/2026

2499/2026

2518/2026

2850/2026

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução:

Garantia de que todos os itens são frescos e dentro do prazo de validade e compromisso com as normas da ANVISA e boas práticas de manipulação de alimentos com a substituição imediata de qualquer item que não apresente as características organolépticas adequadas.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Conforme edital.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Os locais para entrega e opções de cardápio serão definidos de acordo com a necessidade da Secretaria, sendo solicitado pelo fiscal do contrato, através de ordem de serviço, com no mínimo 24 horas de antecedência do início do evento.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL
() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

09.001.04.112.0010.0.068 – 3.3.90.39.00.00,
09.003.11.332.0260.2.071 – 3.3.90.39.00.00,
09.004.11.332.0027.2.072 - 3.3.90.39.00.00,

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTES DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: Vera Lucia Ribeiro
Matrícula: 33576

Suplente de gestor

Nome: Ana Lucia Lopes Xavier
Matrícula: 22016

Fiscal técnico

Nome: Elineia de Fatima Batista Gonçalves
Matrícula: 21358

Suplente de fiscal técnico

Nome: Carla Patricia Scortegagna
Matrícula: 22468

Fiscal administrativo

Nome: Fabricio Jose dos Santos Alves
Matrícula: 29414

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Marcio Angieski Eloy
Matrícula: 30725

Fiscal setorial

Nome: Flavio Luis Camargo
Matrícula: 35962

Suplente de Fiscal setorial

Nome: Ideise Rocio Moreira Lima
Matrícula: 32531

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
() MÉDIO
(X) ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 25 de março de 2026

Assinado por:

Gisele Supanik

25/03/2026 - 07:40

J0KJCI0STRSDZDTNJWZNVA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

1. SETOR REQUISITANTE

SECRETARIA: Secretaria Municipal de Saúde

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Elaine Cristina Lupepsa

MATRÍCULA: 35.339

E-MAIL: eclmachado@hotmail.com

TELEFONE: 42 99985-2179

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

(X) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(X) PREGÃO

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(X) NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO: _____

VIGÊNCIA: _____

CONTRATADO: _____

() NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de Coffee Break, visa suprir a necessidade em razão da realização de reuniões com horários prolongados promovidas por este órgão. .

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS
MENU 1	4.000
MENU 2	XXXXXXX
MENU 3	100

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão- Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar- O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional- Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas- Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.- Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.

Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.

Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas- Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
--------------------------	--

MENU 3	
Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Peso aproximado: 20 gramas cada unidade- Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado- Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA: **Demanda Nº 230/2026**

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade:

A contratada não pode ter respondido ou estar respondendo criminalmente por crimes ambientais nos últimos 5 anos e se comprometer a utilizar preferencialmente materiais descartáveis recicláveis ou biodegradáveis.

Permite a subcontratação:

A entrega e toda qualquer subcontratação que seja necessária antes da mesma é de inteira responsabilidade da contratada.

Garantia do produto e/ou de execução:

Os procedimentos adotados pela contratada devem ser pautados pelo o que designa a Anvisa (Portaria n.º 326. e Resolução n.º 275) e Inmetro com referência a obediência das especificações mínimas dos materiais a serem utilizados para confecção e transporte.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

Será realizado reuniões por mês conforme demanda em um prazo inicial de 12 meses podendo ser prorrogado a critério da administração

10. LOCAIS DE ENTREGA

10.1 Secretaria Municipal de Saúde - Endereço: Rua Afonso Pena, nº 87 – Estrela

Servidora: Rafaela Chirigatti de Andrade

Matrícula: 35.435

Contato: 42 3220-100 - Ramal: 4037

10.2 Conselho Municipal de Saúde - Endereço: Rua Balduino Taques, nº 445 – Centro.

Servidora: Barbara Cristina Antunes de Lima

Matrícula: 35.259

Contato: 42 3220-1000 - Ramais: 2056/2057

Demais locais conforme reuniões agendadas – solicitação dos demais fiscais

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(x) RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

