

Circular Conjunta nº 001/2022/DAC/DAF

Em 25 de abril de 2022.

Para: Unidades Administrativas, Acadêmicas, Centros e Órgãos Complementares da UnB**Assunto:** Instruções para contratação de serviços de *coffee break* (Contrato nº 31/2021)

Senhor(a) Gestor(a),

Os Decanatos de Administração (DAF) e de Assuntos Comunitários (DAC) divulgam instruções básicas para solicitações de serviços de *coffee break* em eventos institucionais, tendo em vista o **Contrato 31/2021**, firmado entre a Universidade de Brasília e ISM Gomes de Mattos Eireli, **que tem por objeto o fornecimento de refeições e *coffee break***.

Os eventos institucionais de que trata a presente Circular são aqueles voltados às atividades fim da Universidade, promovidos exclusivamente com finalidade pública, tais como: Semana Universitária, treinamentos, *workshops*, seminários, fóruns, simpósios, homenagens, premiações, e eventos afins.

Sob o ponto de vista da conformidade legal, nos serviços de fornecimento de *coffee break* a serem prestados às diversas unidades da Instituição, por demanda, devem ser observados os princípios básicos que regem as contratações públicas, incluindo a vinculação às condições estabelecidas no Contrato N. 31/2021 (6549323) e no instrumento convocatório (6226417) e Termo de Referência (6223721) do processo nº 23106.013653/2020-28, que preveem as seguintes ofertas de *coffee break*:

Restaurante Universitário – Coffee Break

Refeição	Quantidade estimada Refeição/ano	Detalhamento do serviço
<i>Coffee Break</i> tipo 1 (Kit lanche)	3.000	<ul style="list-style-type: none">• Bebidas (Escolher 1 tipo entre as opções): Néctar de frutas, água de coco, achocolatado, refrigerante, água mineral com ou sem gás Volume mínimo: 200 ml• Salgados (Escolher 1 tipo entre as opções): Sanduíches, tortas ou salgados com recheios diversos, pão de queijo. Gramatura mínima: 120 g• Fruta (Escolher 1 tipo entre as opções): Banana, maçã, goiaba, pera e mexerica. Gramatura mínima: 130 g• Complemento (Escolher 1 tipo entre as opções): Chocolate, cocada, doce em tablete, biscoito, oleaginosas ou barra de cereal. Gramatura mínima: 22 g <p>Obs: Os kits deverão ser transportados em caixas térmicas e embalados individualmente, sendo disponibilizados guardanapos de papel não reciclados. Trata-se de kit lanche simples, embalado para consumo</p>

		<p>individual e sem necessidade de montagem de infraestrutura para consumo e distribuição.</p> <p>A disponibilidade das frutas está condicionada à sazonalidade.</p>
<p><i>Coffee Break</i> tipo 2</p>	10.000	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas (Escolher 4 tipos entre as opções): Café, leite, chá, sucos de polpa ou in natura (abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, morango), refrigerantes de primeira qualidade, devendo ser oferecido ao solicitante opção sem açúcar. • Salgados (Escolher 05 (cinco) tipos entre as opções): Salgados sabores diversos (coxinha de frango, croissant de queijo ou presunto, enroladinho de salsicha, empadas, esfihas, folhados, quibe, pastéis, risoles), bauru, pão de queijo, petit four salgado, mini pizzas, quiches, mini sanduíches, sanduíches de metro e tortas salgadas de sabores diversos. Gramatura mínima por unidade: 22 g • Doces (Escolher 03 (três) tipos entre as opções): Bolos, muffins, mini sonho e tortas variados (gramatura mínima por unidade: 40 g); Docinhos (brigadeiro, beijinho, cajuzinho entre outros) e folhados diversos (gramatura mínima por unidade: 20 g); Carolina e tarteletes de sabores diversos (gramatura mínima por unidade: 30 g) e Frutas da época ou salada de frutas.
<p><i>Coffee Break</i> tipo 3 (Empratados)</p>	2.000	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas (Escolher 4 tipos entre as opções): Café, leite, chá, sucos de polpa ou in natura (abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, morango), refrigerantes de primeira qualidade, devendo ser oferecido ao solicitante opção sem açúcar. • Salgados (Escolher 05 tipos entre as opções): Salgados sabores diversos (coxinha de frango, croissant de queijo ou presunto, enroladinho de salsicha, empadas, esfihas, folhados, quibe, pastéis, risoles), bauru, pão de queijo, petit four salgado, mini pizzas, quiches, mini sanduíches, sanduíches de metro e tortas salgadas de sabores diversos. Gramatura mínima por unidade: 22 g • Empratado (Escolher 02 (dois) tipos entre as opções): Canelone, lasanha, escondidinho, empadão, nhoque, macarrão, quibe recheado, risoto, baião de dois. Gramatura mínima por porção: 200 g • Doces (Escolher 02 (dois) tipos entre as opções): Mousse, pavê, pudim, doce de leite, doce de frutas, bombom, frutas da época e salada de frutas. <p>Obs: Em acordo com a demandante, os empratados e doces poderão ser servidos em porções individuais ou em rechauds tipo self-service.</p>
<p><i>Coffee Break</i> tipo 4 (Refeição)</p>	3.000	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas (Escolher 4 tipos entre as opções): Café, chá, sucos de polpa ou in natura (abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, laranja, manga, caju, maracujá, morango), refrigerantes de primeira qualidade, devendo ser oferecido ao solicitante opção sem açúcar. • Salada (Escolher 2 tipos entre as opções): Salada verde composta por pelo menos três tipos de folhas verdes, salada caprese, salada mista, maionese, salpicão... • Acompanhamento (Escolher 2 tipo entre as opções): Arroz branco, arroz integral, arroz a grega, feijão preto, feijão carioca, lentilha, ervilha.... • Guarnição (Escolher 2 tipos entre as opções): Hortaliças, purês, farofa, massas, tortas, cremes, sopas, caldos e quiches

