



## EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

### REGISTRO DE PREÇOS

#### PROCESSO DE COMPRAS Nº 9650/2024

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br), e [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) e [www.gov.br/pncp/pt-br](http://www.gov.br/pncp/pt-br)

#### 1. PREÂMBULO

1.1. O Município de Mauá, através do Sr. Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional - **HÉLIO TOMAZ ROCHA**, usando a competência delegada no Decreto Municipal nº 9.337/2024, realizará por intermédio do sistema eletrônico de compras denominado “**COMPRAS BR**”, licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo “**MENOR PREÇO POR LOTE**”, que será regido pela Lei nº 14.133 de 01/04/2021, e seus atos regulamentadores, pela Lei Complementar Federal 123/06; alterada pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16 em suas redações atuais e subsidiariamente e pelo Decreto Municipal nº 9.337/2024, e em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

#### 1.2. As despesas serão suportadas pela respectiva dotação orçamentária nº.:

##### 1.2.1. Gabinete do Prefeito:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
3	01.01.04.122.0001.2260	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

##### 1.2.2. Secretaria de Governo:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
415	09.09.04.122.0019.2418	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000
398	09.09.04.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

##### 1.2.3. Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
872	20.20.08.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000



1.2.4. Secretaria de Habitação:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
424	10.10.16.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

1.2.5. Secretaria de Mobilidade Urbana:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
776	18.18.15.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

1.2.6. Secretaria de Assuntos Jurídicos:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
50	03.03.03.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

1.2.7. Secretaria de Meio Ambiente:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
818	19.19.18.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

1.3. Sistema Eletrônico Utilizado: **COMPRAS BR – PORTAL DE LICITAÇÕES** – Endereço eletrônico (site): <https://comprasbr.com.br>,

1.3.1. Endereço: Av. João Ramalho, nº 205 – 1º andar – VI. Noêmia – Mauá/SP – CEP.: 09371-520

1.4. Período para apresentação das propostas até **08/05/2025 às 08:59 hs**;

1.5. Data de abertura da sessão pública: **08/05/2025 às 09:00 hs**;

1.6. Início da Sessão para Disputa de Lances: **08/05/2025 às 09:15 hs**;

1.7. Modo de disputa: **ABERTO**

1.8. Critério de Julgamento: **MENOR PREÇO POR LOTE**

1.9. Local de Entrega: Conforme Termo de Referência

1.10. Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

1.11. Condição de Pagamento: Até 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados da atestação da Nota Fiscal.



## 2. OBJETO

**2.1. A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE BUFFET (COFFEE BREAK E BRUNCH), PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO**, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, que integra este Edital.

**2.2.** Se constatada divergência de sequência entre os itens dispostos no edital e aos da plataforma, **prevalecerão os constantes na plataforma.**

**2.3.** O licitante deverá se atentar à disposição dos itens constantes na plataforma eletrônica, sendo obrigatória a leitura de cada item para fins de inserção das propostas, não sendo aceitas quaisquer alegações futuras por falta de atenção.

## 3. DA FORMULAÇÃO DE QUESTIONAMENTOS, IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS

**3.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para apresentar pedidos de esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, conforme regras estabelecidas no instrumento convocatório, protocolado junto à Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio da Secretaria de Governo, através do endereço mencionado no preâmbulo, impreterivelmente no horário das 09h até as 17h, através do portal eletrônico ComprasBr, ou através do endereço eletrônico: [licitacoes@maua.sp.gov.br](mailto:licitacoes@maua.sp.gov.br);

**3.2.** Os pedidos de esclarecimentos, impugnações, representações, questionamentos e reclamos de qualquer natureza, emitidos pelos pretendentes Licitantes, referentes a este processo licitatório, deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, preferencialmente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema do Compras BR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> ou protocolado junto à Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio da Secretaria de Governo, no endereço mencionado no Preâmbulo, impreterivelmente no horário das 09h até as 17h, ou através do endereço eletrônico: [licitacoes@maua.sp.gov.br](mailto:licitacoes@maua.sp.gov.br), em estrita observância do respectivo prazo legal.

**3.2.1.** Os pedidos de esclarecimentos, impugnações, representações, questionamentos e reclamos de qualquer natureza, encaminhados em qualquer outro endereço eletrônico não serão considerados.

**3.3.** Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação ou ao pedido de esclarecimento no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e a resposta será divulgada em sítio eletrônico oficial.

**3.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.



**3.5.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**3.6.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade competente, nos autos do processo de licitação.

**3.7.** Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 (quinze) minutos após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**3.8.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, no prazo de 03 (três) dias úteis contados:

**a)** a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

**3.9.** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões em igual prazo, que começará a contar na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, exclusivamente na plataforma COMPRAS BR endereço <https://comprasbr.com.br/>.

**3.10.** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

**3.11.** Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**3.12.** Caberá ao Pregoeiro(a) receber, examinar e decidir os recursos interpostos contra seus atos, e encaminhá-los à autoridade superior quando mantiver sua decisão, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**3.13.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, assegurando à defesa de seus interesses.

**3.14.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**3.15.** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscrito por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

**3.16.** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica a aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

**3.17.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO**



4.1. Poderão participar desta licitação as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

4.1.1. Para lotes relativos à **COTA PRINCIPAL** – todos os interessados que atenderem aos requisitos deste Edital;

4.1.2. Para lotes relativos à **COTA RESERVADA** – somente as empresas enquadradas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparados (artigo 3º e 18-E e seu §3º, ambos da Lei complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, observando-se a não ocorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo 3º de mesma Lei).

4.2. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente: Todas as licitantes que se encontrem nas condições de impedimento previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.2.4.1. O impedimento de que trata o item acima, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.2.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.2.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.2.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por



submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**4.2.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**4.2.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

**4.2.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

**4.3.** É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em Consórcio.

## **5. DO CREDENCIAMENTO**

**5.1** Os interessados em participar deste certame deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

**5.2** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

**5.3.** Os interessados em se credenciar na plataforma Compras BR poderão obter maiores informações na página <https://comprasbr.com.br/> podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo *e-mail* [contato@comprasbr.com.br/fornecedor](mailto:contato@comprasbr.com.br/fornecedor), ou pelos telefones: **(67) 3303.2730 ou (67) 3303.2702**.

**5.4.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**5.5.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Mauá/SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.6.** O credenciamento junto à plataforma Compras BR implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

**5.7.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.



**5.8.** A licitação será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) do Município de Mauá/SP, com apoio técnico e operacional da plataforma Compras BR, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**6.1.** Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> e até a data e hora marcada para apresentação das propostas, conforme item 1.4. do preâmbulo, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

**6.1.1.** A Prefeitura do Município de Mauá não se responsabilizará por impossibilidade de inclusão, alteração ou exclusão de propostas por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

**6.2.** O licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**6.3.** O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.4.** Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula;

**6.5.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

**6.6.** No(s) preço(s) cotado(s) deverão estar embutidos todos os custos diretos e indiretos, despesas indiretas (BDI), transportes, carga e descarga, seguro, impostos, taxas, multas, emolumentos legais, custos desmobilização de equipamentos e pessoas, além de transporte, estada e alimentação da equipe de trabalho, insumos e demais encargos, inclusive previdenciários e trabalhistas, seguro de qualquer espécie, licenças, documentos e despesas, tributos inclusive ICMS ou ISSQN se houver incidência, encargos e incidências diretos e indiretos, que possam vir a gravá-los e lucro, sendo de inteira responsabilidade da empresa proponente a quitação destes, que em momento algum e sob nenhuma alegação, inclusive falta de previsão oficial, poderão ser transferidos à Prefeitura do Município de Mauá, a responsabilidade de seus pagamentos, quitação ou outras quaisquer decorrentes.



**6.7.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.

**6.8.** Neste certame não será possível ofertar proposta com quantitativo inferior ao máximo previsto.

**6.9.** O pagamento, será realizado até 15 (quinze) dias fora a quinzena, após a atestação do recebimento do bem, obra ou material, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento, devendo conter número do processo e nota de empenho a que se refere a mesma. Sua emissão deve ser proporcional de acordo com cada entrega realizada, em conformidade com o descrito na forma de entrega.

**6.10.** O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*.

**6.11.** As propostas sem data serão consideradas como emitidas na data limite para entrega dos documentos / proposta.

**6.12.** As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento, caso o mesmo ainda não tenha sido apresentado neste pregão eletrônico.

**6.13.** Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do segundo.

**6.14.** Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.

**6.15.** Atendidos todos os requisitos, será considerado vencedor o licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

**6.16.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da legislação em vigor.

**6.17.** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a empresa pleitear acréscimos. Da mesma forma, o preço apresentado deverá incluir todos os benefícios e despesas indiretos, os quais serão assim considerados. No caso de erros aritméticos, serão considerados pelo(a) Pregoeiro(a), para fins de seleção e contratação, os valores retificados.

**6.18.** As declarações exigidas neste edital e Termo de Referência deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente aos documentos de habilitação.

**6.19.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme art. 155, inciso VIII.

## 7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA



- 7.1.** A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
- 7.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 7.3.** O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.
- 7.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.5.** A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo.
- 7.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, que participarão da fase de lances.
- 7.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.8.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 7.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.10.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR).
- 7.11.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.12.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.13.** Fica estabelecida a diferença mínima entre lances de 1% (um por cento).
- 7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.



7.17. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada via chat do Compras BR, <https://comprasbr.com.br/>, quando ocorrerá a nova data e hora para a sua reabertura.

## 8. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e houver proposta de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

8.1.1. A Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste certame:

8.1.2. Não sendo vencedora a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte melhor classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.1.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

8.1.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006 e posteriores alterações.

## 9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.3. Neste momento serão aceitos o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a



preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, em consonância com o art. 82, inciso VII da Lei Federal nº 14.133/21.

**9.3.1.** O fornecedor ou prestador de serviço interessado, deverá se manifestar via *chat*, diretamente ao Pregoeiro, para que o mesmo possa adotar as ações necessárias.

## **10. DA FASE DE JULGAMENTO**

**10.1.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

**10.2.** O(a) Pregoeiro(a) convocará o licitante para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado e com a marca de fato, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, por meio da plataforma do Compras BR, sob pena de desclassificação se assim não o fizer.

**10.3.** O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro(a), desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

**10.4.** A proposta deverá preferencialmente ser encaminhada, após o término da etapa de lances, e deverá conter:

**10.4.1.** Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, endereço de correio eletrônico, números do CNPJ e da inscrição Estadual e Municipal;

**10.4.2.** O preço unitário e total para cada item cotado, especificados no Anexo I deste Edital, bem como o valor por lote da proposta, em moeda corrente nacional, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, BDI e demais despesas decorrentes da execução do objeto, quando for o caso;

**10.4.3.** A descrição do item cotado de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no Anexo I deste Edital;

**10.4.4.** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;

**10.4.5.** Dados do Responsável pela assinatura do Contrato ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento, como: Nome completo; RG; CPF; *E-mail* e Cargo desempenhado na empresa.

**10.4.6.** Indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.

**10.5.** O não envio da proposta atualizada por meio eletrônico com todos os requisitos elencados acima, ou descumprimento das diligências determinadas pelo(a) Pregoeiro(a) acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.



**10.6.** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao prazo e especificações do serviço ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

**10.7.** Serão desclassificadas as propostas que:

**10.7.1.** Contiverem vícios insanáveis;

**10.7.2.** Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital e no Termo de Referência;

**10.7.3.** Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

**10.7.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**10.7.5.** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

**10.8.** A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o(a) Pregoeiro(a), após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ou igual ao preço máximo fixado.

**10.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

**10.10.** O(A) Pregoeiro(a) poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Edital, vedada a juntada de novos documentos, a fim de atender alguma exigência deste edital, não apresentada anteriormente em sessão.

**10.11.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento por todos os participantes;

**10.12.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração;

**10.13.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do Pregoeiro(a), que comprove:

**a).** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**b).** inexistirem custos de oportunidade, capazes de justificar o vulto da oferta;

**10.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**10.15.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.



**10.16.** As propostas oferecidas serão tidas como válidas por 60 (sessenta) dias, contados da data de envio para a plataforma, prazo no qual a licitante se comprometerá a mantê-la, em sua integralidade.

## **11. DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas ao licitante vencedor.

**11.2.** Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional e Financeira da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis, já que sua finalidade é garantir que a futura Contratada consiga executar o presente objeto de maneira satisfatória, de modo a se evitar possíveis prejuízos aos cofres públicos e ao Município de Mauá, além de evitar possíveis retrabalhos causados por uma contratação deficitária.

**11.3.** E como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que o impeça de participar deste certame ou da futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**11.3.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**11.3.2** Relação de Apenados, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE-SP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

**11.3.3.** A consulta aos cadastros será realizada pelo CNPJ da empresa licitante.

**11.3.4.** Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

**11.4.** Os documentos de habilitação exigidos poderão ser apresentadas por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada eletronicamente, por cartório competente, ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (*internet*), quando possível.

