

## OBJETO – COFFEE BREAK

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

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviço de **coffee break para a realização dos eventos do CRESS-ES**, compreendendo o fornecimento de alimentação, bebidas e seus utensílios, para atender as necessidades do Conselho Regional de Serviço Social da 17ª Região – CRESS-ES, de acordo com as especificações e condições constantes no Termo de Referência.

#### 1.2. Do serviço de coffee break:

1.2.1. Deverá a **CONTRATADA disponibilizar os serviços**, quando houver solicitação da CONTRATANTE, nos municípios de **Vitória, Serra, Cariacica, Vila Velha ou Viana**, devendo a CONTRATADA permanecer no local do evento durante a prestação do serviço, que terá **1 (uma) hora de duração**, conforme datas e horários agendados.

1.2.2. A empresa CONTRATADA deverá fornecer copos, talheres descartáveis, palitos e guardanapo de papel, e demais utensílios necessários, proporcionais às quantidades de participantes dos eventos para que os mesmos possam se servir, e ainda toalhas para cobrir as mesas em que os alimentos serão servidos.

1.2.3. A CONTRATADA deverá organizar a mesa e, ao final do evento, retirar seus utensílios.

1.2.4. A CONTRATADA deverá fornecer açúcar e adoçante de forma proporcional aos alimentos fornecidos.

1.2.5. Os alimentos deverão vir obrigatoriamente com identificação para facilitar o consumo, como por exemplo: “sem glúten”, “vegano”, “natural”, “adoçado”, “sem açúcar”.

1.2.6. A CONTRATADA obrigará-se a efetuar a entrega do coffee break, rigorosamente, no local, data e hora definidos pela CONTRATANTE, devendo chegar ao local com a antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o evento em relação ao horário agendado, para organização e disposição prévia dos alimentos.

1.2.7. A CONTRATANTE poderá solicitar o coffee break somente para entrega, devendo a CONTRATADA fornecer nos municípios de Vitória, Serra, Cariacica, Vila Velha ou Viana sem que haja a necessidade de permanência de representante da CONTRATADA no local do evento, de modo que alguns itens sejam entregues em embalagens descartáveis, visando facilitar o transporte dos mesmos pela CONTRATANTE, pois podem ocorrer eventos fora da região geográfica definida, ou mesmo eventos em que os alimentos tenham que ficar disponíveis por prazo maiores que 1 (uma) hora.

#### 1.3. Tipos de coffee break e seus respectivos cardápios:

1.3.1. Coffee break simples, conforme tabela abaixo:

ITEM / TIPO	COFFEE BREAK – SIMPLES ESPECIFICAÇÃO	QTD. POR PESSOA
Item 1 -	Café	100 ml.
	Água mineral	40 ml
Coffee Break Sim-	<b>Suco de frutas integral natural</b> - devendo ser fornecido do volume total, 50% adoçado e 50% sem adição de açúcar, com, no mínimo, <b>2 sabores</b> entre os seguintes: abacaxi; laranja; uva; acerola; manga; goiaba.	200 ml

ples	<b>Bolos de produção própria</b> - deve ser fornecido, <b>1 sabor</b> entre os seguintes: cenoura com cobertura de chocolate; chocolate; abacaxi; banana; maçã com canela; fubá; laranja.	2 fatias com 30g cada fatia.
	<b>mini pão de queijo ( ## sem glúten ## )</b> - devendo ser apresentado com placa de identificação “não contém glúten”.	2 unids. com 25g cada.
	<b>Mini salgados assados (sem fritura)</b> - croissant, pastel, esfirra, empada, enrolado, quibe, etc. sendo <b>2 tipos</b> , no mínimo, e todos devem ser recheados com carnes diversas e queijos.	2 unids. com 25g cada.
	<b>Mini sanduíche</b> – preparado com as seguintes bases: pão francês; bisnaguinha; integral; miga; croissant; devendo ser fornecido do volume total com, <b>1 tipo de recheio</b> , entre os seguintes: recheio de peito de peru com queijo; frango desfiado com requeijão e alface; atum com maionese e alface; queijo, alface e tomate.	1 unid. com 60g cada sanduíche.
	<b>Frutas</b> – morango; uva; maçã; pera; melão; ameixa; manga; abacaxi; <b>2 tipos</b> , no mínimo, podendo ser servidas in natura, cortadas, e/ou como “salada de fruta” em recipientes individuais.	50 g

