



FOLHA DE INFORMAÇÃO

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR REFERÊNCIA**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE *COFFEE BREAK* E *BRUNCH*, PARA DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

			Lote 1 (Cota Principal)	Lote 2 (Cota Reservada)
Item	Unid.	Descrição	Quantidade Anual	Quantidade Anual
1	Unid.	<i>Coffee break</i> – cardápio tipo I	94	30
2	Unid.	<i>Coffee break</i> – cardápio tipo II	103	31
3	Unid.	<i>Brunch</i> – cardápio tipo III	74	24
4	Unid.	<i>Brunch</i> – cardápio tipo IV	53	17

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

1. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS – LOTES 1 E 2

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.

1.1.1 As indicações de quantidades informadas no tópico 1.8 Composição dos cardápios, e nas “Especificações detalhadas dos itens”, são correspondentes para 10 pessoas.

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.

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

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

1.4 Todos os produtos que compõem os cardápios deverão obedecer às especificações técnicas dos produtos (tópico 3), que fazem parte do Anexo I deste Edital.

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.

1.6 Deverá obedecer modelo de cardápio e per capita descritos no tópico 2 deste anexo.

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

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

1.8 Composição dos cardápios:

1.8.1 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

1.8.2 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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

1.8.3 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 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, 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 manjeriço, 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 quilo (10 porções de 100 gramas; 50gr complemento de calda para cada porção)



FOLHA DE INFORMAÇÃO

10	Água mineral	Único	Copo de 200ml	20 copos
----	--------------	-------	---------------	----------

1.8.4 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: Chocolate 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, uva,	1,5 quilo (10



FOLHA DE INFORMAÇÃO

	complemento		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

2. MODELO DE PEDIDO DE ACORDO COM CADA TIPO DE CARDÁPIO

2.1 Coffee break – cardápio tipo I

2.1.1 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

2.2 Coffee break – cardápio tipo II

2.2.1 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 Uva	Laranja Maçã	2 litros 2 litros



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4	Biscoito doce simples	Maisena Chocolate	Rosquinha de coco Sequinhos	200 gramas 200 gramas
5	Biscoito doce (<i>cookie</i> , recheado ou com cobertura)	<i>Cookie</i> de castanhas Biscoito tipo pão de mel	<i>Cookie</i> 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 confeiteiro	Recheado de goiabada	500 gramas (mínimo 20 unidades)
8	Biscoito salgado	Gergelim	Multigrãos	400 gramas
9	<i>Petit four</i> 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

2.3 Brunch – cardápio tipo III

2.3.1 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 (<i>cookie</i> , recheado ou com cobertura)	<i>Cookie</i> 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	<i>Petit four</i> 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 azeitona Pão de batata de frango com requeijão	Esfirra de carne Enroladinho de salsicha Folhado de 4 queijos Empada de palmito	10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo



FOLHA DE INFORMAÇÃO

8	Salgado frito	Coxinha de frango Rissolé milho e requeijão Bolinho de bacalhau Quibe	Coxinha de frango Rissolé 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

2.4 Brunch – cardápio tipo IV

2.4.1 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 manjeriço		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)



FOLHA DE INFORMAÇÃO

12	Água mineral	Copo de 200ml	20 copos
----	--------------	---------------	----------

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM OS CARDÁPIOS

3.1. PRODUTO 1 – CAFÉ

3.1.1. TIPOS

3.1.1.1 Sabores: Com açúcar e sem açúcar

3.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.1.2.1. Composição: café torrado e moído extraforte.

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

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

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

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

3.1.2.3. Quantidade: 1 litro de café com açúcar e 1 litro de café sem açúcar

3.1.2.3.1. Total de 40 porções de 50 ml.

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

3.1.2.5. Características sensoriais:

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

3.1.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.1.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

3.1.3.1. 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.

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

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

3.2. PRODUTO 2 – SUCO DE FRUTAS INTEGRAL, sabores diversos

3.2.1. TIPOS

3.2.1.1 Sabores: laranja, uva e maçã

3.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

3.2.2.1.1 Não poderá ser suco misto.

3.2.2.1.2. Não poderá conter água, açúcar e aromatizantes.

3.2.2.2. Quantidade: conforme tipo de cardápio

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.2.2.4. Características sensoriais:

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

3.2.2.5. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.2.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

3.2.3.1. 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.

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

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

3.3. PRODUTO 3 – BISCOITO DOCE SIMPLES

3.3.1. TIPOS

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

3.3.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.3.2.1. 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.

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

3.3.2.2.1. Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

3.3.2.3. Características sensoriais:

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

3.3.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.3.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.3.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.4. PRODUTO 4 – BISCOITO SALGADO

3.4.1. TIPOS

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

3.4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.4.2.1. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

3.4.2.2.1. Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

3.4.2.3. Características sensoriais:

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

3.4.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.4.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.4.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.5. PRODUTO 5 – FRUTAS

3.5.1. TIPOS

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

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

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

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

3.5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.5.2.1. 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.