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Prato principal (Escolher 2 tipos entre as opções): Lagarto ao molho madeira, filé ao molho de mostarda, rocambole, filé de frango ao molho parisiense, strogonoff, canelone, lasanha, bolinho de grão de bico, tomate recheado com homus, fricassê de frango, nhoque, peixe a parmegiana, filé a parmegiana, escondidinho.• Sobremesa (Escolher 2 tipos entre as opções): Mousse, pavê, pudim, doce de leite, doce de frutas, picolé, sorvete, bombom, frutas da época e salada de frutas. |
|--|--|

As solicitações de serviços de *coffee break* devem ser regidas pelos princípios correlatos da finalidade, razoabilidade e economicidade, traduzidos pelo uso racional dos recursos públicos. Dessa forma, recomenda-se que a previsão de tais serviços, esteja vinculada a eventos com duração superior a 3 horas, em que se justifica propiciar um intervalo aos participantes, sem necessidade de deslocamento para acesso a suporte de alimentação.

Com o intuito de permitir um julgamento objetivo da pertinência da demanda e dar celeridade aos processos de fornecimento de *coffee break*, as solicitações deverão ser formalizadas com, **no mínimo, 20 dias de antecedência**, obedecendo ao seguinte fluxo:

1 - A unidade demandante deverá solicitar proposta de preços à empresa contratada por meio do e-mail **coffeebreak@ism.ind.br**, devendo constar na solicitação o nome do servidor responsável, data, local e horário do serviço, quantitativo de usuários e tipo de *coffee break*.

1.1 - A unidade demandante receberá um formulário para indicar as preparações escolhidas para o tipo de *coffee break* em questão, que deverá ser preenchido e reencaminhado por e-mail à contratada.

1.2 - A previsão para resposta da empresa será de 3 (três) dias úteis após o envio.

2 - Após o recebimento da proposta de preço, a unidade demandante deverá abrir processo no SEI e **encaminhar para a Diretoria de Análise e Conformidade Processual do Decanato de Administração (DAF/DACP)**, incluindo documentação **que comprove**: nome do evento; organizadores; convite/*folder*; quantidade de pessoas; data, local e horário para prestação dos serviços; justificativa que evidencie a necessidade do atendimento da demanda, vinculada ao interesse público e a sua conexão com os objetivos finalísticos da Instituição; dotação orçamentária para a emissão do empenho.

3 - Depois de analisada a solicitação e emitido o empenho, a unidade demandante deverá encaminhar o processo à DRU/DAC, com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis, confirmando a solicitação do serviço e a realização do evento.

3.1 - A DRU/DAC formalizará a demanda a empresa contratada.

3.2 - A empresa contratada emitirá um termo de recebimento, confirmando o serviço contratado, com a descrição de todos os dados referentes a ele e que será anexado ao processo SEI.

4 - O serviço contratado poderá ser cancelado até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada, no mesmo processo SEI da solicitação. O descumprimento desse prazo implicará a cobrança do valor integral acordado.

5 - Após a finalização do evento, a unidade demandante deverá encaminhar a Nota Fiscal devidamente atestada e o formulário de satisfação do serviço, no mesmo processo de origem, para realização do pagamento do serviço prestado e posterior baixa e conclusão do processo.

Ao longo do processo descrito acima, os casos omissos deverão ser tratados diretamente com a Diretoria do Restaurante Universitário.

Desde já, os Decanatos de Administração e de Assuntos Comunitários agradecem a compreensão das unidades acadêmicas e administrativas e colocam-se à disposição para dirimir eventuais dúvidas no âmbito de suas respectivas competências.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Ileno Izidio da Costa, Decano(a) de Assuntos Comunitários**, em 28/04/2022, às 11:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



Documento assinado eletronicamente por **Rozana Reigota Naves, Decano(a) de Administração**, em 28/04/2022, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unb.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **8029098** e o código CRC **D16A672E**.