1.3.2. Coffee break intermediário, conforme tabela abaixo:

ITEM / TIPO	COFFEE BREAK – INTERMEDIÁRIO ESPECIFICAÇÃO	QTD. POR PESSOA
Item 2 - Coffee Break Intermediário	<b>Café</b>	50 ml
	<b>Água mineral</b>	40 ml
	<b>Suco de frutas integral natural</b> - deve ser fornecido do volume total, 50% adoçado e 50% sem adição de açúcar, no mínimo <b>2 sabores</b> : laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, pêssego ou goiaba.	200 ml
	<b>Refrigerante</b> - deve ser fornecido do volume total, cerca de 80% normal e 20% diet, com, no mínimo, <b>2 sabores</b> entre os seguintes: cola, guaraná, laranja ou limão.	100 ml
	<b>Biscoitos finos (petit four - caseiros)</b> - doces e salgados, com no mínimo <b>2 variedades</b> .	10g por pessoa.
	<b>Bolos de produção própria</b> - devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 sabores</b> entre os seguintes: cenoura com cobertura de chocolate, de milho cremoso, com fatias de abacaxi caramelizado, laranja, chocolate com ganache, banana, maçã com canela, fubá com goiabada.	2 fatias com 30g cada fatia.
	<b>Mini pão de queijo ( ## sem glúten ## )</b> - deve ser apresentado com placa de identificação “não contém glúten”.	2 unids. com 25g cada.
	<b>Mini salgados assados (sem fritura)</b> - devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 tipos</b> , entre os seguintes: croissant, pastel, esfirra, empada, empanada, enrolado, quibe, etc., e <b>todos devem ser recheados</b> com carnes diversas e queijos.	2 unids. com 25g cada.

	<p><b>Mini sanduíches</b> – devem ser preparados com as seguintes bases: pão francês, bisnaguinha, pão de forma tradicional ou integral, miga, croissant, devendo ser fornecido do volume total:</p> <p><b>80% normal</b> com, no mínimo, <b>2 tipos de recheios</b>, entre os seguintes: recheio de peito de peru com queijo, frango desfiado com requeijão e alface, atum com maionese e alface, queijo com alface e tomate, pasta de frango e creme de ricota, queijo branco e requeijão.</p> <p><b>20% vegano</b> com, no mínimo, <b>2 tipos de recheios</b>, entre os seguintes: recheio com folhas verdes, pasta de azeitonas, e combinações de pastas com cebola, tomate, cenoura e demais ingredientes similares.</p>	1 unid. com 60g cada sanduíche.
	<p><b>Frutas</b> – morango; uva, maçã, pera, melão, ameixa, manga, abacaxi, <b>3 tipos</b>, no mínimo, podendo ser servidas in natura, cortadas, e/ou como “salada de fruta” em recipientes individuais.</p>	50g

