



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 084/2023

PROCESSO DE COMPRAS N.º 50.509/2023

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

|   |
|---|
| <b>OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE SERVIÇOS DE BUFFET (COFFEE BREAK E BRUNCH) PARA AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO</b> |
| <b>TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE</b>   |
| <b>Recebimento das propostas até: 06/11/2023 ÀS 08:59 HORAS.</b>  |
| <b>Abertura das propostas: 06/11/2023 ÀS 09:00 HORAS.</b>   |
| <b>Início da sessão de disputa de preços: 06/11/2023 ÀS 09:15 HORAS.</b>  |
| <b>Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações</b>  |
| <b>Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.</b>   |

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)

**ADVERTÊNCIA:** A municipalidade de Mauá adverte a todos os licitantes, que não está exitando em penalizar empresas que descumpram o pactuado. Motivo pelo qual, solicitamos que as empresas apresentem suas propostas e lances de forma consciente e séria, com a certeza de que poderão entregar os objetos da forma como foi estabelecido no edital e dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos, visando evitar problemas, tanto para a administração pública como para as empresas licitantes.

## 1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização do **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. Hélio Tomaz Rocha**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, que nos termos do disposto no art. 191 da Lei 14.133/2021, será regida pelas Leis Federais n.ºs 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais n.º. 6783/05, 7841/13 e 7832/13 e Decreto Federal 10.024/19, e processada em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

A sessão, por via eletrônica, será realizada às **09:00 horas do dia 06 de NOVEMBRO de 2023**, no seguinte endereço eletrônico: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

1.2. As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias n.ºs.:

### SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

894/2023 – Programa: 20.20.08.122.0001.2200 – Manutenção Geral da Secretaria – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

### SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE

846/2023 - Programa: 19.19.18.541.0037.2506 – Fomento à Educação Ambiental e suas Políticas Públicas – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

### GABINETE DO PREFEITO

02/2023 - Programa: 01.01.04.122.0001.2260 – Manutenção Geral do Gabinete do Prefeito – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

### SECRETARIA DE GOVERNO

390/2023 - Programa: 09.09.04.122.0001.2200 – Manutenção Geral da Secretaria – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

409/2023 - Programa: 09.09.04.122.0019.2418 – Cidade Participativa – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

### SECRETARIA DE HABITAÇÃO

426/2023 – Programa: 10.10.16.122.0001.2200 – Manutenção Geral da Secretaria – Elemento Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001 Tesouro – Aplicação: 11000 Geral

### SECRETARIA DE MOBILIDADE URBANA

772/2023 – Programa: 18.18.15.122.0001.2200 – Manutenção Geral da Secretaria – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação. Recurso: 0001–Tesouro. Aplicação: 11000 – Geral



## SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS

50/2023 - Programa: 03.03.03.122.0001.2200 – Manutenção Geral da Secretaria – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

914/2023 – Programa: 20.20.08.306.0044.2520 – Oficinas Culinárias e Cozinha Didática – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

## 2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**2.1.** O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

**2.2.** Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Mauá, credenciado na função de pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas utilizado pela administração direta, disponível no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, no endereço [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

**2.3.** As empresas enquadradas na Lei Complementar 123/06 terão direito de preferência nos termos citados da Lei, optando pela preferência em campo próprio do sistema eletrônico.

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

|            |   |
|------------|---|
| ANEXO I    | TERMO DE REFERÊNCIA   |
| ANEXO II   | MODELO DE PROPOSTA  |
| ANEXO III  | MODELO DE DECLARAÇÕES;                                      |
| ANEXO IV   | MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO; |
| ANEXO V    | MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO;    |
| ANEXO VI   | TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO;                          |
| ANEXO VII  | DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP             |
| ANEXO VIII | MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS                         |

## 3. DO OBJETO

**3.1.** O presente Pregão eletrônico tem como objeto **FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE SERVIÇOS DE BUFFET (COFFEE BREAK E BRUNCH) PARA AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO**, conforme especificações constantes do Anexo I, que integra edital em todos os seus termos e condições.