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

- serem frescas;
- terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
- 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.
- 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;
- não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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.

3.5.2.1.2. 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

3.5.2.2. Cada porção deverá conter:

3.5.2.2.1. 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.

3.5.2.2.2. Porcionada: 100 gramas.

3.5.2.3. Quantidade:

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

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

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

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

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

3.5.2.6. 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

3.5.2.7. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.5.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

3.6. PRODUTO 6 – ÁGUA MINERAL

3.6.1. TIPOS

3.6.1.1 Copo 200 (duzentos) ml.

3.6.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.6.2.1. Composição: água mineral.

3.6.2.1.1. 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.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.6.2.2.1. Total de 20 porções de 200 ml.

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

3.6.2.4. Características sensoriais:

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

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

3.6.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

3.6.3.1. 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.

3.7. PRODUTO 7 – LEITE INTEGRAL PURO E COM CHOCOLATE

3.7.1. TIPOS

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

3.7.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.7.2.1. Composição:

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

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

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

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

3.7.2.2.2. Não poderá adicionar açúcar em ambos os tipos.

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

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

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

3.7.2.5. Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
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

3.7.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.7.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

3.7.3.1. 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.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

3.8. PRODUTO 8 – BISCOITO DOCE TIPO COOKIE, RECHEADO OU COM COBERTURA

3.8.1. TIPOS

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

3.8.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.8.2.1. 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.

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

3.8.2.2.1. Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

3.8.2.3. Características sensoriais:

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

3.8.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.8.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.8.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.9. PRODUTO 9 – BOLO SIMPLES e BOLO COM COBERTURA

3.9.1. TIPOS

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

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

3.9.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.9.2.1. Composição:

3.9.2.1.1. 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.

3.9.2.1.2. Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:

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

3.9.2.1.2.2. Açucarada: açúcar de confeito e água.

3.9.2.1.2.3. Goiabada: em textura cremosa.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

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

3.9.2.2.1. Porções de 100 gramas por pessoa.

3.9.2.3. 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

3.9.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.9.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.9.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.10. PRODUTO 10 – PETIT FOUR SALGADO

3.10.1. TIPOS

3.10.1.1. Sabores: gergelim, parmesão, orégano, azeitona e castanha de caju

3.10.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.10.2.1. 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.

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

3.10.2.2.1. Porções de 30 a 40 gramas por pessoa.

3.10.2.3. Características sensoriais:

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

3.10.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.10.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.10.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.11. PRODUTO 11 – SALGADO ASSADO

3.11.1. TIPOS



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.11.1.1. 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.

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

3.11.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.11.2.1. 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.

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

3.11.2.1.2. Pão de batata:

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

3.11.2.1.2.2. 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.

3.11.2.1.3. 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.

3.11.2.1.4. 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.

3.11.2.1.5. Folhado de 4 queijos: deverá utilizar queijos muçarela, queijo prato, queijo parmesão e requeijão cremoso (**características idem 3.11.2.1.2.2**).

3.11.2.1.6. 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.

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

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

3.11.2.4. Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

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

3.11.2.6 .Características sensoriais:

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

3.11.2.6.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

3.11.2.7. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.11.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.11.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

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

3.12. PRODUTO 12 – REFRIGERANTE

3.12.1. TIPOS

3.12.1.1. Sabores: guaraná, cola, limão e laranja.

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

3.12.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

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

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

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

3.12.2.4. Características sensoriais:

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

3.12.2.5. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.12.2.6. Deverá atender todos os requisitos da legislação vigente.

3.12.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

3.12.3.1. 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.

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

3.13. PRODUTO 13 – SALGADO FRITO

3.13.1. TIPOS

3.13.1.1. 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 manjeriço, rissoles de carne desfiada, bolinho de calabresa.

3.13.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.13.2.1. 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.

3.13.2.1.1. Rissolé de presunto e queijo: deverá ser utilizado presunto magro, proibido o uso de apresuntado.

3.13.2.1.2. Rissolé 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.

3.13.2.1.3. 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.

3.13.2.1.4. 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.

3.13.2.1.5. 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.

3.13.2.1.5. 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.

3.13.2.1.6. 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.

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

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

3.13.2.4. Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

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

3.13.2.5.1. 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.

3.13.2.6. Características sensoriais:

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

3.13.2.6.1. Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

3.13.2.6.2. Será rejeitado o salgado que aparente excesso de óleo.

3.13.2.7. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.13.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.13.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

3.14. PRODUTO 14 – PETIT FOUR DOCE

3.14.1. TIPOS

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

3.14.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.14.2.1. 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.

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

3.14.2.2.1. Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

3.14.2.3. Características sensoriais:

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

3.14.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.14.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.14.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.15. PRODUTO 15 – MINI SANDUÍCHE

3.15.1. TIPOS

3.15.1.1. 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.

3.15.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.15.2.1. Composição:

3.15.2.1.1. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.15.2.1.2. 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.