**11.4.1 A licitante que anexar os documentos de habilitação sem autenticação eletrônica, deverá enviar documentação original, ou cópias autenticadas, sendo exatamente os mesmos documentos que foram anexados na plataforma eletrônica, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis. O não atendimento de tal exigência acarretará a inabilitação da licitante.**



**11.5.** Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível.

**11.5.1.** A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**11.6.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

**11.6.1.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

**11.6.2.** Para sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**11.7.** Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos, desde que expedidos a no máximo 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data designada para a abertura da sessão pública.

**11.8.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por este órgão, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

**11.9.** No caso das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**11.10.** A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

**11.11.** Se a empresa licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**11.12.** Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.



**11.13. PARA FINS DE HABILITAÇÃO, AS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR VIA PLATAFORMA DO COMPRAS BR, PREFERENCIALMENTE APÓS O TÉRMINO DA ETAPA DE LANCES, OS DOCUMENTOS MENCIONADOS ABAIXO:**

**11.13.1.** Caso a Licitante opte por anexar toda a Documentação de Habilitação concomitantemente ao cadastro da proposta na plataforma, não haverá nenhum prejuízo à mesma. O Pregoeiro(a) concederá ainda o prazo de 01 (uma) hora, após o término da etapa de Lances, para que a mesma insira a proposta atualizada, e revise toda a Documentação inserida, e caso seja constatado alguma falha ou ausência pela Licitante, poderá ser inserido novo documento, desde que dentro do prazo estipulado.

**11.13.2.** Caso a Licitante comunique via *Chat* que concluiu a inserção dos Documentos, o prazo de 01 (uma) hora será findado, e o Pregoeiro(a) iniciará a análise dos mesmos, sendo vedada a inserção de novos documentos a partir desde momento, salvo os casos previstos no item 10.4 do Edital.

**11.14. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**11.14.1. Empresário Individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede

**11.14.2. Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

**11.15. Pessoa Jurídica:** Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como:

**11.15.1.** Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;

**11.15.2.** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (consolidado ou acompanhado de todas as alterações), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**11.15.3.** Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**11.15.4.** Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**11.16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021)**

**11.16.1.** A Qualificação técnica consiste no fornecimento de Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme descrito no termo de referência.

**11.17. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021):**



**11.17.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**11.17.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**11.17.3.** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa), relativa a Tributos Federais, (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União; Estadual (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa), inscritos na dívida ativa, apenas ICMS;

**11.17.4.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente a tributos Mobiliários, do domicílio ou sede do licitante), compatível como objeto contratual;

**11.17.5.** Prova de regularidade para com o FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedida pela Caixa Econômica Federal; aceitando-se também certidões positivas com efeitos de negativa;

**11.17.6.** Prova de inexistência de débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa; dentro da sua validade.

**11.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**11.18.1.** Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**11.18.2.** Empresas que estejam em recuperação judicial, será exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;

**11.18.3.** Balanço patrimonial, com demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

**11.18.4.** Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

**a)** Sociedades regidas pela Lei nº. 6.404/76 (sociedade anônima): publicados em Diário Oficial; ou publicados em jornais de grande circulação; ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**b)** Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os termos de abertura e de encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**c)** Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte “SIMPLES”: por fotocópia do Balanço



e das Demonstrações Contábeis, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**d)** Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**e)** Caso a escrituração contábil seja na forma eletrônica, deverá estar de acordo com o disposto na Resolução CFC nº 1.299/10 e Instrução Normativa DREI nº 81 de 10/06/2020 e alterações, devendo ser apresentado:

**1)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis transcritas no Livro Diário Eletrônico, com os respectivos termos de abertura e de encerramento;

**2)** Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil (Recibo de Entrega de Livro Digital);

**11.18.5.** Os documentos de habilitação exigidos poderão ser apresentadas por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada eletronicamente, por cartório competente, ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (*internet*), quando possível.

**11.18.5.1 A licitante que anexar os documentos de habilitação sem autenticação eletrônica, deverá enviar documentação original, ou cópias autenticadas, sendo exatamente os mesmos documentos que foram anexados na plataforma eletrônica, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis. O não atendimento de tal exigência acarretará a inabilitação da licitante.**

**11.18.6.** As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura do Município de Mauá, poderão apresentar o respectivo Certificado, com prazo de validade em vigor na data prevista para sessão de abertura deste certame, na “Documentação Habilitatória”, o qual substituirá os documentos equivalentes aos do Registro Cadastral.

**11.19.** Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, será exigida a apresentação dos originais, não digitais.

**11.20.** Caso a Licitante melhor classificada, não tenha anexado previamente a Documentação de Habilitação, conforme item 11.13.1, o(a) Pregoeiro(a) convocará, após o término da Etapa de Lances, a Licitante Vencedora, para enviar digitalmente por meio da plataforma do Compras BR, toda a Documentação de Habilitação, bem como a proposta atualizada, em conformidade com o último lance ofertado, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, sob pena de inabilitação se assim não o fizer.

**11.20.1.** O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro(a), desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

**11.21. DECLARAÇÕES:**



**11.21.1.** Declaração Unificada, englobado o Termo de inexistência de fato impeditivo; a Declaração de cumprimento dos requisitos; a Declaração relativa à Proposta Econômica, em conformidade com o art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21; a Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; a Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz; a Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa; e a Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

**11.21.2.** Termo de Ciência e Notificação

**11.21.3.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme art. 155, inciso VIII.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** O objeto deste certame será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade competente.

**12.2.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá.

I – Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II – Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III – Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; ou

IV – Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

§ 1º Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 2º O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

§ 3º Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

## **13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**13.1.** Para atendimento ao objeto desse certame licitatório será firmada Ata de Registro de Preços com as empresas vencedoras, em conformidade com a minuta apresentada na forma de Anexo VI, sendo os adjudicatários convocados via *e-mail* a celebrá-la em até cinco dias úteis, contados do recebimento do chamamento, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/21.



**13.2.** A ADJUDICATÁRIA se obriga a apresentar, no momento da assinatura da ata a documentação abaixo:

**13.2.1.** Comprobatória de regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), se referidos documentos apresentados por ocasião deste certame licitatório já estiverem vencidos.

**13.2.1.1.** Excepcionalmente, e com vistas a agilizar o processo, tais providências poderão ser tomadas pela Administração, via *Internet*, sendo a adjudicatária notificada da impossibilidade de obtenção das atualizações por meio eletrônico.

**13.3.** As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte deverão, nesta oportunidade, comprovar que eventuais restrições de suas regularidades fiscais já foram superadas, com a apresentação dos documentos até então incompletos e/ou vencidos.

**13.4.** Fica reservado o direito de a Administração verificar, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, se o adjudicatário incorre em penalidades nos termos da Lei 14.133/21 as quais obstarão sua celebração.

**13.5.** Por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame licitatório se exigirá a comprovação de poderes do subscritor da Ata de Registro de Preços para assinar em nome da Adjudicatária, se tal já não constar dos autos ou do credenciamento.

**13.6.** Conforme consta no item 9.3 deste Edital, fica formalizado o Cadastro Reserva do(s) licitante(es) interessado(s) se eventualmente assumir a titularidade da Ata de Registro de Preços, havendo revogação ou rescisão da mesma, e seguindo a ordem de classificação final no certame, por objeto, nos termos fixados no art. 82, Inc. VII, e § 5º, Inc. VI, da Lei Federal 14.133/2021.

**13.6.1.** A formação de cadastro reserva vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ordem de classificação.

**13.6.2** A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

**13.6.3** Caberá ao Pregoeiro(a) responsável pela condução do certame realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior

**13.6.4** Havendo alteração da titularidade do registro com base no Cadastro Reserva, deverá a Ata de Registro de Preços ser republicada para fins de eficácia.

**13.7.** Rotinas de Controle:



**13.7.1** Em atendimento à Seção V da Lei Federal 14.133/21, art. 82, § 5º, inciso III, a administração deve desenvolver, obrigatoriamente, uma rotina de controle das Atas de Registro de Preços.

**13.7.2.** Informamos que em todas as Atas de Registro de Preços, é indicado um Fiscal e/ou Gestor, que será responsável pelas rotinas de controle dessas atas, como:

- a) Controle dos saldos;
- b) Vigência da ata;
- c) Controle sobre o Cadastro Reserva, os quais, quando houver, serão registrados na Ata de Registro de Preços, em sintonia com o art. 82, § 5º, inciso VI;
- d) Controle das Solicitações de Consumos de Ata;
- e) Controle sobre as entregas, seus locais e seus prazos;
- f) Controle sobre o recebimento do objeto;
- g) Controle sobre as liquidações de Notas Fiscais;
- h) Controle das obrigações de ambas as partes;
- i) Controle sobre eventuais solicitações de troca de marca e de prorrogação do prazo de entrega;
- j) Controle sobre eventuais notificações e eventuais sanções, entre outros.

**13.7.3.** Tais controles são realizados através do acompanhamento diário das atividades relacionadas, com auxílio de planilhas de controle e dos diversos Departamentos relacionados, como Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, Secretaria de Finanças e demais Secretarias envolvidas.

**13.8.** Caso não haja manifestação nos termos do item 9.3.1 deste Edital, e caso a licitante vencedora se recuse em, assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, reserva-se à Prefeitura do Município de Mauá o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, facultada a negociação para obtenção das mesmas condições já negociadas com o primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou anular a licitação, independente das sanções previstas, para a licitante vencedora recalcitrante, neste Edital.

**13.9.** Até a assinatura da Ata de Registro de Preços, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura do Município de Mauá tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento, nos termos da Lei de Licitações.

**13.10.** Ocorrendo a desclassificação da proposta da licitante vencedora por fato referido no item anterior, e caso não haja outros fornecedores ou prestadores de serviços registrados na Ata, a Prefeitura do Município de Mauá poderá convocar as licitantes remanescentes observando o disposto no item 13.6 e 13.8 supra.

## 14. DAS OBRIGAÇÕES



#### 14.1. DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos;
2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do instrumento convocatório e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;
3. Comunicar à ADJUDICATÁRIA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da ADJUDICATÁRIA, através de comissão ou servidor especialmente designado;
4. Efetuar o pagamento à ADJUDICATÁRIA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.
5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela ADJUDICATÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da ADJUDICATÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### 14.2. DA ADJUDICATÁRIA

1. Proceder à substituição dos produtos que forem entregues em desacordo com o que consta no Edital, inclusive daqueles que estiverem desacompanhados dos documentos exigidos no Termo de Referência;
2. Nota Fiscal que acompanha os produtos contendo o número dos lotes e data de validade especificados por quantidade de cada produto entregue,
3. Arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes referentes à entrega dos produtos, inclusive as oriundas da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital, ou por estarem desacompanhadas dos documentos fixados no Termo de Referência;
4. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste instrumento da presente licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE;
5. Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do material entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela Adjudicatária, conforme disposto no artigo 140, II, § 4º da lei 14.133/3221, com suas posteriores alterações.

#### 15. DAS PENALIDADES



**15.1.** As sanções dispostas poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à ADJUDICATÁRIA, conforme o caso, em conformidade com os arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**15.2.** Os licitantes ou a ADJUDICATÁRIA, será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação, não mantiver a proposta, sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**15.2.1.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

**15.3** Serão aplicadas, conforme o caso, ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Impedimento de licitar e contratar;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**15.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;



V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**15.5.** A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente quando a ADJUDICATÁRIA, der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**15.6.** As Multas, não poderão ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 15.2.

**15.6.1.** Sem prejuízo das demais infrações administrativas previstas no item 15.2, a não observância das cláusulas contratuais sujeitará, cumulativamente, a ADJUDICATÁRIA às seguintes multas:

**15.6.1.1.** 5% (cinco por cento) do valor do contrato reajustado, por desatendimento de qualquer cláusula contratual.

**15.6.1.2.** 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor total do contrato reajustado, por dia de atraso na entrega ou na execução do objeto.

**15.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 15.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**15.8.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 15.2, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 15.7, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**15.9.** A aplicação das Sanções somente ocorrerá depois de assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

**15.10.** Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do Município, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

## **16. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**16.1.** A inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços, ensejará a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 155 a 163 da Lei Federal 14.133/2021.

**16.2.** A Ata poderá ser rescindida:



**16.3.** Por ato unilateral e escrito da Administração, quando presentes os casos previstos na legislação mencionada, notificando-se a Adjudicatária, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**16.4.** Por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para Administração.

**16.5.** Por decisão judicial, nos termos da Lei;

**16.6.** A rescisão contratual será devidamente autuada no respectivo processo administrativo, deverão ser formalmente motivados, assegurando o contraditório e ampla defesa.

## **17. DA VIGÊNCIA E REAJUSTE**

### **17.1. DA VIGÊNCIA**

**17.2.** A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que constatada a sua vantajosidade, de acordo com o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

### **17.3. DO REAJUSTE**

**17.4.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

**17.5.** Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, e mediante o requerimento expresso da ADJUDICATÁRIA os preços poderão ser reajustados, com base no índice INPC ou outro índice que vier a substituí-lo, levando-se em conta a data-base vinculada ao orçamento estimado, desde que devidamente comprovado e aceito pela Administração.