Recurso 303 - Município

1703 – 33.90.39.41.00

24.002.10.1220235.2328

1643 – 33.90.39.41.00

24.001.10.1220010.2317

1654 – 33.90.39.41.00

24.001.10.303.0021.2276

Recurso 494 – Federal

1755 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3010055.2306

1900 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3020061.2322

1970 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3030064.2298

1983 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3040062.2326

1998 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3050062.2304

2034 – 33.90.39.41.00

24.002.10.3050062.2316

2042 – 24.002.10.3050062.2327

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: Angela Aparecida Gasparello
Matrícula: 35311

Suplente de gestor

Nome: Euclides Rafael Ferreira
Matrícula: 35348

Fiscal técnico

Nome: Cleiber Márcio Flores
Matrícula: 35173

Suplente de fiscal técnico

Nome: Jean Fernando Sandeski Suber
Matrícula: 35090

Fiscal administrativo

Nome: Rafaele Chirigatti de Andrade
Matrícula: 35435

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Marcia Aparecida Pereira dos Santos
Matrícula: 33906

Fiscal setorial

Nome: Barbara Cristina Antunes de Lima
Matrícula: 35259

Suplente de Fiscal setorial

Nome: Sherryl Cristina Carvalho Nunes

Matrícula: 34841

14. GRAU DE NECESSIDADE:

() BAIXO

(X) MÉDIO

() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 25 de Março de 2026.



Documento assinado digitalmente

ELAINE CRISTINA LUPEPSA

Data: 30/03/2026 15:39:13-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura do Responsável pela DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD**COFFEE BREAK – PARA EVENTOS
SEI nº 030753/2026****1. SETOR REQUISITANTE:**

Secretária Municipal de Serviços Públicos/ Departamento Administrativo

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: JOCIANE TABORDA DOS SANTOS

MATRÍCULA: 29.163

E-MAIL: jociane.taborda2@gmail.com

TELEFONE: 42 3320-1000 Ramal 1018

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

() SERVIÇO NÃO CONTINUADO

(**X**) SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(**X**) PREGÃO

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

() NOVA CONTRATAÇÃO

(**X**) NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

CONTRATO/ ATA: ATA 188.2025 – PREGÃO 93/2025

VIGÊNCIA: 30/09/2026

CONTRATADO: **NOVA PREMEATA PANIFICADORA LTDA**

() NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVACÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de coffee break tem como objetivo suprir as necessidades decorrentes da realização de eventos institucionais, tais como reuniões técnicas, solenidades, capacitações, treinamentos, palestras, eventos da CIPA e SIPAT bem como eventos internos e externos promovidos por esta Secretaria.

A contratação de empresa especializada assegura a qualidade dos produtos oferecidos, a variedade do cardápio, o cumprimento das normas sanitárias vigentes e a adequada execução dos serviços, incluindo toda a logística necessária.

Dessa forma, o investimento em coffee break configura-se como medida que agrega valor aos eventos realizados, proporcionando melhor acolhimento aos participantes, contribuindo para o seu bem-estar e favorecendo o alcance dos objetivos institucionais propostos.

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	580
MENU 2	580
MENU 3	580

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Água mineral sem gás- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio- Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none">- Néctar sem adição de conservantes- Enriquecido com vitamina C, isento de glúten- Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba- Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores- Embalagem: longa vida contendo 1 litro

<p>Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. -
<p>Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. -
<p>Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
<p>Salgados fritos (3 unidades/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
<p>Salgados assados (4 unidades/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
<p>Bolos (2 fatias/pessoa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3	
Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(**X**) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

DEMANDA Nº 425/2026

Setor Requisitante: Dpto de Serviços Públicos

Previsão de Utilização : 2 /2026

Responsável(eis): RENAN BACH TRIBECK(30671) - cadastrador

JOANISE APARECIDA VIEIRA(24907) - REQUISITANTE

Disposições setoriais: Serviços Pessoa Jurídica

Desdobramento: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

GRAU DE NECESSIDADE: Baixo() Médio() Alto(X) Nova Contratação (X) Contrato Pre Existente () Contrato Nº

JUSTIFICATIVA: Contratação de empresa de prestação de serviços para manter as atividades do órgão e/ou projetos, programas e ações por ele atendidas, seja na área administrativa, financeira, técnica, operacional entre outras. Coffee Break para eventos

OBSERVAÇÕES:

Item	Descrição	Classificação	Qtde	Unid	Unit	Total
1	COFFEE BREAK PARA EVENTOS	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO	1760	unida	33,30	58.608,00
	Total					58.608,00

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Sustentabilidade:

Deverá a empresa adotar boas práticas de Sustentabilidade Social, Econômica, Ambiental, Ética e Política, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução de poluição ambiental.