## 4. DA PARTICIPAÇÃO

**4.1.** Poderão participar da licitação as interessadas, doravante denominadas Licitantes, que pertencerem ao ramo de atividade pertinente com o objeto desta licitação e que atenderem a todas as exigências deste Edital e de seus Anexos, consoante a forma abaixo:

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

**4.1.b)** 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).

**4.1.1.** Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação ou participar do contrato dela decorrente, as empresas:

**a)** Estejam declaradas inidôneas (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

**b)** Impedidas de licitar e contratar com o Município de Mauá (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);

**c)** Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;

**d)** Que não possuam em seu objeto social, ramo de atividade que seja pertinente ao objeto a ser licitado

**e)** Reunidas em consórcio.

**4.2.** A participação no pregão eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

**4.3.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital. A empresa 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.

**4.4.** A empresa licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para o envio da proposta, atentando também para a data e horário de início da disputa.



4.5. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Como requisito para participação no pregão, o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento as exigências de habilitação prevista no edital (Decreto Federal 10.024/2019).

## 5. CREDENCIAMENTO

5.1. Para participar da presente licitação os interessados deverão estar credenciados no provedor do sistema **Compras BR – Portal de Licitações**, na página [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

5.2. Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do “**MANUAL DE INSTRUÇÃO PARA CREDENCIAMENTO NOVO OU RENOVAÇÃO**”, disponibilizado no endereço <https://comprasbr.com.br/fornecedor/>.

5.3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais a serem fornecidas pelo provedor do sistema quando do credenciamento.

5.4. Maiores informações sobre o credenciamento poderão ser obtidas no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, [www.comprasbr.com.br/](http://www.comprasbr.com.br/), ou pelos telefones: **(67) 3303-2730 (67) 3303-2702**.

5.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua inteira responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura de Mauá responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

5.6. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

## 6. CONEXÃO COM O SISTEMA

6.1. A participação no pregão dar-se-á por meio de conexão do licitante ao sistema eletrônico citado, mediante digitação de sua senha (nos termos do item 5 deste edital) e subsequente encaminhamento da Proposta Comercial e Documentos de Habilitação, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observados datas e horários limites estabelecidos neste edital.

6.2. O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste edital e seus anexos. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.3. Incumbirá, ainda, ao licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.4. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.5. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

## 7. PROPOSTA COMERCIAL

### 7.1. PROPOSTA COMERCIAL DIGITADA NO SISTEMA

7.1.1. A participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação de senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento do valor unitário e total, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico **Compras BR – Portal de Licitações**.

7.1.2. Deverá apresentar o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, frete, emolumentos, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.

7.1.3. Na proposta digitada no sistema eletrônico, não poderá constar qualquer informação que, de alguma forma, identifique a empresa licitante.

7.1.3.1. Caso a empresa licitante seja a fabricante do produto/material licitado, no campo em reservado para preenchimento da marca, deverá preencher “**MARCA PRÓPRIA**”, para que não haja qualquer identificação.

### 7.2. PROPOSTA ANEXADA AO SISTEMA

7.2.1 Deverão constar da proposta, a razão Social da empresa, número do CNPJ/MF, endereço, telefone/Fax, e-mail, nome do banco e da agência e número da conta-corrente.



**7.2.2.** Prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da abertura do Pregão. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.

**7.2.3.** Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

## 8. HABILITAÇÃO

**8.1** Conforme o Decreto 10.024/19 no art. 26: Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**8.2.** Os documentos relativos à habilitação, solicitados nos ITENS 8.4, 8.5, e 8.6 do presente edital, deverão ser **ANEXADOS OBRIGATORIAMENTE**, junto a proposta, na página do portal da Compras BR – Portal de Licitações, "<http://comprasbr.com.br>".