## **18. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**18.1.** O Município poderá a qualquer momento revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrentes de fato supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes a justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**18.2.** É facultada ao(a) Pregoeiro(a), ou autoridade superior, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

**18.3.** O Município se reserva o direito de, unilateralmente, desqualificar qualquer empresa caso:



- 18.3.1.** Tenha havido qualquer tentativa de influenciar, por meios ilícitos ou desonrosos, ao(a) Pregoeiro(a) no processo de julgamento.
- 18.3.2.** Tenha havido comprovada falsidade ideológica, má conduta ou apresentação de documentos fora das normas exigidas.
- 18.4.** Antes do aviso oficial do resultado desta Licitação, não serão fornecidas a ninguém, quaisquer informações referentes à análise, avaliação ou comparação entre a documentação apresentada.
- 18.5.** A(s) empresa(s) licitante(s) responde(m) pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados nas diversas fases deste processo licitatório.
- 18.6.** Os autos da Licitação são públicos, sendo também públicos todos os atos relativos ao procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura.
- 18.7.** Eventual pedido para extração de cópias somente será analisado quando a solicitação for efetuada via Sistema, devendo a mesma ser encaminhada ao Departamento de Compras.
- 18.8.** As cópias físicas requeridas somente serão retiradas mediante o recolhimento de emolumentos em favor do Município, junto a instituição Bancária, para reembolso dos serviços reprográficos.
- 18.9.** A ADJUDICATÁRIA, obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 18.10.** Fica eleito o foro da Comarca de Mauá/SP, com renúncia dos demais por mais privilegiados que sejam, para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta Licitação, seu Contrato e demais atos deles decorrentes.
- 18.11.** A simples participação neste certame licitatório importa na aceitação, sem ressalvas e objeções, por parte de todas as empresas licitantes, das disposições contidas neste Edital e seus anexos, dos quais os mesmos atestam, pela participação, terem pleno conhecimento.
- 18.12.** Fica constituído como obrigação das empresas participantes, o acompanhamento das publicações contidas no Diário Oficial do Município de Mauá em <https://dom.maua.sp.gov.br> e no site oficial do Município em [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br)
- 18.13.** Os casos omissos neste edital serão analisados e resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos, Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, através do(a) Pregoeiro(a), eventualmente ouvidos os órgãos técnicos e especializados, as decisões do(a) Pregoeiro(a) serão ratificadas pela autoridade superior.
- 18.14.** Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o IR incidente sobre esta contratação será retido pelo MUNICÍPIO nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução.



**18.15.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br), e [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

<b>ANEXO I</b>	<b>TERMO DE REFERÊNCIA</b>
<b>ANEXO II</b>	<b>MODELO DE PROPOSTA</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>MODELO DECLARAÇÕES RELATIVAS AOS ARTIGOS 63, INCISO IV E 68, INCISO VI DA LEI FEDERAL 14.133/21</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO</b>
<b>ANEXO V</b>	<b>DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCEP</b>
<b>ANEXO VI</b>	<b>MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO</b>

Prefeitura do Município de Mauá, 22 de Abril de 2025

**HÉLIO TOMAZ ROCHA**  
Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA  
DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR REFERÊNCIA

**OBJETO:** O presente pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK E BRUNCH, PARA DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.**

**1. OBJETO**

1.1 Constitui objeto do Presente Pregão a obtenção da proposta mais vantajosa por meio de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO para REGISTRO DE PREÇOS DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE** para a contratação de empresas para fornecimento de coffee break e brunch, para demandas das secretarias do município, conforme condições, quantidades, exigências, especificações por item de cada lote, e exigências estabelecidas neste termo de referência e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em 2 (dois) lotes, conforme descrição apresentada, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes for de seu interesse, de acordo com a qualificação para a cota.

Lote 1 (Cota Principal)						
Item	Código	Unid.	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	32.218	Unid.	Coffee break – cardápio tipo I	94	493,00	46.342,00
2	32.219	Unid.	Coffee break – cardápio tipo II	103	535,00	55.105,00
3	33.380	Unid.	Brunch – cardápio tipo III	74	644,3333	47.680,6642
4	32.221	Unid.	Brunch – cardápio tipo IV	53	792,3333	41.993,6649

\* Tipos conforme composição e especificação / \*\* 01 unidade equivale a quantidade para 10 pessoas

Lote 2 (Cota Reservada)						
Item	Código	Unid.	Descrição	Quantidade Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	32.218	Unid.	Coffee break – cardápio tipo I	30	493,00	14.790,00
2	32.219	Unid.	Coffee break – cardápio tipo II	31	535,00	16.585,00
3	33.380	Unid.	Brunch – cardápio tipo III	24	644,3333	15.463,9992
4	32.221	Unid.	Brunch – cardápio tipo IV	17	792,3333	13.469,6661

\* Tipos conforme composição e especificação / \*\* 01 unidade equivale a quantidade para 10 pessoas



## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

### 2.1 JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A abertura da licitação na modalidade Pregão para Registro de Preços para contratação de empresa para fornecimento de coffee break e brunch, para demandas das secretarias do município, visa proporcionar uma oferta de alimentos e bebidas que ajudam a manter os participantes alimentados e hidratados durante eventos, reuniões, seminários e treinamentos. O intuito é proporcionar interação entre os participantes, oferecer uma pausa na programação, permitindo que os participantes se reenergizem, o que pode melhorar a concentração e o foco nos conteúdos abordados, além de demonstrar cuidado com os participantes, contribuindo para uma experiência mais agradável e confortável.

O presente objeto destina-se a atender demandas das secretarias do município, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

### 2.2 FUNDAMENTO LEGAL

Encontra-se na Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021 e seus atos regulamentadores, pela Complementar Federal 123/06. Decreto Municipal nº 9.337/2024

### 2.3 DA ANÁLISE TÉCNICA

A presente contratação foi devidamente analisada por meio do Estudo Técnico Preliminar executado anteriormente, através do qual se demonstrou justificável e viável, além de servir de base para este Termo de Referência.

### 2.4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresa para fornecimento de coffee break e brunch visa proporcionar uma oferta de alimentos e bebidas para manter os participantes alimentados e hidratados durante eventos, reuniões, seminários e treinamentos. O intuito é proporcionar um espaço informal para interação entre os participantes, oferecer uma pausa na programação, permitindo que os participantes se reenergizem, o que pode melhorar a concentração e o foco nos conteúdos abordados, além de demonstrar cuidado com os participantes, contribuindo para uma experiência mais agradável e confortável.

2.4.1 A Administração deverá realizar licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para tal contratação, mediante utilização de Sistema de Registro de Preços, tipo menor preço por lote, uma vez que o fornecimento se faz necessário para atender as demandas de eventos, reuniões, seminários e treinamentos, conforme cronogramas que estão sujeitos à alteração, não sendo também possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado em cada entrega, a CONTRATADA fornecerá sob demanda de acordo com o que for solicitado.



2.4.2 Considerando os princípios da eficiência, do interesse público, da eficácia e da economicidade, entende-se que a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços se justifica, tendo em vista a necessidade de contratações frequentes, a contratação de serviços remunerados por unidade de medida, assim como a impossibilidade de se definir previamente o quantitativo demandado no caso de eventos não previstos.

2.4.1 Deverá atender todas as especificações detalhadas conforme tópico 3 do presente Termo de Referência.

### **3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTE 1 e 2**

#### **3.1 COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS – LOTES 1 E 2**

3.1.1 Todos os cardápios equivalem a quantidade para 10 (dez) pessoas, ou seja, pedido de 01 (um) serviço (coffee break ou brunch) atende 10 (dez) pessoas, 02 (dois) atendem 20 (vinte) pessoas, e assim por diante.

3.1.1.1 As indicações de quantidades informadas no tópico 3.8 Composição dos cardápios, e nas “Especificações detalhadas dos itens”, são correspondentes para 10 pessoas.

3.1.2 Os tipos de cada item, quando superior a 01 (um), serão escolhidos pelo contratante e serão indicados no momento do pedido, compreendendo até 2 (dois) tipos.

3.1.2.1 Quando escolhido 2 (dois) tipos, deverá enviar o equivalente a metade da quantidade indicada para cada um dos tipos escolhidos.

3.1.3 Admitir-se-á uma variação de até 05% a menos no peso indicado para os itens.

3.1.4 Todos os produtos que compõem os cardápios deverão obedecer às especificações técnicas dos produtos (tópico 5), que fazem parte do Anexo I deste Edital.

3.1.5 Se durante o decorrer do contrato for constatada baixa aceitação de algum produto que compõe os cardápios, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Mauá, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto referido.

3.1.6 Deverá obedecer modelo de cardápio e per capita descritos no tópico 4 deste anexo.

3.1.7 Embalagem: os itens que compõem os cardápios, deverão estar acondicionadas em embalagens adequadas e próprias para contato com alimentos.

3.1.7.1 Deverá fornecer todos os materiais descartáveis para o consumo dos produtos durante a realização dos eventos.

#### **3.2 COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:**

##### **3.2.1 Coffee break – cardápio tipo I, será composto de:**

Item	Produto	Variedade	Tipos	Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar	1 litro de cada
2	Leite	1 tipo	Puro Integral Integral com chocolate 32% cacau	1 litro de cada



3	Suco integral	1 tipo	Laranja, uva, maçã	3 litros
4	Biscoito doce simples	1 tipo	Maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequilhos, fubá, amanteigado de leite	300 gramas
5	Bolo simples	1 tipo	Chocolate, coco, laranja, fubá, formigueiro	01 quilo (mínimo 10 fatias)
6	Biscoito salgado	1 tipo	Cream cracker, água e sal, gergelim, multigrãos, sabor queijo	300 gramas
7	Mini sanduíche	1 tipo	Pão de forma tradicional com patê de frango desfiado com cenoura; Pão de batata com salame, queijo minas e rúcula; Pão de forma com presunto, mussarela e alface ou tomate.	500 gramas (10 unidades)
8	Fruta (inteira ou porcionada)	1 tipo	Inteiras: banana, maçã, goiaba, pera, caqui; Porcionadas: melão, mamão, abacaxi, melancia, ou salada de frutas com suco de laranja	01 quilo (10 unidades inteiras ou 10 porções de 100 gramas)
9	Água mineral	Único	Copo de 200ml	20 copos

### 3.2.2 Coffee break – cardápio tipo II, será composto de:

Item	Produto	Variedade	Tipos	Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar	1 litro de cada
2	Leite	1 tipo	Puro Integral Integral com chocolate 32% cacau	1 litro de cada
3	Suco integral	2 tipos	Laranja, uva, maçã	2 litros de cada
4	Biscoito doce simples	2 tipos	Maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequilhos, fubá, amanteigado de leite	250 gramas
5	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	2 tipos	Cookie (chocolate, castanhas, ou maçã), caseiro com recheio de goiabada, palito com cobertura de chocolate, biscoito tipo pão de mel	250 gramas
6	Bolo simples	1 tipo	Chocolate, coco, laranja, fubá, formigueiro	01 quilo (mínimo 10 fatias)
7	Pão doce (com cobertura ou recheio)	1 tipo	Cobertura: creme de confeiteiro, coco, açúcar cristal; recheado: canela, goiabada, doce de leite	500 gramas (mínimo 20 unidades)
8	Biscoito salgado	1 tipo	Cream cracker, água e sal, gergelim, multigrãos, sabor queijo	250 gramas
9	Petit four salgado	2 tipos	Gergelim, parmesão, orégano, azeitona, castanha de caju	250 gramas
10	Salgado assado	2 tipos	Pão de batata com recheio de dois queijos, enroladinho de presunto e queijo, pãozinho de ervas com azeitona, pão de batata de frango com requeijão	600 gramas (mínimo 20 unidades)



11	Fruta (inteira e porcionada)	2 tipos	Inteiras: banana, maçã, goiaba, pera, caqui; Porcionadas: melão, mamão, abacaxi, melancia, ou salada de frutas	02 quilos (10 unidades inteiras e 10 porções de 100 gramas)
12	Água mineral	Único	Copo de 200ml	20 copos

### 3.2.3 Brunch – cardápio tipo III, será composto de:

Item	Produto	Variedade	Tipos		Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar		1 litro de cada
2	Suco integral	2 tipos	Laranja, uva, maçã		2 litros de cada
3	Refrigerante	2 tipos	Tradicional e zero açúcar		2 litros de cada
4	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	2 tipos	Cookie (chocolate, castanhas, ou maçã), caseiro com recheio de goiabada, palito com cobertura de chocolate, biscoito tipo pão de mel		400 gramas
5	Bolo com cobertura	1 tipo	Bolo: Chocolate Laranja Fubá Formigueiro Coco	Cobertura: Chocolate Açucarada Goiabada Leite condensado e coco	01 quilo (10 fatias)
6	Petit four salgado	2 tipos	Gergelim, parmesão, orégano, azeitona, castanha de caju		400 gramas
7	Salgado assado	4 tipos	Pão de batata com recheio de dois queijos, enroladinho de presunto e queijo, pãozinho de ervas com azeitona, frango com requeijão, esfirra de carne, enroladinho de salsicha, folhado de 4 queijos, empada de palmito		01 quilo (mínimo 40 unidades)
8	Salgado frito	4 tipos	Coxinha de frango, rissole de presunto e queijo, rissole de milho com requeijão, bolinho de bacalhau, quibe, bolinha de queijo, croquete de mandioquinha com carne seca, pastel de queijo com tomate e manjerição, rissoles de carne desfiada e bolinho de calabresa.		01 quilo (mínimo 40 unidades)
9	Salada de frutas, com complemento	1 tipo	Com banana, maçã, mamão, manga abacaxi, uva, kiwi e morango. Complementos: Calda (creme de leite com leite condensado) ou granola		1,5 quilos (10 porções de 100 gramas; 50gr complemento de calda para cada porção)
10	Água mineral	Único	Copo de 200ml		20 copos