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Decreto Municipal nº 11.328/2016 e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I - Menor impacto sobre recursos naturais como fauna, flora, ar, solo e água;
- II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Deverá garantir que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR - 15.448-1 e 15.448-2.

Garantir que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

8.2 Subcontratação:

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

8.3 Garantia dos produtos:

A garantia de que os alimentos e bebidas servidos durante o coffee break são frescos, de boa qualidade e preparados de acordo com o que foi solicitado por esta Secretaria.

8.4 Garantia de Execução:

Garantir que o coffee break será entregue e montado no horário estabelecido para o evento.

A equipe de serviço deve estar atenta a vários detalhes durante o coffee break, incluindo:

Reabastecimento de alimentos e bebidas: Garantir que o coffee break nunca fique vazio, mantendo os itens frescos e disponíveis para os participantes.

Limpeza e Desmontagem: Após o término do coffee break, a equipe deve realizar a limpeza e desmontagem.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

Imediato

Parcelada conforme necessidade.

10. LOCAIS DE ENTREGA:

Prazo e condições de entrega:

O fornecedor disponibilizará a entrega dos itens conforme solicitado na ordem de serviço, feitos no dia, utilizando matéria-prima e insumos de primeira, a fim de garantir a qualidade dos alimentos, de acordo com a solicitação desta Secretaria, e entregue no local a ser indicado, sendo que esta encaminhará a solicitação em até 48hrs antes do evento.

Locais de entrega:

SECRETARIA DE SERVIÇOS PÚBLICOS

Rua: Franco Grilo, 628 – Colônia Dona Luiza
Cep: 84045-320 Ponta Grossa Paraná

De segunda à sexta das 08:00-11:30 – 13:00 -16:30
a/c CRISLÉIA APARECIDA GOMES ou RENAN BACH TRIBECK.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(☒) RENOVÁVEL
(☐) NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

07.001.04.122.0010.2.052 / 3.3.90.39.00.00 – CR 334

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato: RENAN BACH TRIBECK, Matrícula 30671.

Suplente de gestor: MARI NEUSA SILVEIRA DOS SANTOS 30671.

Fiscal técnico: VALDIRENE GORTE MOREIRA, Matrícula: 21279.

Suplente de fiscal técnico: MARI NEUSA SILVEIRA DOS SANTOS, Matrícula: 16136.

Fiscal administrativo: CRISLÉIA APARECIDA GOLES, Matrícula 13129

Suplente de fiscal administrativo: FÁBIO VINICIUS CONRADO, Matrícula: 29134

Fiscal Setorial: Informamos que esta Secretaria não dispõe de servidores efetivos em número suficiente para designação de fiscal setorial e suplente.

Ressalta-se que apenas o Departamento Administrativo possui autorização para solicitar e acompanhar os pedidos de coffee break, sendo que todos os servidores lotados nesse

setor já foram formalmente indicados para atuar na fiscalização e acompanhamento do objeto.

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
() MÉDIO
(**X**) ALTO

Ponta Grossa, 26 de Março de 2026.

Assinado por:

Eduardo Marques

26/03/2026 - 15:32

KMOUPZ26RKQOBQ7WQU7DRW

JOCIANE TABORDA DOS SANTOS

MAT. 29.163

Responsável pela DFD

Assinado por:

Jociane Alice Taborda dos Santos

26/03/2026 - 15:31

IS7QZRIJVSFSYI6V3EVEAKW

EDUARDO MARQUES
SEC. MUNICIPAL DE SERVIÇOS PÚBLICOS

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD
COFFEE BREAK – PARA EVENTOS**

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Departamento Administrativo – Secretaria Municipal de Turismo.