1.3.3. Coffee break elaborado, conforme tabela abaixo:

ITEM / TIPO	COFFEE BREAK – ELABORADO ESPECIFICAÇÃO	QTD. POR PESSOA
Item 3 - Coffee Break Elaborado	<b>Café</b>	50 ml
	<b>Água mineral</b>	40 ml
	<b>Suco de frutas integral natural</b> - deve ser fornecido do volume total, 50% adoçado e 50% sem adição de açúcar, no mínimo <b>2 sabores</b> : laranja, uva, acerola, abacaxi, manga, pêssego ou goiaba.	200 ml
	<b>Refrigerante</b> - deve ser fornecido do volume total, cerca de 80% normal e 20% diet, com, no mínimo, <b>3 sabores</b> entre os seguintes: cola, guaraná, laranja ou limão.	200 ml
	<b>Biscoitos finos (petit four - caseiros)</b> - doces e salgados, com no mínimo <b>2 variedades</b> .	10g por pessoa.
	<b>Bolos de produção própria</b> - devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 sabores</b> entre os seguintes: cenoura com cobertura de chocolate, de milho cremoso, com fatias de abacaxi caramelizado, laranja, chocolate com ganache, banana, maçã com canela, fubá com goiabada.	2 fatias com 30g cada fatia.
	<b>mini pão de queijo ( ## sem glúten ## )</b> - deve ser apresentado com placa de identificação “ <b>não contém glúten</b> ”.	2 unids. com 25g cada.
	<b>Mini salgados assados (sem fritura)</b> - devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 tipos</b> , entre os seguintes: croissant, pastel, esfirra, empada, empanada, enrolado, quibe, etc., e <b>todos devem ser recheados</b> com carnes diversas e queijos.	2 unids. com 25g cada.
	<b>Folhados</b> - devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 tipos de recheios</b> , entre os seguintes: abacaxi com ricota e bacon, bacon com ameixa, peito de peru com abacaxi ou bacon ou queijo, carne moída com catupiry, frango desfiado com requeijão ou catupiry.	2 unids. com 25g cada.
<b>Mini sanduíches</b> – devem ser preparados com as seguintes bases: pão francês, bisnaguinha, pão de forma tradicional ou integral, miga, croissant, devendo ser fornecido do volume total:	1 unid. com 60g	

	<p><b>80% normal</b> com, no mínimo, <b>2 tipos de recheios</b>, entre os seguintes: recheio de peito de peru com queijo, frango desfiado com requeijão e alface, atum com maionese e alface, queijo com alface e tomate, pasta de frango e creme de ricota, queijo branco e requeijão.</p> <p><b>20% vegano</b> com, no mínimo, <b>2 tipos de recheios</b>, entre os seguintes: recheio com folhas verdes, pasta de azeitonas, e combinações de pastas com cebola, tomate, cenoura e demais ingredientes similares.</p>	cada sanduíche.
	<p><b>Queijos</b> – devem ser fornecidos, no mínimo, <b>2 tipos</b>, por exemplo os seguintes: minas, prato, muçarela, gorgonzola, gouda, provolone, parmesão, servidos em fatias ou cubos.</p>	20g
	<p><b>Frutas</b> – morango; uva, maçã, pera, melão, ameixa, manga, abacaxi, <b>3 tipos</b>, no mínimo, podendo ser servidas in natura, cortadas, e/ou como “salada de fruta” em recipientes individuais.</p>	50g

#### 1.4. Do agendamento para o coffee break:

1.4.1. Para a solicitação do fornecimento do serviço de coffee break, a demanda será realizada via e-mail, conforme os procedimentos abaixo:

1.4.1.1. Será encaminhado pelo CONTRATANTE um formulário contendo data e horário do evento, assim como, a quantidade de pessoas/coffee breaks a serem servidas.

1.4.2. Deverá a CONTRATADA disponibilizar os serviços, quando houver solicitação realizada no **prazo mínimo de 30 (trinta) dias** de antecedência.

1.4.3. A **quantidade mínima** de coffee breaks a serem solicitados pela CONTRATANTE, a cada solicitação, será para servir no mínimo **15 (quinze) pessoas**.

1.4.4. Para um mesmo evento, dia e horário, a CONTRATANTE solicitará apenas um tipo de coffee break.

1.4.5. A CONTRATADA cobrará para a prestação do serviço de fornecimento de coffee break, conforme o tipo, os seguintes valores unitários por pessoa.

TIPO	VALORES UNITÁRIOS	QUANT. ANUAL (estimada)	VALORES TOTAIS (estimados)
Simple		80 pessoas	
Intermediário		263 pessoas	
Elaborado		180 pessoas	
<b>TOTAL GLOBAL:</b>			

#### 1.5. Das disposições gerais:

1.5.1. A CONTRATANTE estima que serão realizados 8 (oito) solicitações de coffee break a cada 12 (doze) meses de vigência contratual.

1.5.2. **A CONTRATANTE não se obriga pelo pagamento da totalidade dos coffee breaks previstos na tabela do item 1.4.5**, sendo os mesmos uma estimativa presente no planejamento orçamentário do CONTRATANTE e utilizado para efeito de cálculo do valor global e escolha da empresa vencedora deste processo.

