INSTRUÇÃO NORMATIVA PROAD Nº 001 de 14 de novembro de 2018.

Estabelece normas e procedimentos para a contratação de serviço de fornecimento de *coffee break*, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB e dá outras providências.

O Pró-Reitor de Administração da Fundação Universidade Regional de Blumenau - FURB, no uso das suas atribuições, e com vistas a padronizar o atendimento de fornecimento de *coffee break*, lanches e coquetéis, ESTABELECE:

Art. 1º A prestação de serviço de fornecimento de *coffee break*, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB dar-se-á na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Considera-se como coffee break, lanches e coquetéis os momentos em que são ofertados alimentos e bebidas não alcoólicas, com vistas à confraternização, buscando a otimização do tempo de busca por espaços de alimentação em eventos e solenidades da FURB.

Parágrafo Único - A realização de serviços conforme disposto nesta Instrução Normativa está condicionada à previsão orçamentária e restrita a eventos e solenidades de caráter institucional, previamente autorizados pela Pró-Reitoria de Administração.

Art. 3º O fornecimento de serviços de *coffee break*, lanches e coquetéis será realizado por empresa especializada, contratada através de processo licitatório.

Parágrafo Único - A partir da publicação dessa Instrução Normativa, não serão mais realizados reembolsos de despesas com coquetéis, lanches e *coffee breaks*.

Art. 4º A contratação dos serviços previstos nesta Instrução Normativa será realizada mediante pedido feito no sistema ERP, em código e quantidade previstos no Anexo I, em que devem constar os seguintes dados:

a) Nome do Evento;
b) Justificativa;
c) Data, local e horário para prestação do serviço;

d) Nome, e-mail, ramal e telefone celular do responsável pela solicitação.

§ 1º A quantidade mínima, por pedido, é para 10 (dez) pessoas;

§ 2º Ao realizar o pedido no ERP, o solicitante deverá atentar-se à quantidade de itens/pessoa definido em cada cardápio licitado;

§ 3º Os pedidos deverão ser realizados no sistema ERP com antecedência mínima de 10 dias úteis.

Art. 5º O envio da Ordem de Compra relativa às aquisições e/ou solicitações de serviços à empresa contratada será de responsabilidade exclusiva da Divisão de Administração de Materiais.

§ 1º Somente após a emissão da Ordem de Compra e comunicação da DAM, o solicitante poderá fazer contato com a empresa licitada para escolha de produtos e sabores, restringindo-se ao cardápio constante no registro de preços;

§ 2º A empresa licitada não atenderá a nenhuma solicitação feita sem Ordem de Compra ou realizada diferente do previsto na respectiva ordem de compra emitida pela DAM.

Art. 6º O horário de atendimento dos serviços de fornecimento de *coffee break*, lanches e coquetéis será de segunda a sexta-feira das 07h30 às 22h ou aos sábados das 07h30 às 18h.

§ 1º É responsabilidade do solicitante comunicar previamente o setor de segurança da FURB sobre o fornecimento, a fim de facilitar o acesso para entrega das mercadorias pela empresa licitada;

§ 2º É de responsabilidade do solicitante a conferência das quantidades e da conformidade dos itens entregues.

Art. 7º Em caso de desistência do serviço, o solicitante deverá comunicar formal e tempestivamente à Divisão de Administração de Materiais com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis anteriores à realização do evento.

Art. 8º Situações não previstas nesta Instrução Normativa serão examinadas pela Pró Reitoria de Administração.

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Blumenau, 14 de novembro de 2018.

Prof. Udo Schroeder
Pró-Reitor de Administração

Anexo I – Códigos do ERP e Respectivos Cardápios

Extraído do PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº. 331/2018

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 235/2018

Atenção: Deverá ser atualizado anualmente

Item	Código FURB	Und.	Descrição do Item	Preço Unitário (R$)
1	38366	Pessoas	**Despesa com pagamento por pessoa, para serviço de fornecimento de coffee break, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB.** **CARDÁPIO 1** **Itens por pessoa** 4 unidades de mini-doces; 4 unidades de mini salgado; 100 ml café; 50 ml chá; 50 ml leite; 100 ml de suco, refrigerante e/ou água. **Quantidade de tipos** Mínimo de 2 tipos de mini salgado; Mínimo de 2 tipos de mini doces e 1 fatia de bolo simples; Para as bebidas (Prever *light, diet* e sucos a base de soja).	**13,31**
2	38367	Pessoas	**Despesa com pagamento por pessoa, para serviço de fornecimento de coffee break, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB**. **CARDÁPIO 2** **Itens por pessoa** 4 unidades de mini-doces; 4 unidades de mini salgado; 100 ml refrigerante e/ou água; 100 ml de suco. **Quantidade de tipos** Mínimo de 2 tipos de mini salgado; Mínimo de 2 tipos de mini doces; Para as bebidas (Prever *light, diet* e sucos a base de soja).	**12,52**
3	38368	Pessoas	**Despesa com pagamento por pessoa, para serviço de fornecimento de coffee break, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB.** **CARDÁPIO 3** **Itens por pessoa**	**14,00**