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Natali Calderari.

MATRÍCULA: 33345

E-MAIL: natali_calderari@hotmail.com

TELEFONE: 3220-1000, ramal 2099.

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

(X) SERVIÇO NÃO CONTINUADO

() SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

() SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

() MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

() MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

() CONCORRÊNCIA

(X) PREGÃO

(X) COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() DISPENSA

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

() INEXIGIBILIDADE

() COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(X) NOVA CONTRATAÇÃO

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL

(X) NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

() NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com o objetivo de garantir um acolhimento de qualidade aos grupos de *presstrip*, artistas, palestrantes, jornalistas, oficineiros, agentes de viagem e convidados que visitam Ponta Grossa durante os eventos e ações promovidos pela Secretaria, faz-se necessária a presente contratação. A requisição também é essencial para atender às demandas de lançamentos de eventos programados, reuniões e outras necessidades institucionais da pasta.

Rubrica:
NC

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	200
MENU 2	200
MENU 3	200

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

Rubrica:
NC

Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
----------------------------	--

MENU 2	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 3	
Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA: Demanda nº 643/2026.

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

Rubrica:
NC

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade: empresa deverá adotar boas práticas de Sustentabilidade Social, Econômica, Ambiental, Ética, política, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução de poluição ambiental. Os requisitos incluem a utilização de materiais renováveis e recicláveis, medidas de eficiência energética para reduzir o consumo de energia, práticas logísticas que minimizem o desperdício, destinação de forma ambientalmente adequada de todos os materiais e insumos que foram utilizados na prestação de serviços, e colaboração com a coleta seletiva para reciclagem com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente.

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução: não haverá exigência de garantia.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

As solicitações serão conforme necessidades da Secretaria de Turismo, cabendo ao órgão informar à contratada com antecedência mínima de 5 dias. A empresa deverá disponibilizar alimentos obrigatoriamente frescos, contendo a data de validade legível (suco de caixa) e deverão ser entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos; os alimentos devem ser de fabricação própria; entregar os produtos em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências designadas; e realizar a entrega dos alimentos nos locais e datas designados.

10. LOCAIS DE ENTREGA

Os locais de entrega serão informados antecipadamente pela Secretaria, conforme localização do evento. A sede da Secretaria está na Rua Sete de Setembro, 510, Centro. Responsável pelo recebimento Alana Miliorini da Silva, matrícula 27522, ramal 2099.

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) RENOVÁVEL

() NÃO RENOVÁVEL

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

11.001.04.122.0010.2081 / 3.3.90.39 / CR 564

Rubrica:
NC

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTE DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do contrato

Nome: Célia Regina Kubaski Xavier

Matrícula: 33050

Suplente de gestor

Nome: Anne Louise Pinheiro

Matrícula: 33067

Fiscal técnico

Nome: Milene Gonçalves

Matrícula: 27520

Suplente de fiscal técnico

Nome: Francisco Kapfenberger Filho

Matrícula: 33091

Fiscal administrativo

Nome: Alana Miliorini da Silva

Matrícula: 27522

Suplente de fiscal administrativo

Nome: Micheli Introvini Turek

Matrícula: 27521

Fiscal setorial

Nome: Luciane Nunes Freitas dos Santos

Matrícula: 33411

Suplente de Fiscal setorial

Nome: Maria Adriana das Neves

Matrícula: 27519

Rubrica:
NC

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(X) MÉDIO
() ALTO

Ponta Grossa, 23 de março de 2026.

Assinado por:
NATALI CALDERARI
23/03/2026 - 13:45
YVF0KQJIRIQ7NMR9SKO09Q
NATALI CALDERARI
Responsável pelo DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

COFFEE BREAK – PARA EVENTOS

1. SETOR REQUISITANTE

UNIDADE/SETOR/DEPTO/SECRETARIA: Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Izaltino Cordeiro dos Santos

MATRÍCULA: 32992 E-MAIL: agriculturapontagrossa@gmail.com

TELEFONE: 3220-1000, ramal 1246

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO:

☒ **SERVIÇO NÃO CONTINUADO**

☐ SERVIÇO CONTINUADO **SEM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: sem a necessidade de posto de trabalho no local).