**8.3.** As empresas que não anexarem a documentação na plataforma, serão consideradas **INABILITADAS**.

### **8.4. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:**

**a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;**

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;

**c)** Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedade por ações;

**d)** Ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

**f)** Cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, a ser comprovado por meio de Declaração, sob as penas da lei, emitida pelo proponente, conforme modelo constante do Anexo IV;

**g)** A empresa deverá declarar que não foi considerada inidônea, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do Anexo III;

**h)** A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do Anexo V, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

### **8.5. A documentação relativa à Regularidade Fiscal consiste em:**

**a)** Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

**b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

**c)** Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CPEND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por ela administrados.

**d)** Prova de regularidade de Débitos referentes a Tributos Estaduais expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda, através da unidade administrativa da sede da licitante;

**e)** Prova de regularidade de débitos referentes a tributos Mobiliários em nome da empresa licitante, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante;

**f)** Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).

**g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

### **8.6. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:**

**8.6.1.** Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme Anexo I, sem exigência de comprovação de quantitativos mínimos;

### **8.7. A documentação relativa à qualificação econômica financeira consiste em:**

**a)** Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**a.1)** 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;

**b)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação ocorrida no período do ÍNDICE DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO –



IPCA, publicado pelo INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS – IBGE, ou de outro indicador que o venha substituir. Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis publicados em Diário Oficial ou publicadas em jornais ou por cópias ou fotocópias extraídas do Livro Diário – devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou outro órgão equivalente – inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

**b. 1)** Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

**b. 1.1)** 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. 1.2)** 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;

**b. 1.3)** Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei nº. 9.317/96 – 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;

**b. 1.4)** Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

**b.1.5)** 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 nº 107/08 do DNRC, devendo ser apresentado:

**b.1.5.a)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis transcritas no Livro Diário Eletrônico, com os respectivos termos de abertura e de encerramento;

**b.1.5.b)** Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil (Recibo de Entrega de Livro Digital);

**8.8.** Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas e CNDT, poderão ser apresentados também como “Certidão Positiva, com efeito, de Negativa”.

**8.9.** As fotocópias da documentação exigida poderão ser apresentadas no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada, por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial.

**8.10.** As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura 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.

## 9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

**9.1.** Para participação neste pregão eletrônico, a empresa deverá estar credenciada no [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), conforme o item 5 deste edital, no qual encaminhará, exclusivamente por meio eletrônico, utilizando senha privativa, a proposta eletrônica conforme item 7 deste edital.

**9.2.** Até às **08:59 horas do dia 06/11/2023**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

**9.3.** O pregoeiro analisará as propostas eletrônicas encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos. A decisão sobre a desclassificação de propostas comerciais será disponibilizada no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas empresas.

**9.4.** Classificadas as propostas, às **09:15 horas do dia 06 de NOVEMBRO de 2023**, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

**9.5.** Quando houver uma única licitante ou uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

**9.6.** Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.

**9.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

**9.8.** Durante o transcurso da sessão de lances os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.

**9.9.** A disputa será realizada através do **MODO ABERTO** em que os fornecedores apresentarão lances públicos e sucessivos com prorrogações levando em consideração critério de julgamento por LOTE.



**9.9.1** A etapa de envio de lances na sessão pública e durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**9.9.2** A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**9.9.3** Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente. Poderá haver reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa, quando a sessão pública foi encerrada sem as prorrogações automáticas pelo sistema, em prol da consecução do melhor preço.

**9.10.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances. Os licitantes deverão consultar regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

**9.10.1** Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

**9.10.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**9.11.** A empresa classificada do processo licitatório, deverá anexar exclusivamente via sistema, os documentos referentes a habitação, assim como a proposta de preços.

**9.12.** Na hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, caberá ao pregoeiro, convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam às exigências deste edital e seus anexos.

**9.13.** Declarado o licitante vencedor, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, e o processo será encaminhado à autoridade competente análise quanto as exigências do edital, e posterior homologação e adjudicação.

**9.14.** A qualquer momento, a Prefeitura do Município de Mauá, poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou na proposta.