- 1.5.3. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços imediatamente após a assinatura do contrato e considerando a previsão de início de vigência do mesmo.
- 1.5.4. A CONTRATADA deverá fornecer informações e esclarecimentos pertinentes aos serviços contratados, que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE.
- 1.5.5. A CONTRATADA deverá cumprir as datas e horários dos agendamentos firmados com a CONTRATANTE.
- 1.5.6. A CONTRATADA deve adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas saúde, segurança e medicina do trabalho para seus empregados.
- 1.5.7. E obrigação da CONTRATADA a administração de situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente.
- 1.5.8. Deverá ser firmado entre a entidade CONTRATANTE e a CONTRATADA um Instrumento de Medição de Resultado - IMR, a fim de balizar a execução dos serviços dentro dos padrões de qualidade acordados, inclusive a forma de faturamento de atividades que podem ser executadas de maneira simultânea.
- 1.5.9. Ocorrerá a glosa no pagamento devido, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando a CONTRATADA não produzir os resultados ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas, conforme disposto no Instrumento de Medição de Resultado – IMR.

## 2. DAS INFORMAÇÕES GERAIS

- 2.1. **O orçamento deverá indicar os valores unitários e os valores totais, sendo os valores unitários fixos e os valores totais proporcionais às quantidades previstas.**
- 2.2. Nos **preços propostos deverão estar inclusas** todas as despesas relacionadas com o objeto da presente contratação, como os alimentos, itens descartáveis, impostos, fretes, seguros, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, gastos com transportes, prêmios de seguros e outras despesas decorrentes de exigência legal.
- 2.3. O orçamento deverá ser elaborado em **papel timbrado**, com o **CNPJ** da empresa, **assinado** pelo responsável e com **data de validade do orçamento (mínimo de 60 dias)**.
- 2.4. Os preços unitários permanecerão fixos durante os 12 primeiros meses da vigência contratual.
- 2.5. **A cada 12 (doze) meses de vigência do contrato**, o mesmo manterá o objeto firmado e o valor contratado será **reajustado pelo IPCA** (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), acumulado dos últimos doze meses que antecederem a renovação, ou, na ausência desse, por outro índice que venha a substituí-lo.
- 2.6. **A CONTRATADA deverá realizar o serviço** do presente objeto pelo **período de 5 (cinco) anos**, conforme disposto no artigo 106 da Lei 14.133/21.
- 2.7. Caso no curso do contrato surja a necessidade de solicitação da prestação de serviço, a CONTRATANTE pagará pelo serviço conforme o valor unitário do coffee break contratado, de acordo com a quantidade consumida no período.
- 2.8. O período de faturamento será por ocorrência de prestação de serviço, podendo a CONTRATADA emitir uma nota fiscal a cada serviço prestado ou uma nota fiscal para todos os serviços prestados dentro do intervalo de 1 (um) mês.
- 2.9. A **Nota Fiscal** deverá ser emitida pela CONTRATADA considerando a **retenção na fonte**, pelo Conselho CONTRATANTE, **caso a CONTRATADA se enquadre na legislação vigente**, do Imposto sobre



OBJETO – PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2296/2024

a Renda da Pessoa Jurídica e todos os tributos federais, estaduais e municipais exigidos por lei, incluindo o ISS (Imposto sobre Serviços) e impostos previstos na legislação vigente no Município de Vitória-ES.

2.10. O **pagamento** será efetuado por ocorrência de serviço e consequente emissão de nota fiscal, até o **10º dia útil após o recebimento da Nota Fiscal** pela CONTRATANTE, com os serviços devidamente discriminados, conforme legislação vigente, preferencialmente por meio de **boleto bancário** a ser emitido pela CONTRATADA.

2.11. Será vencedora do certame a licitante que apresentar o menor valor global de orçamento para o lote único.

2.12. O recebimento definitivo não isenta a empresa de responsabilidades futuras quanto à qualidade do produto entregue e/ou serviço prestado.

Vitória - ES, 21 de fevereiro 2024.

---

**Wagner Marconi Passamai**  
Setor de Registro/Agente de Contratações  
CRESS da 17ª Região/ES