☐ SERVIÇO CONTINUADO **COM** DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. (Ex.: serviços de limpeza / segurança com posto de trabalho no local).

☐ MATERIAL DE CONSUMO (Vida útil menor que dois anos).

☐ MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (Vida útil maior que dois anos).

3. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO:

☐ CONCORRÊNCIA

☒ **PREGÃO**

☒ **COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS**

☐ DISPENSA

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

☐ INEXIGIBILIDADE

☐ COM O USO DO REGISTRO DE PREÇOS

4. MOTIVO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

☐ NOVA CONTRATAÇÃO

☒ **NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL**

CONTRATO: 188/2025

VIGÊNCIA: 01 / 10 / 2026

CONTRATADO: NOVA PREMEATA

☐ NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE

☐ NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO –

Eventos da Secretaria

6. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA:

CARDÁPIO	QUANTIDADE ESTIMANDA DE PESSOAS
MENU 1	1.500
MENU 2	300
MENU 3	200

MENU 1	
Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Néctar de frutas (250 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Néctar sem adição de conservantes - Enriquecido com vitamina C, isento de glúten - Sabores: laranja, uva, maracujá, pêssego, manga, morango, pera, maçã, abacaxi, goiaba - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou gelada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio, assim como os sabores - Embalagem: longa vida contendo 1 litro
Café preto, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Café de primeira qualidade, coado, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50% sem adoçar - O café deverá ser do tipo torrado e moído, intensidade tradicional - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, devidamente identificadas - Fornecer sachês de açúcar, contendo entre 0,5 a 0,8 gramas por unidade, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante, contendo entre 0,6 a 1 grama, na proporção mínima de 2 sachês por pessoa.
Chá mate, bebida tipo infusão (100 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate tradicional, bebida tipo infusão - Proporção de 50% ligeiramente adoçado e 50 % sem adoçar - Servido em garrafas térmicas separadas, adoçado e sem adoçar, com sistema de identificação - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou gelada, e será descrito no cardápio. - Fornecer sachês de açúcar (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa. - Fornecer sachês de adoçante (0,5 a 0,8 gramas) na proporção de 2 sachês por pessoa.
Leite semidesnatado (50 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Leite semidesnatado líquido - Esta bebida poderá ser solicitada quente ou temperatura ambiente - Servido em garrafas térmicas ou poderá ser solicitado para entregar na própria embalagem UHT - Embalagem: longa vida UHT de 1 litro
Salgados fritos (3 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Coxinha de frango, rissole de palmito, rissole de frango, rissole de carne moída, rissole de pizza, bolinha de queijo, bolinha de presunto e queijo, pastel de carne moída, pastel de frango, pastel de palmito, pastel de pizza, quibe, croquete de carne moída tradicional, enroladinho de salsicha - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Salgados assados (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Tamanho coquetel, aproximadamente 30 gramas cada unidade - Opções: Esfirra aberta de carne moída, esfirra aberta de queijo, esfirra aberta de calabresa, esfirra fechada de carne moída, esfirra fechada de frango, esfirra fechada de calabresa, empada de frango, empada de palmito, pão de queijo, croissant de queijo e presunto, croissant de frango, chipa, enroladinho de salsicha, pão de frios, folhado de frango, folhado de palmito, quibe assado, pão de batata recheado com frango e catupiry - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.
Bolos (2 fatias/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 40 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