## 10. JULGAMENTO

**10.1.** O julgamento desta licitação será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as demais condições deste edital e seus anexos.

## 11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS

**11.1.** As entregas deverão ser feitas conforme definido no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

**11.2.** A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Administração, que a remeterá para o setor competente para pagamento.

**11.4.** Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a Administração reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data de recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

## 12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**12.1.** O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal, que será realizado imediatamente após o aceite do material, pelo(s) servidor(es) designado(s)

**12.1.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NFE, conforme determinação da SEFAZ (Secretaria da Fazenda Paulista), no que se refere a venda a órgãos públicos.

## 13. PENALIDADES

**13.1.** O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inadequado ou fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, estará sujeito à aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme previsto no artigo 7º da Lei nº. 10.520/02, observados os procedimentos contidos no Decreto Municipal nº. 6783/05, sem prejuízo das multas previstas em edital, na ata de registro de preços e nas demais cominações legais.

**13.2.** Pela injustificada inexecução parcial ou total do objeto deste, serão aplicadas ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da rescisão contratual.

**13.2.1.** Advertência;

**13.2.2.** Multa:

**a)** Multa pela recusa do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR em aceitar o pedido de fornecimento sem a devida justificativa aceita pelo CONTRATANTE, no valor equivalente a 20% do valor adjudicado;

**b)** A Multa pela inexecução parcial da ata de registro de preços, no valor equivalente a 10% sobre a parcela inexecutada, podendo o CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo;



c) Multa pela inexecução total da ata de registro de preços no valor equivalente a 20% sobre o valor da ata de registro de preços;

d) Multa no valor equivalente a 10% do valor total da ata de registro de preços se o produto for de má qualidade ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo CONTRATANTE;

e) Multa por atraso na entrega no valor equivalente a 0,5% do valor total da nota de empenho, para cada dia de atraso, não podendo ultrapassar a 20%;

**13.3.** Suspensão temporária de participar em licitação impedimento de contratar com a administração, conforme o disposto artigo 7º da Lei federal nº.10.520/02, observados os procedimentos contidos no Decreto municipal nº. 6783/05;

**13.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

**13.5.** As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

**13.6.** O valor das multas aplicadas poderá ser deduzido do pagamento da nota fiscal ou de garantia prestada nos termos do Artigo 56, da Lei Federal nº. 8.666/93, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.

**13.6.1.** Caso não haja nota fiscal pendente de pagamento ou prestação de garantia, a empresa será notificada a efetuar o pagamento administrativamente, ou, havendo resistência, a cobrança dar-se-á judicialmente.

**13.7.** De acordo com a legislação federal em vigor, a empresa deverá cumprir integralmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que veda a participação nesta Licitação de empresas que empreguem, para fins de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. A constatação, a qualquer tempo, do uso de mão de obra infantil pela licitante que vier a ser COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ensejará a rescisão da ata de registro de preços, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Mauá.

**13.8.** Perda da garantia oferecida, se houver, em caso de culpa pela rescisão contratual.

**13.9.** Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do subitem 13, será o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR intimado da intenção da Prefeitura quanto a aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do artigo 87, §2º e §3º da Lei nº. 8.666/93.

**13.10.** Não sendo apresentada a defesa prévia pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a Prefeitura providenciará a notificação do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quanto a aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 19, I, "f" da Lei nº. 8.666/93.

**13.11.** Além das expressas do Edital, poderão ser interpostas outras penalidades previstas no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº. 8.666/93, conforme a gradação da falta cometida.

**13.12.** A inexecução total ou parcial da ata de registro de preços poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº. 8.666/93.

**13.13.** O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará sujeito ainda, às penalidades descritas no artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93.

#### **14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**14.1.** As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

**14.2.** Não serão levados em consideração os documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos, quer por omissão, quer por discordância.