### 3.2.4 Brunch – cardápio tipo IV, será composto de:

Item	Produto	Variedade	Tipos		Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar		1 litro de cada
2	Suco integral	2 tipos	Laranja, uva, maçã		2 litros de cada
3	Refrigerante	2 tipos	Tradicional e zero açúcar		2 litros de cada
4	Petit four doce	2 tipos	Baunilha, mel, coco, amanteigado com canela, limão		400 gramas
5	Bolo com cobertura	1 tipo	Bolo: Chocolate Laranja Fubá Formigueiro Coco	Cobertura: Açucarada Goiabada Chocolate Leite condensado e coco	01 quilo (10 fatias)
6	Petit four salgado	2 tipos	Gergelim, parmesão, orégano, azeitona, castanha de caju		400 gramas
7	Salgado assado	4 tipos	Pão de batata com recheio de dois queijos, enroladinho de presunto e queijo, pãozinho de ervas com azeitona, frango com requeijão, esfirra de carne, enroladinho de salsicha, folhado de 4 queijos, folhado de espinafre com requeijão, empada de palmito		01 quilo (mínimo 40 unidades)
8	Salgado frito	4 tipos	Coxinha de frango, rissole de presunto e queijo, rissole de milho com requeijão, bolinho de bacalhau, quibe, bolinha de queijo, croquete de mandioquinha com carne seca, pastel de queijo com tomate e manjericão, rissoles de carne desfiada e bolinho de calabresa.		01 quilo (mínimo 40 unidades)
9	Mini sanduíche	2 tipos	Pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo mussarela, tomate e alface Pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada Pão de batata com salame, queijo minas e rúcula Pão de hambúrguer com peito de peru, pate de gorgonzola e alface Pão brioche com presunto, queijo prato e tomate Pão de batata com lombo canadense, provolone e alface Pão de forma tradicional com patê de frango desfiado com cenoura Pão de forma integral com patê de atum sólido com cream cheese e rúcula Pão francês com carne desfiada com tomate e pimentão		01 quilo (mínimo 20 unidades)
10	Salada de frutas, com	1 tipo	Com banana, maçã, mamão, manga, abacaxi,		1,5 quilos (10



	complemento		uva, kiwi e morango. Complementos: Calda (creme de leite com leite condensado) ou granola	porções de 100 gramas; 50gr complemento de calda para cada porção)
11	Doce	1 tipo	Carolina recheada com doce de leite e cobertura de chocolate, lua de mel de maracujá, sonho com recheio de creme	500 gramas (mínimo 10 unidades)
12	Água mineral	Único	Copo de 200ml	20 copos

### **3.3 MODELO DE PEDIDO DE ACORDO COM CADA TIPO DE CARDÁPIO**

#### **3.3.1 Coffee break – cardápio tipo I**

##### 3.3.1.1 Modelo de pedido dos tipos de produtos

Item	Produto	Modelo 1	Modelo 2	Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar	Com açúcar Sem açúcar	1 litro 1 litro
2	Leite	Integral Com chocolate 32% cacau	Integral Com chocolate 32% cacau	1 litro 1 litro
3	Suco integral	Laranja	Maçã	3 litros
4	Biscoito doce simples	Chocolate	Fubá	300 gramas
5	Bolo simples	Coco	Chocolate	01 quilo (mínimo 10 fatias)
6	Biscoito salgado	Gergelim	Cream cracker	300 gramas
7	Mini sanduíche	Pão de forma com presunto, mussarela e alface	Pão de batata com salame, queijo minas e rúcula	500 gramas (10 unidades)
8	Fruta	Pera	Salada de frutas	01 quilo (10 porções)
9	Água mineral	Copo de 200ml	Copo de 200ml	20 copos

#### **3.3.2 Coffee break – cardápio tipo II**

##### 3.3.2.1 Modelo de pedido dos tipos de produto

Item	Produto	Modelo 1	Modelo 2	Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar	Com açúcar Sem açúcar	1 litro 1 litro
2	Leite	Integral Com chocolate 32% cacau	Integral Com chocolate 32% cacau	1 litro 1 litro
3	Suco integral	Laranja	Laranja	2 litros



		Uva	Maçã	2 litros
4	Biscoito doce simples	Maisena Chocolate	Rosquinha de coco Sequinhos	200 gramas 200 gramas
5	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	Cookie de castanhas Biscoito tipo pão de mel	Cookie de maçã Palito com cobertura de chocolate	200 gramas 200 gramas
6	Bolo simples	Fubá	Formigueiro	01 quilo (mínimo 10 fatias)
7	Pão doce (com cobertura ou recheio)	Cobertura de creme de confeitiro	Recheado de goiabada	500 gramas (mínimo 20 unidades)
8	Biscoito salgado	Gergelim	Multigrãos	400 gramas
9	Petit four salgado	Azeitona Castanha de caju	Gergelim Parmesão	200 gramas 200 gramas
10	Pão salgado	Pão de batata com recheio de dois queijos Pão de batata de frango com requeijão	Enroladinho de presunto e queijo Pãozinho de ervas com azeitona	300 gramas (10 unidades) 300 gramas (10 unidades) Total 600 gramas (20 unidades)
11	Fruta (inteira e porcionada)	Maçã Melão picado	Banana Salada de frutas	01 quilo (10 unidades) 10 porções de 100 gramas)
12	Água mineral	Copo de 200ml	Copo de 200ml	20 copos

### 3.3.3 Brunch – cardápio tipo III

#### 3.3.3.1 Modelo de pedido dos tipos de produto

Item	Produto	Modelo 1	Modelo 2	Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar	Com açúcar Sem açúcar	1 litro 1 litro
2	Suco integral	Laranja Maçã	Laranja Uva	2 litros 2 litros
3	Refrigerante	Tradicional (tipo cola) Zero açúcar (tipo cola)	Tradicional (tipo guaraná) Zero açúcar (tipo guaraná)	2 litros 2 litros
4	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	Cookie de castanhas Biscoito tipo pão de mel	Caseiro com recheio de goiabada Biscoito tipo pão de mel	200 gramas 200 gramas
5	Bolo com cobertura	Bolo de Chocolate Cobertura Chocolate	Bolo de Laranja Cobertura Açucarada	01 quilo (10 fatias)
6	Petit four salgado	Azeitona, Castanha de caju	Parmesão Azeitona	200 gramas 200 gramas
7	Salgado assado	Pão de batata recheio de dois queijos Enroladinho de presunto e queijo Pãozinho de ervas com	Esfirra de carne Enroladinho de salsicha Folhado de 4 queijos Empada de palmito	10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo



		azeitona Pão de batata de frango com requeijão		
8	Salgado frito	Coxinha de frango Rissole milho e requeijão Bolinho de bacalhau Quibe	Coxinha de frango Rissole presunto e queijo Bolinho de calabresa Bolinha de queijo	10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
9	Salada de frutas, com complemento	Com banana, maçã, mamão, manga, abacaxi e morango. Calda: creme de leite com leite condensado	Com banana, maçã, uva, kiwi, abacaxi e morango. Calda: creme de leite com leite condensado	02 quilos (10 porções de 200 gramas; 50 ml de calda para cada porção)
10	Água mineral	Copo de 200ml	Copo de 200ml	20 copos

### 3.3.4 Brunch – cardápio tipo IV

#### 3.3.4.1 Modelo de pedido 1

Item	Produto	Tipos		Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar		1 litro 1 litro
2	Suco integral	Laranja Uva		2 litros 2 litros
3	Refrigerante	Tradicional (tipo guaraná) Zero açúcar (tipo guaraná)		2 litros 2 litros
4	Petit four doce	Baunilha Amanteigado com canela		200 gramas 200 gramas
5	Bolo com cobertura	Bolo Formigueiro	Cobertura Chocolate	01 quilo (10 fatias)
6	Petit four salgado	Gergelim Castanha de caju		200 gramas 200 gramas
7	Salgado assado	Enroladinho de presunto e queijo, Pãozinho de ervas com azeitona Esfirra de carne, Empada de palmito		10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
8	Salgado frito	Coxinha de frango Bolinho de bacalhau Croquete de mandioquinha c/ carne seca, Pastel de queijo com tomate e manjeriçã		10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
9	Mini sanduíche	Pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo mussarela, tomate e alface Pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada		10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
10	Salada de frutas, com complemento	Com banana, maçã, mamão, manga abacaxi, uva, kiwi e morango. Complemento: granola		02 quilos (10 porções de 200 gramas; 50 gramas de granola cada porção)



11	Doce	Carolina recheada com doce de leite	500 gramas (mínimo 10 unidades)
12	Água mineral	Copo de 200ml	20 copos

### **3.4 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM OS CARDÁPIOS**

#### **PRODUTO 1 – CAFÉ**

##### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: Com açúcar e sem açúcar

##### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição: café torrado e moído extraforte.

1.2.2 Preparo: para 1 litro, deverá utilizar no mínimo 80 gramas de pó.

1.2.2.1 Deverá utilizar o café em pó de marcas de referência, que contenham o selo de pureza ABIC.

1.2.2.2 Com açúcar: utilizar no máximo 100 gramas de açúcar.

1.2.2.3 Sem açúcar: fornecer 20 sachês de adoçante, 0,6 gramas cada, podendo ser dos tipos estévia ou sucralose.

1.2.3 Quantidade: 1 litro de café com açúcar e 1 litro de café sem açúcar

1.2.3.1 Total de 40 porções de 50 ml.

1.2.4 Temperatura mínima: no início do serviço: 80 °C; durante o serviço até 70 °C.

1.2.5 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica	Marrom escuro	Característico Intenso	Líquido / encorpado Ausência de resíduos de pó	Próprio

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

##### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em garrafas térmicas com capacidade para 1 a 2 litros, próprias para o produto e que garantam manutenção da temperatura pelo período do evento.

1.3.1.1 Poderá utilizar galões térmicos de até 5 litros quando a quantidade a ser fornecida for de no mínimo 3 litros.

1.3.2 Servido em copos descartáveis de 50ml; quantidade mínima de 20 copos.

#### **PRODUTO 2 – SUCO DE FRUTAS INTEGRAL, sabores diversos**



## 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: laranja, uva e maçã

## 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: suco de frutas 100% integral nos sabores laranja, uva e maçã.

1.2.2 Não poderá ser suco misto.

1.2.2.1 Não poderá conter água, açúcar e aromatizantes.

1.2.3 Quantidade: conforme tipo de cardápio

1.2.4 Temperatura mínima: no início do serviço: de 6 a 10 °C; ou temperatura ambiente quando solicitado pelo requisitante.

1.2.5 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica	De acordo com a fruta	Característico	Líquido	Próprio da fruta

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem tipo tetra pack com capacidade de 1 litro, ou garrafas plásticas ou vidro com capacidade de 1 litro, próprias para o produto.

1.3.1.1 Poderá utilizar embalagens de outras capacidades, desde que o conteúdo atenda a quantidade mínima de acordo com o cardápio.

1.3.2 Servido em copos descartáveis de 200ml; quantidade mínima de 40 copos.

## PRODUTO 3 – BISCOITO DOCE SIMPLES

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequilhos, fubá, amanteigado de leite.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, óleo ou gordura (isento de trans), e ingredientes que caracterizem o sabor. Poderá conter leite e ovos.

1.2.2 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio, poderá ser fracionado em dois sabores, correspondendo a metade da quantidade de cada sabor.

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:



<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da crocância.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 4 – BISCOITO SALGADO**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: cream cracker, água e sal, gergelim, multigrãos e sabor queijo.

### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, óleo ou gordura (isento de trans) e sal; poderá conter leite e ovos, cereais integrais e aroma.

1.2.2 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio, poderá ser fracionado em dois sabores, correspondendo a metade da quantidade de cada sabor.

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da crocância.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 5 – FRUTAS**



## 1.1 TIPOS

1.1.1 Compreenderá as seguintes frutas inteiras: banana, maçã, goiaba, pera, caqui; porcionadas: melancia, melão, uva, mamão, abacaxi.

1.1.2 As frutas poderão ser servidas inteiras ou porcionadas, de acordo com o indicado no cardápio e tipo de fruta.

1.1.3 A escolha da variedade será de acordo com a composição do cardápio, se fruta inteira ou porcionada.

1.1.3.1 A escolha da variedade pelo requisitante também deverá ser de acordo com a disponibilidade da safra, indicada na tabela do CEAGESP.

## 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 As frutas devem estar de acordo com as normas do “Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

1.2.2 As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:

- a) serem frescas;
- b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

1.2.3 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca

1.2.4 Cada porção deverá conter:

1.2.4.1 Fruta inteira: no mínimo 100 gramas; quando a unidade tiver peso menor que o mínimo indicado, deverá completar até o total solicitado. Quando a unidade tiver mais do que 100 gramas, deverá conter no mínimo 10 unidades.

