

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO:

1.1. A presente seleção pública tem como **objeto contratação de serviços de coffee break a ser prestado no período de 11 a 15 de maio de 2026**, nas condições de especificações, de prazo e de garantia elencadas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA / FINALIDADE:

2.1. Considerando a necessidade de fornecimento de lanches (salgados, doces, entre outros itens alimentícios) para o evento "II Encontro de Gestores e Pesquisadores da Assessoria Técnica das Redes Municipais de Educação", justifica-se a realização de processo de Seleção Pública para contratação de empresa especializada nesse tipo de fornecimento.

3. AVALIAÇÃO DO CUSTO:

3.1. Quadro descritivo do Coffee break a ser adquirido em Campo Grande/MS e valor estimado máximo, realizado através de pesquisa de preços:

| Campo Grande - MS | | |
|-------------------|--|---------------------------|
| Item | Descrição do Item | Valor Unit por pessoa R\$ |
| 1 | <p>Doces (4 opções):</p> <ul style="list-style-type: none">- Brownie em pedaços – textura macia, servido em porções individuais.- Bolo caseiro de cenoura com cobertura – servido em fatias ou quadradinhos, com cobertura tradicional.- Bolo caseiro simples (sem cobertura) – opção mais leve, servido em fatias.- Mix de frutas secas e castanhas – porções individuais (ex.: uva-passa, damasco, castanhas e amendoim). <p>Salgados Assados (6 opções):</p> <ul style="list-style-type: none">- Mini quiche de queijo – massa leve com recheio cremoso.- Esfiha de carne assada – tempero tradicional. | |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Esfiha de ricota com espinafre – assada.- Empadinha de frango – massa amanteigada, recheio bem temperado.- Pão de queijo – porções pequenas, preferencialmente assado próximo ao momento de servir.- Mini pizza marguerita – molho de tomate, queijo e manjericão. <p>Salgados Fritos (5 opções):</p> <ul style="list-style-type: none">- Coxinha tradicional – frango bem desfiado, fritura seca.- Bolinho de queijo – porções pequenas com casquinha crocante.- Croquete de carne – recheio temperado, formato individual.- Dadinho de tapioca – servido em cubos, acompanhado de geleia de pimenta.- Pastel de carne e queijo. <p>Sanduíche Natural ou Patês com Torradinhas (1 opção):</p> <p>Opção A:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sanduíche natural integral de frango desfiado com cenoura ralada e folhas (alface e/ou rúcula), em porções individuais. <p>Opção B:</p> <ul style="list-style-type: none">- Homus (vegano) e patê de atum, servidos com torradas. <p>Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copinhos individuais com frutas da estação picadas, prontas para consumo (ex.: melão, abacaxi, uva, mamão). <p>Observação: Não incluir banana.</p> <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Café preto expresso ou coado;- Leite integral e desnatado;- 2 opções de Chá (preto e de frutas); | |
|---|--|

| | | |
|----------------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- 2 opções de Suco natural sabores variados (com e sem açúcar);- Refrigerante normal e zero açúcar;- Água mineral com e sem gás. | |
| Valor Global: | | |

4. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

- 4.1. Os cafés e sucos naturais não devem ser adoçados e deverá ter à disposição dos participantes adoçante, açúcar branco e mascavo.
- 4.2. O fornecedor deverá disponibilizar todos os materiais para servir o coffee, incluindo toda a pratos, talheres, louças, toalhas, guardanapos, bandejas, copos para bebidas quentes e frias e demais itens necessários, sendo descartáveis ou não.
- 4.3. O fornecedor é responsável por toda a montagem e desmontagem e deve estar a disposição do coffee para reposição pelo tempo de pelo menos 60 minutos.
- 4.4. Disponibilizar pelo menos 1 opção de doce sem açúcar, 1 opção de doce sem lactose e sem glúten, 1 opção de salgado vegano e 1 opção de salgado sem lactose e sem glúten;
- 4.5. Identificar na mesa os itens veganos, sem lactose, sem glúten e sem açúcar;

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

- 5.1. O julgamento das propostas será considerando o valor global ofertado para o conjunto de todos os itens descritos.

6. LOCAL:

- 6.1. **LIMITAÇÃO GEOGRÁFICA** - localidade: **Campo Grande/MS**: fornecimento de coffee break e lanches envolvem alimentos perecíveis, preparados em curto espaço de tempo antes do consumo, exigindo rigoroso controle de qualidade, higiene, acondicionamento e temperatura.
 - 6.1.1. A maior distância entre o local de preparo e o local de entrega eleva significativamente os riscos de: • perda da qualidade dos alimentos; • comprometimento das condições sanitárias; • descumprimento de horários previamente estabelecidos.
 - 6.1.2. Dessa forma, a medida reforça o princípio da economicidade, garantindo maior previsibilidade dos custos e melhor relação custo-benefício para a FEPESE.

7. EXECUÇÃO DO OBJETO:

- 7.1. A entrega dos produtos deverá ser entregue na Rua Ufms, 2-114 - Vila Olinda, Campo Grande - MS, 79050-010, na Agência de Educação Digital e a Distância - AGEAD/UFMS, nos horários de 10h pela manhã e 16h à tarde.
- 7.2. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela CONTRATADA com **antecedência mínima de 30 (trinta) minutos dos horários previstos no item 7.1.**
- 7.3. Não será recebido o objeto diferente da descrição, com quantidade inferior da ordem de compra ou valor diferente da presente seleção pública.
- 7.4. A CONTRATADA deverá proporcionar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecida na ordem de compra, bem como, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.
- 7.5. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário do lanche, sendo que a Contratada deverá acondicioná-las corretamente para tal.
- 7.6. Os lanches que serão fritos, também deverão ser feitos no dia e com gordura sempre limpa, não será aceito lanches com excesso de gordura e com a reutilização da gordura.
- 7.7. A Contratada deverá processar, embalar, armazenar, transportar e conservar o produto em condições apropriadas para que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor; conforme normas da ANVISA, Vigilância Sanitária Municipal e legislação pertinente ao objeto contratado.