MENU 2

Água mineral (200 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Água mineral sem gás - Temperatura para distribuição poderá ser ambiente ou resfriada, sendo definida no momento da solicitação do cardápio - Embalagem: copo de 200 ml
Refrigerante (1 lata de 350 ml/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada - Opções: Cola, laranja, guaraná ou limão. Poderá ser solicitada também nas versões zero adição de açúcares, servir gelado - Embalagem: lata de 350 ml
Sanduíche quente (1 unidade/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso total aproximado do lanche: 230 gramas - Conteúdo: Pão de hambúrguer (aproximadamente 80 g cada unidade). Recheio: Queijo muçarela (1 fatia 25 g) Presunto cozido (1 fatia 25 g) Hambúrguer bovino artesanal com carne moída de primeira qualidade (1 unidade 100 g) Maionese em sachê (1 unidade 7 g) Mostarda em sachê (1 unidade 7 g) Catchup em sachê (1 unidade 7 g) - O lanche deverá estar acondicionado em saco plástico alimentar, liso leitoso - Fornecer guardanapo embalado (2 unidades por pessoa) - Fornecer 1 canudo embalado (1 unidade por pessoa) - O lanche deverá ser transportando em caixa térmica para que seja mantida a temperatura do alimento.
Bolo (1 fatia/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Cada fatia deverá ter aproximadamente 60 gramas - Opções: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e granulado, bolo de laranja, bolo de limão, toalha felpuda, bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de fubá com goiabada, bolo inglês, bolo formigueiro, cuque de banana, cuque de goiabada, cuque de uva, cuque de farofa, cuque de coco, mármore, milho verde, bolo de fubá cremoso, bolo de banana invertido, bolo de maçã com canela, bolo integral de banana com aveia - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato.

Intenção de MENU 3

Docinhos de festa (4 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Brigadeiro, beijinho de coco, cajuzinho, olho de sogra, docinho de uva, casadinho, brigadeiro branco, paçoca - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato
Docinho de festa (1 unidades/pessoa)	<ul style="list-style-type: none"> - Peso aproximado: 20 gramas cada unidade - Opções: Bombom de damasco, camafeu de nozes, bombom de prestígio, bombom de morango, bombom de cereja, ouriço de coco espelhado - Cardápio elaborado de acordo com o fiscal do contrato

7. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

(X) PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Nº e ano da Demanda do PCA 48/2026

() NÃO HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL 2026

Justificar: _____

Obs.: Anexar a demanda do PCA no SEI.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Critérios de sustentabilidade: _____

Permite a subcontratação: () Sim (X) Não.

Garantia do produto e/ou de execução

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo e condições de entrega:

7 dias após a solicitação

10. LOCAIS DE ENTREGA

Endereço completo incluir telefone/ramal e com nome de quem receberá o objeto:

Av. Visconde de Taunay, 950
Bairro: Ronda / Ponta Grossa-PR
Prefeitura Municipal de Ponta Grossa - Paraná
4º Andar - SMAPA
Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

(X) **RENOVÁVEL**
() **NÃO RENOVÁVEL**

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E CÓDIGO REDUZIDO A SEREM UTILIZADOS:

CR: 229 e CR: 274

13. INDICAR: GESTOR, FISCAL e SUPLENTES DO CONTRATO:

Os servidores indicados, deverão assinar o Termo de Ciência de Gestor/Fiscais, essa indicação deverá ser de 4 titulares e 4 suplentes, conforme Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos.

Anexar no processo SEI

Gestor do Contrato:

Nome: Miguel Aurélio Droppa
Matrícula: 33169

Fiscal Administrativo:

Nome: Saiuri Ishikura
Matrícula: 21371

Fiscal Técnico:

Nome: Tácia Gomes Bergstein Galan
Matrícula: 30073

Fiscal Administrativo:

Nome: Valquíria Grochovski
Matrícula: 21492

Suplente Gestor do Contrato:

Nome: Fábio de Jesus
Matrícula: 33397

Suplente Fiscal Administrativo:

Nome: Dilcéia José V. de Oliveira
Matrícula: 17589

Suplente Fiscal Técnico:

Nome: Mônica Felipkowski G. Gomes
Matrícula: 15755

Suplente Fiscal Administrativo:

Nome: Maristela Ap. Fernandes Reis
Matrícula: 22335

14. GRAU DE NECESSIDADE:

- () BAIXO
(X) MÉDIO
() ALTO

15. OBSERVAÇÕES:

Ponta Grossa, 13 de Abril de 2026

Assinado por:
IZALTINO CORDEIRO DOS SANTOS
13/04/2026 - 14:18
Q6O7RFEWQPARKN9KDU7NYW

Assinatura do Responsável pela DFD