1.2.4.2 Porcionada: 100 gramas.

1.2.5 Quantidade:

1.2.5.1 Inteira: 1 unidade de 100 gramas por pessoa, totalizando mínimo 10 unidades (1 quilo).



1.2.5.2 Porcionada/picada: copo descartável contendo 100 gramas, totalizando 10 porções.

1.2.5 Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013) e prontas para o consumo.

1.2.5.1 Quando porcionadas, deverá seguir todas as recomendações de higienização e manipulação, de acordo com as boas práticas e legislação vigente.

1.2.6 Temperatura mínima de armazenamento e serviço: de 4 a 7 °C.

1.2.7 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica	De acordo com a fruta	Característico	De acordo com a fruta	Próprio da fruta

1.2.8 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e contato direto com alimentos, que garantam manutenção da qualidade todo o período do evento.

1.3.2 Quando porcionadas/picadas, utilizar copo descartável com tampa, e capacidade para 100 gramas do produto. Deverá vir acompanhado de colher de sobremesa descartável.

## PRODUTO 6 – ÁGUA MINERAL

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Copo 200 (duzentos) ml.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: água mineral.

1.2.1.1 Deverá ser a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, envasada para consumo humano, de acordo com as legislações vigentes.

1.2.3 Quantidade: 20 copos, equivalente a 2 copos por pessoa.

1.2.3.1 Total de 20 porções de 200 ml.

1.2.4 Temperatura mínima: no início do serviço: de 6 a 10 °C; ou temperatura ambiente quando solicitado pelo requisitante.

1.2.5 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica	Incolor	Insípida	Líquida / Ausência de resíduos	Inodora

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com as legislações vigentes.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO



1.3.1 Deverá estar acondicionados em copo plástico de polipropileno transparente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, deverá ser lacrado com selo de alumínio 68 mm, com capacidade para 200 ml.

## **PRODUTO 7 – LEITE INTEGRAL PURO E COM CHOCOLATE**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: leite quente integral e leite quente com chocolate.

### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição:

1.2.1.1 Leite puro: leite de vaca integral, sem adição de açúcar.

1.2.1.2 Leite com chocolate: leite de vaca integral com adição de chocolate em pó mínimo 32% de cacau.

1.2.3 Preparo: para 1 litro de leite com chocolate, deverá utilizar no mínimo 100 gramas de chocolate em pó.

1.2.3.1 Poderá utilizar o leite em pó, desde que na diluição adequada, nunca inferior ao recomendado pelo fabricante.

1.2.4 Não poderá adicionar açúcar em ambos os tipos.

1.2.5 Quantidade: 1 litro de leite quente puro e 1 litro de leite com chocolate.

1.2.6 Total de 05 porções de 200 ml de cada, totalizando 1 litro de cada.

1.2.7 Temperatura mínima: no início do serviço: 70 °C; durante o serviço até 60 °C.

1.2.8 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Leite puro: Característica	Branco marfim	Característico	Líquido / encorpado Ausência de resíduos de pó	Característico
Leite com chocolate: Característica	Marrom claro	Próprio, adocicado	Líquido / encorpado Ausência de resíduos de pó	Característico

1.2.9 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em garrafas térmicas com capacidade para 1 a 2 litros, próprias para o produto e que garantam manutenção da temperatura pelo período do evento.



1.3.1.1 Poderá utilizar galões térmicos de até 5 litros quando a quantidade a ser fornecida for de no mínimo 3 litros.

1.3.2 Servido em copos térmicos descartáveis de 200ml; quantidade mínima de 20 copos.

## **PRODUTO 8 – BISCOITO DOCE TIPO COOKIE, RECHEADO OU COM COBERTURA**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: cookie (chocolate, castanhas e maçã), biscoito caseiro com recheio de goiabada, palito com cobertura de chocolate e tipo pão de mel.

### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, óleo ou gordura (isento de trans), e ingredientes que caracterizem o sabor. Poderá conter leite e ovos.

1.2.2 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio, poderá ser fracionado em dois sabores, correspondendo a metade da quantidade de cada sabor.

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica do sabor/tipo	Característica do sabor	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da crocância.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 9 – BOLO SIMPLES e BOLO COM COBERTURA**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: chocolate, coco, laranja, fubá e formigueiro (baunilha com chocolate granulado).

1.1.1.1 Bolo com cobertura serão disponíveis somente para o cardápio de brunch, sabores: creme de chocolate tipo brigadeiro, açúcarada (açúcar de confeitiro), goiabada, leite condensado com coco ralado.



## 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

### 1.2.1 Composição:

1.2.1.1 Bolo: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, óleo ou gordura (isento de trans), leite, ovos e ingredientes que caracterizem o sabor.

1.2.1.2 Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:

1.2.1.2.1 Creme de chocolate tipo brigadeiro: leite condensado, leite, chocolate 50%.

1.2.1.2.2 Açucarada: açúcar de confeitador e água.

1.2.1.2.3 Goiabada: em textura cremosa.

1.2.1.2.4 Leite condensado com coco ralado: leite condensado não diluído, de primeira qualidade, salpicado com coco seco ou fresco ralado.

1.2.3 Quantidade: cada bolo deverá ter no mínimo 01 quilo, equivalente a 10 fatias de 100 gramas cada.

1.2.4 Porções de 100 gramas por pessoa.

1.2.5 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Bolo: macio e sem esfarelar Cobertura: cremosa, sem grumos	Próprio

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 As fatias deverão estar acondicionadas individualmente em forma de papel, própria para contato direto com alimentos e que garantam a integridade do produto.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## PRODUTO 10 – PETIT FOUR SALGADO

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: gergelim, parmesão, orégano, azeitona e castanha de caju

## 1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, óleo ou gordura (isento de trans), sal e o ingrediente que caracterize o sabor. Poderá conter leite e ovos.

1.2.2 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio, poderá ser fracionado em dois sabores, correspondendo a metade da quantidade de cada sabor.

1.2.3 Porções de 30 a 40 gramas por pessoa.



#### 1.2.4 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio, amanteigado	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

#### 1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da crocância.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

### **PRODUTO 11 – SALGADO ASSADO**

#### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores (coffee break e brunch): pão de batata recheado de dois queijos, enroladinho de presunto e queijo, pãozinho de ervas com azeitona, pão de batata de frango com requeijão.

1.1.1.1 Sabores disponíveis somente para o cardápio de brunch: esfirra de carne, enroladinho de salsicha, folhado de 4 queijos, empada de palmito.

#### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, sal, óleo ou gordura (isento de trans), leite, ovos e ingredientes que caracterizem o sabor.

1.2.1.1 Enroladinho de presunto e queijo: deverá ser utilizado presunto magro, proibido o uso de apresuntado.

1.2.1.2 Pão de batata:

1.2.1.2.1 Frango com requeijão: deverá ser utilizado o requeijão cremoso tradicional, isento de amido, não é permitido o uso de “preparado sabor requeijão” ou similares.

1.2.1.2.2 Dois queijos: deverá ser utilizado dois tipos de queijos, podendo ser muçarela, queijo prato, requeijão cremoso tradicional, isento de amido, não é permitido o uso de “preparado sabor requeijão” ou similares, provolone, gorgonzola, queijo tipo minas frescal.

1.2.1.2.3 Esfirra de carne: a carne moída deve ser de primeira qualidade, isenta de cartilagens e com no máximo 10% de gordura. O mínimo de 60% de carne em relação aos demais ingredientes como tomate e cebola.

1.2.1.2.4 Enroladinho de salsicha: deverá utilizar salsicha tradicional ou salsicha de carne de ave, de primeira qualidade, com adição de amido não superior aos parâmetros da legislação.



1.2.1.2.5 Folhado de 4 queijos: deverá utilizar queijos muçarela, queijo prato, queijo parmesão e requeijão cremoso (características idem 5.11.2.1.2.2).

1.2.1.2.6 Empada de palmito: não deverá ser utilizado amido no recheio de palmito, sendo predominantemente de no mínimo 60% de palmito em relação aos demais ingredientes como tomate e cebola.

1.2.3 Os salgados deverão ter no mínimo 25 gramas por unidade. Tolerância: 10%.

1.2.3.1 A proporção de massa e recheio deverá ser de 50% para cada (pesado após o preparo / assar).

1.2.4 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

1.2.5 Temperatura mínima: no início do serviço: 70 °C; durante o serviço até 65 °C.

1.2.6 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Macio e sem esfarelar, própria	Próprio

1.2.6.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

1.2.7 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da temperatura.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

1.3.3 Para o serviço de brunch, deverá disponibilizar rechaud com sistema de aquecimento, que deverá ser mantido durante todo o serviço.

## **PRODUTO 12 – REFRIGERANTE**

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: guaraná, cola, limão e laranja.

1.1.2 Versões tradicional e zero açúcar (ou de baixa caloria, ou dietético).

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: água potável, açúcar, ingrediente vegetal característico do sabor (respeitando a quantidade mínima de suco ou polpa), e acrescido de dióxido de carbono (gás).

1.2.1.1 Será rejeitado o refrigerante que não atenda a quantidade mínima pressão para bebida gaseificada, ou seja, sem gás.

1.2.2 Deverá ser de 1ª linha de marcas referência e qualidade notória.

1.2.3 Quantidade: 2 litros de cada tipo (tradicional e zero açúcar).



1.2.4 Temperatura mínima: no início do serviço: de 4 a 7 °C; ou temperatura ambiente quando solicitado pelo requisitante.

1.2.5 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/ Textura	Odor / Aroma
Característica	Gaseificada/ De acordo com o sabor	Característic o	Gasosa / Líquida	Próprio da fruta

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

1.2.7 Deverá atender todos os requisitos da legislação vigente.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem tipo Pet com capacidade de 2 litros, ou garrafas plásticas, próprias para o produto, totalmente lacradas no início do serviço.

1.3.2 Servido em copos descartáveis de 200ml; quantidade mínima de 20 copos.

## **PRODUTO 13 – SALGADO FRITO**

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: coxinha de frango, rissole de presunto e queijo, rissole de milho com requeijão, bolinho de bacalhau, quibe, bolinha de queijo, croquete de mandioquinha com carne seca, pastel de queijo com tomate e manjeriçã, rissoles de carne desfiada, bolinho de calabresa.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, sal, óleo ou gordura (isento de trans), leite, ovos e ingredientes que caracterizem o sabor.

1.2.1.1 Rissole de presunto e queijo: deverá ser utilizado presunto magro, proibido o uso de apresuntado.

1.2.1.2 Rissole de milho com requeijão: deverá ser utilizado o requeijão cremoso tradicional, isento de amido, não é permitido o uso de “preparado sabor requeijão” ou similares.

1.2.1.3 Bolinho de bacalhau: bacalhau dessalgado desfiado, não deverá ser utilizado amido no recheio, sendo predominantemente de no mínimo 60% de bacalhau em relação aos demais ingredientes como tomate e cebola.

1.2.1.4 Quibe: a carne moída deve ser de primeira qualidade, isenta de cartilagens e com no máximo 10% de gordura. O mínimo de 60% de carne em relação aos demais ingredientes como trigo e cebola.

1.2.1.5 Croquete de carne seca: carne seca desfiada, isenta de gordura, cartilagens e nervos, sendo predominantemente de no mínimo 50% de carne seca em relação aos demais ingredientes como tomate, mandioquinha e cebola.



1.2.1.6 Pastel de queijo com tomate: deverá utilizar queijo muçarela ou queijo prato. O mínimo de 80% de queijo em relação aos demais ingredientes como tomate.

1.2.1.7 Rissoles de carne desfiada: carne moída deve ser de primeira qualidade, isenta de cartilagens e com no máximo 10% de gordura. O mínimo de 60% de carne em relação aos demais ingredientes como tomate, pimentão e cebola.

1.2.2 Os salgados deverão ter no mínimo 25 gramas por unidade. Tolerância: 10%.

1.2.2.1 A proporção de massa e recheio deverá ser de 50% para cada (pesado após o preparo / fritura).

1.2.3 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

1.2.4 Temperatura mínima: no início do serviço: 70 °C; durante o serviço até 65 °C.

1.2.5 Deverão ser fritos em temperatura de óleo adequada, por tempo que permita o completo cozimento interno do alimento, e sem ficar com excesso de óleo.

1.2.6 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica do sabor	Sem excesso de óleo; característica do sabor	Próprio, sem excesso de óleo	Macio e sem esfarelar, própria	Próprio

1.2.6.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

1.2.6.2 Será rejeitado o salgado que aparente excesso de óleo.

1.2.7 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da temperatura.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

1.3.3 Para o serviço de brunch, deverá disponibilizar rechaud com sistema de aquecimento, que deverá ser mantido durante todo o serviço.

## **PRODUTO 14 – PETIT FOUR DOCE**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: baunilha, mel, coco, amanteigado com canela, limão.

### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, óleo ou gordura (isento de trans), e ingredientes que caracterizem o sabor. Poderá conter leite e ovos.



1.2.2 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio, poderá ser fracionado em dois sabores, correspondendo a metade da quantidade de cada sabor.