3.15.2.1.3. 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.

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

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

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

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

3.15.2.5. Temperatura de conservação de acordo com a legislação vigente

3.15.2.6. 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

3.15.2.6.1. Será rejeitado o pão queimado e mal cozido;

3.15.2.7. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.15.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.15.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.16. PRODUTO 16 – DOCE

3.16.1. TIPOS

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

3.16.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.16.2.1. Composição:

3.16.2.1.1. 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.

3.16.2.1.2. Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

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

3.16.2.1.2.3. Sonho: açúcar de confeitiro.

3.16.2.1.3. Recheio: de acordo com o sabor, sendo:

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

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

3.16.2.1.3.3. Sonho: creme de confeitiro sabor baunilha.

3.16.2.2. 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.

3.16.2.2.1. Porções de 50 gramas por pessoa.

3.16.2.3. Características sensoriais:

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

3.16.2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.16.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

3.16.3.2. Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

3.17. PRODUTO 17 – SALADA DE FRUTAS

3.17.1. TIPOS

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

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

3.17.1.2. Cada porção deverá conter 4 variedades de frutas, conforme escolha do requisitante, respeitando o indicado em 1.1.1.

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

3.17.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.17.2.1. As frutas deverão obedecer todas as características já descritas no “ITEM 05”

3.17.2.2. Complementos:

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3.17.2.2.2. 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.

3.17.2.3. Cada porção deverá conter:

3.17.2.3.1. Frutas picadas: no mínimo 100 gramas (atendendo o indicado nos tópicos 1.1 a 1.3).

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

3.17.2.3.3. Total: 150 gramas por pessoa.

3.17.2.4. 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.

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

3.17.2.6. Características sensoriais:

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

3.17.2.7 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.17.3. EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

3.17.3.2. Complemento deverá ser servido a parte.

4. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)

4.1. 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.

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

4.3. 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.

4.4. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

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

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

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

4.11. 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.

4.12 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.

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

5. DO SERVIÇO

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- 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*.
- 5.1.5. 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.
- 5.1.5.1. 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.
- 5.1.5.2. 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.
- 5.2. Funcionário(s) responsável pela montagem, serviço e desmontagem, durante o evento em período indicado pelo requisitante.
- 5.2.1. 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.
- 5.2.1.1. 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.
- 5.2.2. 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.
- 5.2.3. 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.
- 5.2.4. O funcionário deverá estar devidamente uniformizado, conforme legislação vigente para manipuladores de alimentos, bem como crachá de identificação.
- 5.2.5. 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.
- 5.2.6. 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.
- 5.2.6.1. 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.
- 5.2.6.2. Manter limpo o local em que está sendo realizado o serviço, bem como ao final do serviço.
- 5.2.7. Durante todo o serviço, o funcionário deverá observar as Boas práticas de manipulação de alimentos, cumprindo rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

5.2.9. 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.

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

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

5.3.2. 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. DA ENTREGA E EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.1. 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*.

6.1.1. A empresa vencedora deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais, conforme já indicado anteriormente no tópico 1, cada unidade de serviço deverá atender o número de 10 pessoas e assim sucessivamente.

6.1.2. Neste momento, serão indicadas variedades de cada item de acordo com o tipo de cardápio, conforme critérios indicados nos tópicos 1 e 2.

6.1.3. 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.

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

6.1.5. 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.

6.2. 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.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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 (6.2.1 e 6.2.2), indicados e/ou aprovados pela contratante, sujeito a análise pela equipe técnica, mantendo-se o prazo original da entrega.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6.3. A entrega deverá ser realizada compreendendo o horário das 7:30 às 23:00, diretamente no local indicado pelo requisitante, conforme lista em anexo.

6.3.1. 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.

6.3.2. 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.

6.3.3. 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.

6.3.4. A indicação do local e horário de início do serviço, deverão cumprir o prazo do item 6.1.

6.4. 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.

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

6.4.2. 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.

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

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

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

6.4.5.1. 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.

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

6.7. 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.

6.8. 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

6.9. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6.9.1. 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).

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

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

6.9.3. 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.

6.10. 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).

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

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

6.11.4. 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.

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

7. CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:

7.1. 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.

7.2. 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.

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

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

7.4. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. 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:

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

7.4.2. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- 7.4.3. Declaração de todas as marcas ofertadas, que deverão ser mantidas durante toda a execução contratual.
- 7.4.4. 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.
- 7.4.5. 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.
- 7.4.6. 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.
- 7.5. 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”.
- 7.6. Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da licitação e do contrato, bem como do empenho para indicação de pagamento.
- 7.7. 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.
- 7.8. A qualquer momento a Secretaria de Segurança Alimentar poderá solicitar as documentações constantes dos itens 7.4 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.
- 7.9. 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.
- 7.10. 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.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

8. 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	R. 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.

APROVAÇÃO

Nome	Departamento	Carimbo e Assinatura	Data
Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar		___/___/2023