

**COTAÇÃO ELETRÔNICA 005/2026 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA QUE FORNEÇA SERVIÇO
COFFEE BREAK POR PESSOA**

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO

O presente documento estabelece as especificações técnicas mínimas aplicáveis para a contratação SOB DEMANDA de serviço de serviço de Coffee Break, por pessoa.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

LOTE 01

<i>Estimativa de Coffee Break</i>		
<i>Itens do Serviço</i>	<i>Tipo do Serviço</i>	<i>Quantidade de Pessoas</i>
Coffee Break Tipo 1	Serviço por pessoa	1.450
Coffee Break Tipo 2	Serviço por pessoa	2.750
Coffee Break Tipo 3	Serviço por pessoa	900

PREVISÃO DE CONSUMO

	2025	2026								2027		Total
Item	dez	jan	fev	mar	mai	jul	ago	set	nov	jan	Mar	
Coffee Tipo 1	150	150	150	250	150	150		150	150	150	150	1450
Coffee Tipo 2			700	250	700		400	500	200			2750
Coffee Tipo 3			300	100	200		100	100	100			900

2.1 É responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, fretes, embalagens, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.

2.2. O quantitativo acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

3. CARACTERÍSTICAS E REQUISITOS MÍNIMOS DO SERVIÇO

3.1 O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, quando necessário, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral.

3.1.1 DO SERVIÇO

- a) As quantidades informadas referem-se a uma unidade individual de serviço por pessoa;
- b) As quantidades apresentadas acima são apenas mera estimativa, baseadas em histórico anterior e serão solicitadas parcialmente, conforme a necessidade indicada pela CONTRATANTE, não indicando qualquer compromisso futuro para a instituição, mas tão somente apontam quantidades de referência para a contratação.
- c) Os eventos serão realizados na Cidade de Foz do Iguaçu-PR e nas dependências da Itaipu Binacional;
- d) Os serviços deverão ser prestados sob demanda, de acordo com as especificações na solicitação de serviço, própria de cada evento, a ser emitida pelo contratante;
- e) Os produtos solicitados conterão data de validade legível e serão entregues em perfeito estado, apresentando ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabores característicos.
- f) Os alimentos e as bebidas deverão ser entregues em embalagens apropriadas que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e a conservação necessárias, respeitando as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade;
- g) Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade;
- h) Caso a CONTRATADA entregue os alimentos e as bebidas fora da especificação solicitada e se a CONTRATANTE julgar necessário, a CONTRATADA arcará com todas as despesas referentes à devolução dos mesmos, bem como deverá fazer nova e imediata remessa para a substituição sem prejuízo para a CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA sofrer as sanções devidas em descumprimento desta cláusula;
- i) Os serviços serão prestados, de segunda a sexta-feira, eventualmente podendo ultrapassar o horário do expediente de funcionamento do órgão e, excepcionalmente, em finais de semana.
- j) Prover equipamentos que conservem os alimentos na temperatura adequada ao consumo, em quantidades suficientes para atender a demanda contratada por evento, de modo a manter os alimentos aquecidos e as bebidas refrigeradas;
- k) Realizar a montagem e desmontagem da mesa;
- l) Salada de frutas, com no mínimo 3 variedades de frutas, deverá ser preparado próximo ao horário de entrega para que o produto seja consumido imediatamente, evitando o escurecimento das frutas;
- m) Efetuar a entrega de acordo com as condições e prazos propostos, bem como substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo 30 minutos;
- n) A CONTRATADA, antecipadamente, deverá enviar o nome completo e número do CPF dos colaboradores que executarão o serviço bem como os dados do veículo, se houver: Placa, Modelo, Marca e Motorista.

3.2 DO CARDÁPIO:

3.2.1 COFFEE BREAK TIPO 1:

- a) A CONTRATADA deverá apresentar uma proposta de cardápio para cada solicitação, considerando os itens a seguir;
- b) Suco natural industrializado, sabores variados, escolhidos dentre os de laranja, abacaxi, uva, pêssego, manga e maracujá, considerando a quantidade de 350 ml por pessoa;
- c) Café, leite e água (200ml por pessoa, de cada item), condicionados em recipiente térmico próprio, com açúcar, mexedores, copos e adoçante,
- d) mini sanduíche natural frio (1 unidade por pessoa) com pão de forma integral cortado de maneira uniforme, com frios e saladas;
- e) Salgados 6 unidades, por pessoa, com 3 opções, podendo ser: Croissants, folhados, empadinhas, quiches, pastéis assados, enroladinhos assados, empanadas, esfihas, mini pizza e torta salgada (cortada em pedaços individuais e uniformes) todos estes com recheio variado;
- f) Bolo sem recheio (2 pedaços de no mínimo 40 g por pessoa), em pedaços individuais e uniformes, nos sabores: laranja, cenoura, coco, fubá, abacaxi, chocolate, limão ou banana;
- g) Sala de fruta em copo (150 g por pessoa) com frutas picadas da estação, preparadas horas antes do serviço para não escurecer as frutas;

3.2.2 COFFEE BREAK TIPO 2

- a) A CONTRATADA deverá apresentar uma proposta de cardápio para cada solicitação, considerando os itens a seguir;
- b) Café e leite (200ml por pessoa, de cada item), condicionados em recipiente térmico próprio, com açúcar, mexedores, copos e adoçante,
- c) Salgados 4 unidades, por pessoa, com 2 opções, podendo ser: pão de queijo, empadinhas, quiches, esfihas, mini pizza e torta salgada (cortada em pedaços individuais e uniformes) todos estes com recheio variado;
- d) Bolo sem recheio (2 pedaços de no mínimo 40 g por pessoa), em pedaços individuais e uniformes, nos sabores: laranja, cenoura, coco, fubá, abacaxi, chocolate, limão ou banana;

3.2.3 COFFEE BREAK TIPO 3 (sem bebidas)

- a) A CONTRATADA deverá apresentar uma proposta de cardápio para cada solicitação, considerando os itens a seguir;
- b) Salgados 4 unidades, por pessoa, com 2 opções, podendo ser: pão de queijo, empadinhas, quiches, esfihas, mini pizza e torta salgada (cortada em pedaços individuais e uniformes) todos estes com recheio variado;
- d) Bolo sem recheio (2 pedaços de no mínimo 40 g por pessoa), em pedaços individuais e uniformes, nos sabores: laranja, cenoura, coco, fubá, abacaxi, chocolate, limão ou banana;

4. Prazo de Contratação: Será firmado contrato com prazo determinado, iniciando em 01 de

dezembro de 2025, e finalizando em 31 de março de 2027.

5. Forma de pagamento: por meio de depósito bancário em conta corrente oportunamente informada pela empresa, até 15 (quinze) dias úteis após o envio da Nota Fiscal e validação da área técnica.

6. A CONTRATADA deverá emitir uma nota fiscal ao final de cada serviço, informando o nome do evento e quantidade de pessoas.

7. A NF deverá ser emitida em nome da: FUNDAÇÃO DE SAÚDE ITAIGUAPY, CNPJ nº 00.304.148/0001/10 e no corpo da Nota Fiscal deve constar o nome e número do convênio: GT SAÚDE - Convênio 4500081449.

Odirlei Gonzalez Valdez

Analista Especializado

GT Saúde