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

<b>Apresentação</b>	<b>Aparência / Cor</b>	<b>Sabor</b>	<b>Consistência/Textura</b>	<b>Odor / Aroma</b>
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO**

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da crocância.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 15 – MINI SANDUÍCHE**

### **1.1 TIPOS**

1.1.1 Sabores: pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo mussarela, tomate e alface; pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada; pão de batata com salame, queijo minas e rúcula; pão de hambúrguer com peito de peru, pate de gorgonzola e alface; pão brioche com presunto, queijo prato e tomate; pão de batata com lombo canadense, provolone e alface; pão de forma tradicional com patê de frango desfiado com cenoura; pão de forma integral com patê de atum sólido com cream-cheese e rúcula; pão francês com carne desfiada com tomate e pimentão.

### **1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.2.1 Composição:

1.2.1.1 Pães: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos como farinha de trigo, sal, óleo ou gordura (isento de trans), e ingredientes que caracterizem o sabor. Poderá conter leite e ovos.

1.2.1.2 Recheios: deverão ser de primeira qualidade, respeitando todos as normas, regulamentos técnicos e instruções normativas pertinentes ao item, atendendo todos critérios de características sensoriais para os mesmos.

1.2.1.3 Hortaliças deverão ser primeira qualidade, compatível com as descrições do programa Hortiescolha/CEAGESP, aroma e cor próprios da espécie, estarem livres de enfermidades e insetos, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não são permitidas manchas ou defeitos. Deverão ser higienizadas, prontas para o consumo.



1.2.3 Todos os sanduíches deverão ser preparados, armazenados e transportados de acordo com a legislação sanitária vigente e Manual de Boas Práticas do fabricante.

1.2.4 Os sanduíches deverão ter no mínimo 50 gramas por unidade. Tolerância: 10%.

1.2.4.1 A proporção de pão e recheio deverá ser de 50% para cada (pesado após o preparo).

1.2.5 Quantidade: 01 quilo, equivalente a no mínimo 10 unidades.

1.2.6 Temperatura de conservação de acordo com a legislação vigente

1.2.7 Características sensoriais:

Item	Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Pão	Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Macio e sem esfarelar, própria	Próprio
Recheio	Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Característica do sabor ou tipo	Próprio

1.2.7.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido;

1.2.8 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverá estar acondicionados em embalagem própria para o produto e que garantam a integridade do produto, em especial da temperatura.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 16 – DOCE**

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: carolina recheada com doce de leite e cobertura de chocolate, lua de mel com recheio de maracujá, sonho com recheio de creme.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição:

1.2.1.1 Massa: característica de acordo com o sabor; ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, óleo ou gordura (isento de trans). Poderá conter leite, ovos e ingredientes que caracterizem o sabor.

1.2.1.2 Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:

1.2.1.2.1 Carolina: chocolate ao leite; não é permitido o uso de chocolate fracionado ou hidrogenado.

1.2.1.2.2 Lua de mel: calda de leite condensado com leite e/ou leite de coco, cobertura de coco ralado.

1.2.1.2.3 Sonho: açúcar de confeitiro.

1.2.1.3 Recheio: de acordo com o sabor, sendo:

1.2.1.3.1 Carolina: doce de leite tradicional de primeira qualidade; proibido o uso de fondant de leite.



1.2.1.3.2 Lua de mel: creme tipo confeito com polpa de maracujá; proibido o uso de corante e aromatizante.

1.2.1.3.3 Sonho: creme de confeito sabor baunilha.

1.2.2 Quantidade: 500 gramas, equivalente a no mínimo 10 unidades. Quando a unidade tiver peso menor que o mínimo indicado, deverá completar até o total solicitado. Quando a unidade tiver mais do que 50 gramas, deverá conter no mínimo 10 unidades.

1.2.3 Porções de 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Característica do sabor	Próprio

1.2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 As fatias deverão estar acondicionadas individualmente em forma de papel, própria para contato direto com alimentos e que garantam a integridade do produto.

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

## **PRODUTO 17 – SALADA DE FRUTAS**

### 1.1 TIPOS

1.1.1 Compreenderá todas as frutas descritas no “PRODUTO 05”, incluindo morango, manga e kiwi.

1.1.2 A escolha da variedade pelo requisitante também deverá ser de acordo com a disponibilidade da safra, indicada na tabela do CEAGESP.

1.1.3 Cada porção deverá conter 4 variedades de frutas, conforme escolha do requisitante.

1.1.4 Complementos: calda de creme de leite com leite condensado, granola.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 As frutas deverão obedecer todas as características já descritas no “PRODUTO 5”

1.2.2 Complementos:

1.2.2.1 Calda de leite condensado e creme de leite: de primeira qualidade, proporção de 50% de cada; não é permitida a adição de leite.

1.2.2.2 Granola: no mínimo um item de cada um dos seguintes grupos – com cereais integrais (aveia, flocos de arroz, farelo de trigo), sementes (chia, linhaça, gergelim, girassol), frutas desidratadas (banana, maçã, uva-passa), oleaginosas (amendoim, nozes, amêndoa, castanha de caju ou do Pará), açúcar.



1.2.3 Cada porção deverá conter:

1.2.3.1 Frutas picadas: no mínimo 100 gramas

1.2.3.2 Complemento: 50 ml de calda, ou 50 g de granola.

1.2.3.3 Total: 150 gramas por pessoa.

1.2.4 Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013) e prontas para o consumo. Deverá seguir todas as recomendações de higienização e manipulação, de acordo com as boas práticas e legislação vigente.

1.2.5 Temperatura mínima de armazenamento e serviço: de 4 a 7 °C.

1.2.6 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
Característica	Característica	Característicos	Característica	Característica

1.2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

1.3.1 Deverão estar acondicionados em embalagem própria para o produto e contato direto com alimentos, que garantam manutenção da qualidade todo o período do evento.

1.3.1.1 Copo descartável com tampa, e capacidade para 150 gramas do produto. Deverá vir acompanhado de colher de sobremesa descartável.

1.3.2 Complemento deverá ser servido a parte.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Como se trata de bens comuns, cujas especificações e padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, conforme o artigo 29 da Lei 14133/2021, o tipo de solução escolhida foi a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, em atendimento ao artigo 6º, inciso XLI que diz: *“pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o menor preço ou o de maior desconto”*.

Desta forma, a Administração deverá realizar licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para tal contratação, mediante utilização de Sistema de Registro de Preços, tipo menor preço por lote, uma vez que o fornecimento se faz necessário para atender as demandas de coffee break e brunch em quantidades variáveis, cujos cronogramas estão sujeitos à flexibilidade de acordo com critérios, conveniência e oportunidade, não sendo também possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado em cada entrega, a CONTRATADA fornecerá sob demanda de acordo com o que for solicitado.



Considerando os princípios da eficiência, do interesse público, da eficácia e da economicidade, entende-se que a contratação por meio do Sistema de Registro de Preços se justifica, tendo em vista a necessidade de contratações frequentes, a contratação de serviços remunerados por unidade de medida, assim como a impossibilidade de se definir previamente o quantitativo demandado no caso de eventos não previstos.

À empresa detentora caberá o fornecimento de bebidas e alimentos prontos para consumo, em quantidade de acordo com o especificado com os tipos de cardápio no Termo de Referência para atender ao número de participantes em cada evento, que constará na Nota de Empenho e na Ordem de Serviço.

A prestação dos serviços não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

#### **4.1 DAS CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)**

4.1.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis.

4.1.2 Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

4.1.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

4.1.4 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

4.1.5 A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

4.1.6 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.



4.1.7 Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

4.1.8 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade.

4.1.9 Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.

4.1.10 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

4.1.11 As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas neste Edital, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas no edital, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

4.1.12 Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

4.1.13 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1 Para todos os tipos de cardápio, além dos materiais indicados especificamente na descrição dos itens, como bandejas, garrafas e copos, a contratada deverá disponibilizar, em quantidade adequada e compatível ao número de serviços contratado, conforme segue, os seguintes itens:

5.1.1 Guardanapo de papel (medida aproximada 20cm x 20cm): mínimo 50 unidades.

5.1.2. Copos plásticos descartáveis e copos térmicos de isopor: quantidade indicada para cada item

5.1.3 Bandejas, talheres, pegadores, bem como todos os utensílios que forem necessários para o fornecimento.

5.1.4 Mesa para servir, preferencialmente redonda, sendo 1 ponto a cada 3 serviços; com toalha de mesa branca ou off white.

5.2 É de responsabilidade da contratada dispor de equipamento/materiais necessários para eventual preparação ou aquecimento de alimentos no local em que serão servidos, exemplo fritadeira, fogão,



forno de micro-ondas, bem como para resfriar bebidas que devam ser servidas geladas, e ainda gelo (tipo cubo, de água potável), ou seja, todo e qualquer material; fica sob sua responsabilidade também a verificação da viabilidade de rede de energia elétrica necessária.

5.3 Deverá verificar ainda a disponibilidade de pontos de abastecimento de água, e caso necessário, providenciar para o desenvolvimento das atividades, como higienização de utensílios ou outros usos.

5.4 É de responsabilidade da contratada providenciar a troca imediata de qualquer material ou equipamento julgado inadequado ou que não atenda as necessidades e especificações deste termo, durante a realização dos serviços.

5.5 Funcionário(s) responsável pela montagem, serviço e desmontagem, durante o evento em período indicado pelo requisitante.

5.6 O tempo previsto para a duração dos eventos será de 1 (uma) a 2 (duas) horas; podendo chegar a até no máximo 3 (três) horas.

5.6.1 O tempo de permanência para atendimento não poderá ser nunca inferior a 1 (uma) hora, exceto sob autorização expressa e por escrito do responsável pelo pedido do contratante.

5.7 Para os cardápios de coffee break, o quantitativo de funcionários deverá ser de 1 a cada 3 serviços, ou seja, 1 funcionário para o atendimento de até 30 pessoas, 2 funcionários para 4 a 6 serviços (40 a 60 pessoas) e assim por diante.

5.8 Para os cardápios de brunch, o quantitativo de funcionários deverá ser de 1 a cada 2 serviços, ou seja, 1 funcionário para o atendimento de até 20 pessoas, 2 funcionários para 3 a 4 serviços (30 a 40 pessoas) e assim por diante.

5.9 O funcionário deverá estar devidamente uniformizado, conforme legislação vigente para manipuladores de alimentos, bem como crachá de identificação.

5.10 Deverá haver um funcionário responsável pela orientação e coordenação para resolver questões adversas durante o serviço, bem como providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela contratante, podendo ser o mesmo que presta o serviço, ou outro indicado pelo contratado.

5.11 Os funcionários deverão organizar o local onde será realizado o serviço (coffee break ou brunch), bem como preparar os recursos necessários para servir os alimentos e bebidas, ficando também responsável pelo recolhimento do material após o evento.

5.11.1 Verificar para que o serviço do cardápio estabelecido, atentar-se ao horário estabelecido, dimensionando a quantidade de alimento a ser servido, levando em consideração o número de pessoas a serem atendidas e o intervalo de tempo disponível, efetuando as reposições que se fizerem necessárias.

5.11.2 Manter limpo o local em que está sendo realizado o serviço, bem como ao final do serviço.

5.12 Durante todo o serviço, o funcionário deverá observar as Boas práticas de manipulação de alimentos, cumprindo rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária.

5.13 A contratada deverá orientar seus funcionários quanto a manter o sigilo sobre qualquer assunto de interesse unicamente da contratante, que porventura venha a presenciar.



5.14 A contratada deverá providenciar a substituição imediata de qualquer funcionário que seja comprovadamente considerado inconveniente a boa ordem e normas dos locais onde prestará os serviços para a contratante.

5.15 Durante todo o serviço, desde a montagem até a desmontagem, haverá servidor da contratante para acompanhar e fiscalizar a execução do serviço.

5.15.1 É responsável ainda pela verificação do número de pessoas que utilizarão o serviço, não permitindo a participação de pessoas não autorizadas.

5.16 Sempre que a contratada verificar condições inadequadas para a prestação do serviço, desde que não listadas como de sua responsabilidade, deverá comunicar ao servidor responsável da contratante.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

6.1 Disponibilizar a contratada, a partir da assinatura da ata de registro de preços, as informações necessárias ao cumprimento e execução contratual.

6.2 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da contratada, pertinentes a execução contratual.

6.3 Expedir, por escrito, todas as determinações, comunicados, advertências, entre outros, pertinentes a execução contratual.

6.4 Apresentar em tempo hábil para providências da contratada, descritivo e quantitativo, para entrega dos itens objeto da presente ata de registro de preços.

6.5 Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, bem como todas as atividades pertinentes a correta entrega do objeto.

6.6 Efetuar pagamentos na forma pactuada na ata de registro de preços com prazo de 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados a partir da data de atestação da prestação do serviço ou recebimento do material, bem como padronizar o índice de previsão para reajuste como o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, do IBGE.

6.7 Assegurar-se que os preços contratados estejam compatíveis com os praticados no mercado, considerando-se as características e peculiaridades dos itens.