			1 fatia e meia de bolo confeitado com recheio; 100 ml café; 50 ml leite; 100 ml de suco; 100 ml de refrigerante e/ou água. **Quantidade de tipos** 1 tipo de bolo; Para as bebidas (Prever *light, diet* e sucos a base de soja).	
4	38369	Pessoas	**Despesa com pagamento por pessoa, para serviço de fornecimento de coffee break, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB**; **<u>CARDÁPIO 4</u>** **Itens por pessoa** 1 pacotinho de biscoito água e sal de aproximadamente 26g; 1 bolinho de baunilha com recheio de chocolate de aproximadamente 40g; 1 suco (embalado conforme determinações da Vigilância Sanitária) de aproximadamente 200ml nos sabores uva, laranja e/ou abacaxi; Observação: 1 unidade de cada item que deve ser embalado em saco plástico ou de papel kraft formando um kit. **Quantidade de tipos** 1 tipo de biscoito água e sal; 1 tipo de bolinho de baunilha com recheio de chocolate;	**7,18**
5	38371	Pessoas	Despesa com pagamento por pessoa, para serviço de fornecimento de coffee break, lanches e coquetéis em eventos realizados pela FURB; **<u>CARDÁPIO 6</u>** **Itens por pessoa** 1 sanduiche composto por pão francês 50g, presunto, queijo e manteiga embalado em plástico; 1 pacotinho de biscoito água e sal de aproximadamente 26g; 1 bolinho de baunilha com recheio de chocolate de aproxidamente 40g; 1 suco de caixinha tetra-pak de aproximadamente 200ml nos sabores uva, laranja e/ou abacaxi.	**11,29**
6	38375	Despesa	**Despesa com pagamento a pessoa jurídica pelo serviço de um garçom, durante 2 horas, para serviços de coffee break e coquetéis.**	**133,10**

Anexo II – Descrição Complementar dos Itens

Extraído do PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº. 331/2018

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 235/2018

Atenção: Deverá ser atualizado anualmente

Produtos a serem oferecidos na execução dos serviços	
Salgados	
Mini Salgados	**Folhados:** palmito, frango; **Pão de queijo;** **Pastel assado:** carne, frango, palmito, pizza; **Quiche:** frango, milho, peito de peru, queijo, palmito; **Trouxinha:** frango, pizza, peito de peru, palmito; **Mini-esfiha (aberta ou fechada)**: carne, frango; **Croissants:** peito de peru, frango; **Mini pizza:** recheio: frios com queijo ou calabresa com queijo ou frango ou marguerita; **Enroladinho:** salsinha; **Carolina:** recheada de frango, frios ou palmito; **Palitos de polvilho não industrializados;** **Torrada com patê nos sabores:** frango, tomate seco, ervas e presunto **Mini-sanduíche frio**: preparado em um dos seguintes tipos de pães: a) francês; b) francês com gergelim; c) integral (francês ou hamburguer); •com um dos seguintes recheios: a) atum, maionese light e alface; b) frango desfiado com requeijão light e alface; c) blanquet de peru ou lombo canadense com alface, tomate e requeijão light ou queijo branco ou patê de ricota; d) salame com queijo, e alface, e; presunto e queijo, presunto com requeijão, tomate e alface. **Sanduíche frio**: preparado em um dos seguintes tipos de pães: a) francês com os seguintes recheios: presunto, queijo e manteiga.
Doces	
Mini Doces	**Carolinas**: creme, doce-de-leite, chocolate; **Mini-bananinha;** **Mini-sonhos**: creme, doce-de-leite, goiabada; **Mini-pastel de belém;** **Brigadeiro:** branco e preto, cobertura de granulado ou chocobol; **2 amores:** cobertura em açúcar de confeiteiro (não cristal); **Bolo sem recheio:** de abacaxi; de cenoura com cobertura de chocolate; de chocolate; de laranja; inglês; formigueiro; **Cucas:** banana, nata, farofa, outras frutas.
Bolos com recheios confeitados	Chocolate (branco e/ou preto) Doce de leite Coco Nozes Damasco Morango

Bebidas	**Café** coado **Chá** preto, mate, hortelã, maçã com canela Leite integral tipo A (da embalagem longa vida) fervido **Sucos apresentados em embalagens longa vida:** bebida mista ou a base de soja; com opções para normal, diet e light; sabores diversos, referência: Del Valle, Ades, Maguary. **Refrigerantes:** com opções para normal, diet e light; referência: bebidas cola, guaraná e sabor limão.

Obs.: Os produtos descritos na tabela acima, compreendem os alimentos padrões estabelecidos previamente. Porém, existem outras opções oferecidas pelo fornecedor, podendo ser adquiridas através do diálogo com a empresa. Sempre respeitando e tendo como referência os valores e os quantitativos pré-estabelecidos acordados em contrato (Anexo I desta Instrução Normativa).