6.8 Emitir parecer sobre a execução da ata de registro de preços, sempre que necessário.

## **7. DA ENTREGA E EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

7.1. A proponente deverá entregar os produtos conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela Secretaria requisitante, com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência à data de entrega para os cardápios de coffee break, e até 72 (setenta e duas) horas para os cardápios de brunch.



7.1.1 A empresa vencedora deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais, conforme já indicado anteriormente, cada unidade de serviço deverá atender o número de 10 pessoas e assim sucessivamente.

7.1.2 Neste momento, serão indicadas variedades de cada item de acordo com o tipo de cardápio, conforme critérios indicados no item 3.

7.1.3 Eventualmente prazos menores entre pedido e entrega poderão ser pactuados entre o contratante e a contratada, desde que não haja prejuízos para ambas as partes.

7.1.4 A contratada deverá disponibilizar canal de comunicação via e-mail para encaminhamento dos pedidos.

7.1.5 A contratante poderá cancelar o pedido de fornecimento, sem ônus, em até 12 (doze) horas de antecedência para o início do evento em caso de coffee break, e em até 24 (vinte e quatro) horas para os pedidos de brunch. O mesmo prazo poderá ser considerado em caso de acréscimo ao pedido original.

7.2 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria requisitante, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras.

7.2.1 Trocas de marca durante a vigência do contrato poderão ser solicitadas pelo contratante, caso o produto entregue não mantenha as características apresentadas e aprovadas no momento da licitação, estando sob responsabilidade do contratado a apresentação de produto ou marca que atenda as condições especificadas no presente edital.

7.2.2 Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 12 (doze) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no edital (7.2.1 e 7.2.2), indicados e/ou aprovados pela contratante, sujeito a análise pela equipe técnica, mantendo-se o prazo original da entrega.

7.3. A entrega deverá ser realizada compreendendo o horário das 7:30 às 23:00, diretamente no local indicado pelo requisitante, conforme item 9.

7.3.1 No caso de prestação de serviço de coffee break, os alimentos deverão ser entregues para conferência do responsável pelo recebimento, com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário informado para início efetivo do serviço.

7.3.2 No caso de prestação de serviço de brunch, os alimentos deverão ser entregues para conferência do responsável pelo recebimento, com antecedência de 60 (sessenta) minutos do horário informado para início efetivo do serviço.

7.3.3 Havendo atraso superior a 15 (quinze) minutos na entrega, o requisitante poderá não aceitar a entrega, estando a empresa sujeita a multa por descumprimento contratual.

7.3.4 A indicação do local e horário de início do serviço, deverão cumprir o prazo do item 7.1.

7.4. A proponente deverá incluir junto com cada pedido, para análise técnica e sensorial do responsável da área requisitante, sem qualquer ônus, uma unidade de cada item que compõe o cardápio.



7.4.1 A análise será realizada com base nas especificações dos itens, em especial das características sensoriais e peso unitário do produto.

7.4.2 Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto em até 30 (trinta) minutos, independente das penalidades cabíveis.

7.4.3 A avaliação da qualidade por parte do requisitante não exclui a responsabilidade da Contratada e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

7.4.4 Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

7.4.5 O responsável pelo recebimento será indicado no momento do pedido, devendo a contratada considerar única e exclusivamente este servidor para o recebimento do serviço.

7.4.5.1 A entrega a pessoas não autorizadas e/ou não reconhecidas pelo requisitante, estará sujeita a ser considerada descumprimento contratual, por impossibilidade de comprovação da execução dos serviços.

7.5 É responsabilidade da contratante, no momento da entrega, conferir se todos os itens do cardápio solicitado foram entregues, nas quantidades indicadas para os mesmos.

7.6 Os itens alimentícios e materiais descartáveis que porventura não forem consumidos e/ou utilizados, deverão ser entregues ao responsável da requisitante, não podendo em hipótese alguma retornarem com o contratado.

7.7 A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, em prazo nunca superior a 30 (trinta) minutos

7.8 A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013), mantendo temperatura descrita nas especificações dos itens.

7.9 Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

7.9.1.1 A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros.

7.9.2 O número de veículos deverá ser compatível com a quantidade de itens a serem entregues para cada pedido.

7.9.3 Caso não atenda as condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos, a entrega será recusada, ficando a contratada sujeita as penalidades decorrentes da não entrega e outras cabíveis.

7.10 A empresa deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, que sejam as despesas com os gêneros, funcionários, equipamentos permanentes e utensílios, carga, descarga e transporte, bem como todos os impostos e taxas incidentes (água, energia elétrica, mão de obra).



7.11 É de responsabilidade da contratada, no momento da entrega, conferir se todos os dados da nota fiscal, foram preenchidos corretamente.

7.11.1 Na falta de informações que comprovem a entrega correta da mercadoria, a nota fiscal será desconsiderada.

7.11.2 Somente serão aceitos as notas fiscais que contenham a mesma data de entrega do serviço. Notas com datas divergentes só poderão ser recebidas com autorização do Secretário requisitante, com justificativa anexa.

7.12 É de responsabilidade da contratada zelar pelas instalações e outros locais no momento da execução dos serviços, devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

## **8. CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:**

8.1 O Registro de Preço para fornecimento de serviço de buffet – coffee break e brunch, composto de 4 (quatro) tipos de cardápios, para as Secretarias Municipais, durante o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, conforme legislação vigente.

8.2 Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período de vigência do contrato.

8.2.1 As entregas deverão ser conforme lista de locais, de acordo com a solicitação do requisitante, de segunda a domingo.

8.3 Para a composição de preços, a empresa contratada deverá computar todas as despesas, direta e indiretamente.

8.4 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar:

8.4.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.

8.4.2 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas neste Edital.

8.4.3 Declaração de todas as marcas ofertadas, que deverão ser mantidas durante toda a execução contratual.

8.4.4 Declaração que atende às exigências e aos padrões de boas práticas de manipulação e/ou fabricação, de todas as etapas de preparo, transporte e entrega de alimentos, de acordo com todas as legislações vigentes.



8.4.5 Declaração assinada pelo representante legal da empresa que possui equipe técnica, operacional e administrativa, com a qualificação e quantificação das funções compatíveis com o objeto, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

8.4.6 Declaração assinada pelo representante legal da empresa em que se obriga a manter durante a toda execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas, nos aspectos jurídicos e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, como encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e qualquer outra que for devida e referente aos serviços executados por seus empregados, sob pena das sanções cabíveis, bem como que conhece na íntegra e concorda com o presente edital, e se submete as condições deste e da legislação pertinente em vigor.

8.5 A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso dos valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de “carta de desconto”.

8.6 Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da licitação e do contrato, bem como do empenho para indicação de pagamento.

8.7 A Secretaria de Segurança Alimentar poderá solicitar visitas técnicas para observar a produção dos alimentos em questão (itens), para verificar a qualificação técnica dos fabricantes. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

8.8 A qualquer momento a Secretaria de Segurança Alimentar poderá solicitar as documentações constantes dos itens 8.4 para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

8.9 A qualquer momento a Secretaria de Segurança Alimentar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade e características dos produtos.

8.10 Durante a vigência do contrato se os produtos ofertados não atenderem as especificações detalhadas, poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação.

8.11 A empresa vencedora deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, seguro para garantia de bens e pessoas, com cobertura que compreenda os riscos que apresentam a alimentação servida no coffee break e brunch, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço.

8.12 Apresentar declaração que responde integralmente por perdas e danos que vier a causar diretamente a contratante ou a terceiros durante a execução dos serviços, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independente de outras cominações



contratuais ou legais a que estiver sujeita, indicando que tudo correrá as suas expensas, sem quaisquer ônus para a contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

## 9. RELAÇÃO DE LOCAIS DE ENTREGA

SECRETARIA	Endereço
GABINETE DO PREFEITO	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE HABITAÇÃO	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE GOVERNO	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE MOBILIDADE URBANA	Rua Vitorino Dell’Antonia, 271 – Vila Noêmia – Mauá – SP
SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808 – Vila. Augusto – Mauá – SP

Obs.: poderá haver inclusão ou exclusão de locais, durante a execução do contrato, bem como indicação de outros endereços, conforme necessidade da Prefeitura.

## 10. DO JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

10.1 O julgamento da licitação deverá ser por LOTE, porém o valor individual dos itens inseridos em cada lote não poderá ultrapassar a média estimada para cada item, sendo este considerado o preço máximo.

## 11. DA FORMA DE PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta corrente da empresa, em 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados a partir da data de atestação da prestação do serviço ou recebimento do material, bem como padronizar o índice de previsão para reajuste como o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, do IBGE.

11.2 É facultado a Prefeitura efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor da Ata de Registro de Preços obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.

## 12. DA VALIDADE DA ATA

12.1 A vigência da ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (dode) meses, a



contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, conforme legislação vigente.

#### 14. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

14.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA. O julgamento da licitação deverá ser por Lote, porém o valor dos itens inseridos em cada lote não poderão ultrapassar a média estimada para cada item, sendo este considerado o preço máximo.

14.2 Após julgamento, o fornecedor selecionado deverá apresentar documentação conforme tópicos 8.4.

#### 15. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS

15.1 As pesquisas de preços serão executadas conforme artigo 23, § 1º da Lei nº 14133, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 9337/24, no que dispõe sobre Licitações e contratos administrativos, no Município de Mauá, pela Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio.

15.1.1 A escolha se baseia considerando o objeto a ser contratado e na análise da experiência e reputação no mercado considerando sólida experiência e boa reputação estabelecida de fornecer produtos de qualidade, na capacidade de atendimento das demandas nos quesitos de quantidade e qualidade dos produtos, no cumprimento dos requisitos técnicos como certificações e normas de qualidade considerando que os itens são para preparo das refeições, na capacidade de cumprir os prazos de entrega estabelecidos de forma a evitar desabastecimento com atrasos, e na localização geográfica como forma de otimizar a logística.

15.1.2 É importante informar que a formação do preço médio não é baseado somente nos orçamentos requisitados aos fornecedores, mas também foram juntadas atas de registro de preço e contratos com o mesmo objeto encontrados no PNCP e pesquisas de mercado.

15.1.3 A solicitação de orçamento foi feita para um **mínimo** de 5 empresas, não havendo número máximo, sendo que os utilizados são os das empresas que atendem primeiramente tal solicitação dentro do prazo estipulado.

15.2 A cotação foi realizada com base nas informações técnicas presentes no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

#### 16. RESCISÃO E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Será realizado de acordo com a Lei 14.133/2021 e instrumento convocatório.

#### 17. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimativo do certame é de R\$ 251.429,99



## 18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias.

### 18.1. Gabinete do Prefeito:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
3	01.01.04.122.0001.2260	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.2. Secretaria de Governo:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
415	09.09.04.122.0019.2418	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000
398	09.09.04.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.3. Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
872	20.20.08.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.4. Secretaria de Habitação:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
424	10.10.16.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.5. Secretaria de Mobilidade Urbana:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
776	18.18.15.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.6. Secretaria de Assuntos Jurídicos:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
50	03.03.03.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000

### 18.7. Secretaria de Meio Ambiente:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
818	19.19.18.122.0001.2200	3.3.90.30.07.00.00.00	0001	11000



ANEXO II  
MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº 020/2025

À  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
OBJETO: FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK E BRUNCH, PARA DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

**\* favor considerar as especificações constantes no anexo I.**

Razão Social	:				
Endereço	:				
Bairro	:	Cidade / Estado	:	CEP	
Telefone(s)	:	( ) 0000-0000	:	( ) 0000-0000	
CNPJ (MF)	:	00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual	:	000.000.000.000
E-mail	:				

COTA \_\_\_\_\_

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DA COTA _____						

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Declaramos expressamente que nos sujeitamos e aceitamos todas e quaisquer exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus respectivos Anexos, inclusive normas, prazos e garantia, quando houver, tendo a presente proposta a **validade de 60 (sessenta) dias.** (prazo pode ser alterado, para maior, a critério da empresa)

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2025

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa Proponente



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa \_\_\_\_\_ sediada na Rua \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº \_\_\_\_\_,

**DECLARA**, sob as penas da Lei:

1) Que até a presente data inexistente fato impeditivo (ou seja, de que não há declaração de inidoneidade nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual), para sua habilitação no Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, comprometendo-se a comunicar a eventual ocorrência desses fatos durante o processamento deste certame e vigência da avença dele decorrente. Da mesma forma, **DECLARA** que não se enquadra em nenhuma das hipóteses previstas no item 4.2 do respectivo instrumento convocatório.

2) Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, ou seja, todas as exigências habilitatórias deste instrumento convocatório, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, caso seja ME/EPP/MEI, os quais deverão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.

3) Caso ME/EPP/MEI, em atendimento ao artigo 13, § 2º, do Decreto Federal 8.538/15, alterado pelo Decreto Federal 10.273/20, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, vez que sua receita bruta anual não excedeu no exercício anterior, o limite fixado no art. 3º da Lei 123/06, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar, não se enquadrando em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas na legislação citada.

4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

5) Para fins do disposto no Art. 63 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6) Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

7) Para os devidos fins que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas. \*

DECLARO ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, *caput*, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial nº. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto Federal nº. 11.479/2023.

8) Para fins do disposto no inciso X do Art. 117 da Lei Federal nº 8112/90, alterado por redação dada pela Lei Federal nº 11.784/08, no caso de servidor público, que não participa de gerência ou administração de sociedade privada, personificada ou não personificada, e não exerce o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário;

9) Não possui em seu quadro societário Servidor Público do Município de Mauá da ativa.

10) Sr(a) \_\_\_\_\_, cargo \_\_\_\_\_ portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do C.P.F. nº representante legal da empresa \_\_\_\_\_, assinará o contrato

E-MAIL PESSOAL: \_\_\_\_\_.

E-MAIL PROFISSIONAL: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

Nome e Assinatura do representante da empresa

**\*O ITEM 7 DESTA DECLARAÇÃO SOMENTE PRODUZIRÁ EFEITOS PARA AS EMPRESAS QUE POSSUAM NO MÍNIMO 100 (CEM) EMPREGADOS, NOS TERMOS DO ARTIGO 93 DA LEI N. 8.213/1991.**



**ANEXO IV**  
**(M O D E L O)**

**ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)**

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: \_\_\_\_\_  
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_  
OBJETO: \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1 Estamos CIENTES de que:**

- o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- podemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_



**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

*(\*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; e responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.*



**ANEXO V**

**ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**CONTRATANTE:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ Nº:** \_\_\_\_\_  
**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ Nº:** \_\_\_\_\_  
**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_  
**DATA DA ASSINATURA:** \_\_\_\_\_  
**VIGÊNCIA:** \_\_\_\_\_  
**OBJETO:** \_\_\_\_\_  
**VALOR (R\$):** \_\_\_\_\_

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

*Em se tratando de obras/serviços de engenharia:*

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)**



## ANEXO VI

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2025

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ E A EMPRESA \_\_\_\_\_, PARA \_\_\_\_\_ POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEL UMA ÚNICA VEZ POR IGUAL PERÍODO.**

Aos dias \_\_\_\_ do mês \_\_\_\_\_ de do ano de dois mil e vinte e cinco, na Sede da Prefeitura, situada na Av. João Ramalho, 205, Vila Noêmia, Mauá/SP, presentes, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.522.959/0001-98, neste ato, representada pelo Sr<sup>(a)</sup> \_\_\_\_\_, Secretário(a) \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ ora em diante designado **PREFEITURA**, e, de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_/SP, e-mail \_\_\_\_\_ representada por \_\_\_\_\_, portador do RG nº. \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob nº \_\_\_\_\_, na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº \_\_\_\_\_, processo administrativo nº \_\_\_\_\_, cujo inteiro teor a **DETENTORA** declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam a presente **Ata de Registro de Preços**, neste instrumento ora denominada apenas de **ATA**, de acordo com as normas emanadas pela Lei federal nº 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.337/2024 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro, com as seguintes cláusulas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

**1.1.** A presente **ATA** tem por objeto o registro de preços para eventual contratação de empresa para fornecimento de \_\_\_\_\_ por um período de 12 (doze) meses, prorrogável uma única vez por igual período;

#### 1.2. DO OBJETO E DOS PREÇOS

**1.2.1.** A presente **Ata de Registro de Preços** destina-se ao fornecimento à **CONTRATANTE** do objeto referido, em conformidade com o estabelecido no presente instrumento:

ITE M	UNID .	PRODUTO S	MARC A	QTD. ESTIM MENSAL	QTD. ESTIM ANUAL.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

**1.2.2.** O(s) preço(s) unitário(s) do(s) produto(s) objeto do presente, para a data da assinatura, será (ão) aquele(s) constante(s) nesta **Ata de Registro de Preços**.

**1.2.3.** O(s) produto(s), constante(s) na **Ata de Registro de Preços** (conforme planilha com descrição do(s) produto(s), especificação (ões), preço(s) registrado(s), valor total estimado e locais de entrega), objeto da



presente Ata, será (ão) sempre fornecido(s) dentro das especificações e locais constantes na autorização de fornecimento ou documento equivalente que fazem parte do EDITAL que regeu a correspondente licitação e na forma prevista na proposta, naquilo que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer nas sanções previstas.

**1.2.4.** No(s) preço(s) referido(s) no item 1.2.1 já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, e quaisquer outros.

**1.2.5.** Correrão exclusivamente por conta da **DETENTORA** quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

**1.2.6.** A **DETENTORA** não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente **COMPROMISSO**, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

**2.1.** Durante o prazo de validade deste **COMPROMISSO** e do preço registrado, a **DETENTORA** estará obrigado a fornecer à **PREFEITURA**, sempre que por ela for exigido, o(s) produto(s) objeto do presente, na(s) quantidade(s) pretendida(s), dentro das especificações da **Ata de Registro de Preços**, e nos locais indicados na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

**2.2.** A **PREFEITURA** não estará obrigada a adquirir da **DETENTORA** uma quantidade mínima do(s) produto(s) objeto do presente **COMPROMISSO**, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade, do momento e da forma de fornecimento, desde que respeitado o disposto nos itens antecedentes.

**2.3.** A **PREFEITURA** poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outros fornecedores o(s) produto(s) objeto do presente **COMPROMISSO**, vedada, todavia, qualquer aquisição deste(s) produto(s) por preço(s) igual (is) ou superior (es) ao(s) que poderia(m) ser obtido(s) da **DETENTORA** pela execução do presente **COMPROMISSO**.

## CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

**3.1.** A execução dos serviços será de acordo com as necessidades da **PREFEITURA**, com entrega diretamente nos locais dos eventos conforme Termo de Referência, após a emissão da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

**3.2.** Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente **COMPROMISSO**, a **PREFEITURA** convocará a **DETENTORA** para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à **PREFEITURA** para assinar a Autorização de Fornecimento.

**3.3.** As autorizações de fornecimento serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente **COMPROMISSO**, e deverão ser formalizados, mediante convocação da **PREFEITURA**, devidamente assinada.

**3.4.** As autorizações de fornecimento estipularão obrigatoriamente:

- a) O serviço a ser fornecida pela **DETENTOR A** no momento;
- b) A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
- c) O prazo máximo de entrega dos serviços;
- d) O valor e a forma de pagamento pela **PREFEITURA** à **DETENTORA**.



3.5. O não comparecimento injustificado da **DETENTORA** no prazo assinalado item 3.2. para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas no item 9.1.4.1, limitada a 2 (duas) recusas, sob pena de ultrapassado este limite, ficar caracterizada a inexecução total ou parcial do presente **COMPROMISSO**, conforme o caso, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente **COMPROMISSO**.

3.6. Esta **ATA** terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

3.7. O **COMPROMISSO** de fornecimento só estará caracterizado mediante comprovação do recebimento da autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

#### CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA.

4.1. O objeto desta **ATA** somente será executado, nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, e se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, e deste instrumento.

4.2. A **DETENTORA** deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, o material que vier a ser recusado pela **PREFEITURA**, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto da **ATA** e da decorrente contratação.

4.3. Não será admitida a prestação dos serviços pela **DETENTORA**, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

#### CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

5.1. O valor total estimado é de R\$ \_\_\_\_\_ e onerará os recursos orçamentários e financeiros que se fizerem oportunos durante a vigência da presente **ATA**.

5.2. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em até 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos serviços pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento.

5.3. O detentor da **Ata de Registro de Preços** é obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento, pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor

5.4. Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.

5.5. Os pagamentos, eventualmente, efetuados com atraso terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*;

5.6. Os preços registrados poderão ser revistos em virtude de eventual redução dos preços de mercado, cabendo a **PREFEITURA**, promover as negociações junto aos fornecedores nos termos da legislação aplicável.



5.7. Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o Imposto de Renda – IR, incidente sobre esta contratação será retido pela **PREFEITURA** nos termos da Instrução Normativa RFB N° 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução

5.8. A **DETENTORA** obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e neste instrumento. A regularidade perante o Fisco será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de débito junto ao INSS e com a apresentação do Certificado de Regularidade perante o FGTS, na época da apresentação das Notas Fiscais e pagamento.

#### CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços;

6.2. Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, e mediante o requerimento expresso da contratada os preços poderão ser reajustados, obedecendo ao seguinte critério:

- a) Fica eleito o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IBGE, como índice geral de preços básicos a ser utilizado;
- b) Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses);
- c) A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.
- d) Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.
- e) Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o **PREFEITURA** poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.
- f) O pagamento do reajuste apurado, somente será devido a partir da data do pedido protocolado junto à Secretaria requisitante.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DOS SERVIÇOS

7.1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula 10.1. deste **COMPROMISSO**, estará a **DETENTORA** obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).

7.2. Não será admitida a entrega de serviços pela **DETENTORA** nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

8.1. Fornecer o objeto desta **ATA** nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.



- 8.2.** Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.
- 8.3.** Manter, durante toda a execução da **ATA**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.
- 8.4.** Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da **DETENTORA**, com referência a estes encargos, não transfere à **PREFEITURA** a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a **PREFEITURA** está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da **DETENTORA**.
- 8.5.** Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a **PREFEITURA**, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da **DETENTORA** ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela **PREFEITURA**.
- 8.6.** Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à **PREFEITURA**.
- 8.7.** Quando o objeto da contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolverem mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), deverá ser priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023.
- 8.8.** A **DETENTORA** deverá seguir rigorosamente o Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO E DAS SANÇÕES.**

- 9.1.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a detentora da Ata as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.1.1.** advertência;
- 9.1.2.** impedimento de licitar e contratar;
- 9.1.3.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- 9.1.4.** multas:
- 9.1.4.1.** multa de 10% (Dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;
- 9.1.4.2.** multa de 1% (Um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10% (dez por cento);



- 9.1.4.3.** multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;
- 9.1.4.4.** multa de 10% (Dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou de má qualidade; e
- 9.1.4.5.** multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada em assinar/receber o contrato.
- 9.1.4.6.** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do documento fiscal apresentado para fins de pagamento pelo descumprimento do item 3.2. desta Ata, podendo o contrato ser rescindido após três ocorrências consecutivas.
- 9.2.** As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei, observado o limite máximo de 30% do total do contrato licitado ou celebrado.
- 9.3.** O valor relativo às multas, eventualmente aplicadas, será deduzido dos pagamentos que o Município efetuar, mediante a emissão de GAM (Guia de Arrecadação Municipal). No caso de impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1.** A gestão da presente Ata e Autorização de Fornecimento será efetuada por \_\_\_\_\_ da **PREFEITURA**, unidade gerenciadora que deverá acompanhar as suas execuções em obediência às especificações definidas no edital e anexos, compreendendo a regularidade da entrega, os saldos contratuais, acréscimos e reduções, consumo geral e cumprimento das obrigações da **DETENTORA** anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com suas execuções e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO**

- 11.1.** O presente **COMPROMISSO** de fornecimento e as Autorizações de fornecimento, que com base nele forem aperfeiçoados pelas partes contratantes, serão regidos pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
- 11.2.** Para efeitos obrigacionais tanto o Edital de Pregão, quanto a proposta adjudicada integram o presente **COMPROMISSO** de fornecimento, devendo seus termos e condições ser considerados como partes integrantes do presente **COMPROMISSO**.
- 11.3.** O presente instrumento poderá ser alterado, de comum acordo entre as partes, mediante prévia justificativa da parte interessada e devidamente autorizada pela **PREFEITURA**, ou a quem ela delegar tal função, mediante assinatura de Termos de Rerratificação, desde que não seja alterado o objeto e esteja em conformidade com a legislação pertinente.
- 11.4.** Para todas as questões pertinentes ao presente **COMPROMISSO** de fornecimento o foro será o da Comarca de Mauá, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 11.5.** A **DETENTORA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.



## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD

12.1. Em decorrência do disposto na Lei federal 13.709, de 14 de agosto de 2018, as partes estabelecem que:

I - fica vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

II - as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial, os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução contratual, ficando vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual;

III - as partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados;

IV - em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a **CONTRATANTE**, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da **CONTRATADA**, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação;

V - a **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela **CONTRATANTE**;

VI - a **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar à **CONTRATANTE**, em até 48 (quarenta e oito) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ANTICORRUPÇÃO

13.1. Para a execução desta avença, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

## CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NOMEAÇÃO

14.1. Fica designada \_\_\_\_\_ - Cargo: \_\_\_\_\_ - CPF: \_\_\_\_\_ - tel: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ -  
*email:* \_\_\_\_\_ responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução dos serviços, para fins do disposto na Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência do objeto da **ATA**.



#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**15.1.** A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA**, a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário desta **ATA** preferência, em igualdade de condições.

**15.2.** A **PREFEITURA** poderá, a qualquer tempo, cancelar a presente **ATA**, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pela **DETENTORA**, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

**15.3.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração nas condições da presente ATA, em face da superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.

**15.4.** Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo **DETENTOR**

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA LEGISLAÇÃO

**16.1.** Aplicam-se à execução desta ATA, especialmente aos casos omissos, as normas emanadas da Lei 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.337/2024 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

**17.1.** As partes elegem o foro da **PREFEITURA**, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda da presente **Ata de Registro de Preços** e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam a presente **ATA** em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Mauá, \_\_\_/\_\_\_/2025

Secretária de Saúde

Detentora da ATA

#### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_