**14.3.** Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de documentos e propostas.

**14.4.** O pregoeiro poderá, no interesse da PMM em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá também realizar pesquisa na *Internet*, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

**14.5.** Orçamento sigiloso, nos termos do Decreto Federal 10.024/19.

**14.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento da PMM.



- 14.7.** A Licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem da PMM e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.
- 14.8.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, até 02 (dois) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.
- 14.9.** Independentemente de declaração expressa, a apresentação de proposta comercial e de documentos implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste edital e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta comercial e documentos apresentados e, ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, bem como de que deverá declará-lo quando ocorrido.
- 14.10.** O pregoeiro poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a proposta comercial e as documentações apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá, a critério do pregoeiro, implicar a desclassificação do licitante.
- 14.11.** Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.
- 14.11.1.** O pregoeiro decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao mesmo registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes. Da decisão do pregoeiro relativo ao pedido de reconsideração não caberá recurso.
- 14.12.** Da decisão que declarar o licitante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido ao Sr. Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional. Qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados, para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 14.12.1** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do *caput*, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 14.12.2** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.12.3** No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 14.13.** Todas as referências a horário neste edital consideram o horário de Brasília-DF.
- 14.14.** Com exceção da proposta eletrônica, não serão aceitos documentos e propostas em meio magnético.
- 14.15.** A PMM se reserva o direito de revogar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for.
- 14.16.** É facultada ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente na documentação habilitatória.
- 14.17** Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**.
- 14.17.1** Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 14.17.2** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.
- 14.18** Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11.679/2023

Mauá, 18 de outubro de 2023.

**HÉLIO TOMAZ ROCHA**

Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional



**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. | Coffee break – cardápio tipo I  | 94                      | 30                      |
| 2    | Unid. | Coffee break – cardápio tipo II | 103                     | 31                      |
| 3    | Unid. | Brunch – cardápio tipo III      | 74                      | 24                      |
| 4    | Unid. | Brunch – 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.

**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<br>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<br>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    | <i>Cream cracker</i> , água e sal, gergelim, multigrãos, sabor queijo  | 250 gramas  |
| 9    | <i>Petit four</i> 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:<br>Chocolate<br>Laranja<br>Fubá<br>Formigueiro<br>Coco<br>Cobertura:<br>Chocolate<br>Açucarada<br>Goiabada<br>Chocolate<br>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.<br>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  |

**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:<br>Chocolate<br>Laranja<br>Fubá<br>Formigueiro<br>Coco<br>Cobertura:<br>Chocolate<br>Açucarada<br>Goiabada<br>Chocolate<br>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 manjerição, 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<br>Pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada<br>Pão de batata com salame, queijo minas e rúcula<br>Pão de hambúrguer com peito de peru, pate de gorgonzola e alface<br>Pão brioche com presunto, queijo prato e tomate<br>Pão de batata com lombo canadense, provolone e alface<br>Pão de forma tradicional com patê de frango desfiado com cenoura<br>Pão de forma integral com patê de atum sólido com cream cheese e rúcula<br>Pão francês com carne desfiada com tomate e pimentão | 01 quilo (mínimo 20 unidades)  |
| 10   | Salada de frutas, com complemento | 1 tipo    | Com banana, maçã, mamão, manga, abacaxi, uva, kiwi e morango.<br>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) |



|    |              |        |  |                                 |
|----|--------------|--------|--|---------------------------------|
| 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<br>Sem açúcar                      | Com açúcar<br>Sem açúcar                        | 1 litro<br>1 litro          |
| 2    | Leite                 | Integral<br>Com chocolate 32%<br>cacau        | Integral<br>Com chocolate 32%<br>cacau          | 1 litro<br>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                                      | <i>Cream cracker</i>                            | 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<br>Sem açúcar   | Com açúcar<br>Sem açúcar   | 1 litro<br>1 litro   |
| 2    | Leite  | Integral<br>Com chocolate 32%<br>cacau   | Integral<br>Com chocolate 32%<br>cacau                             | 1 litro<br>1 litro   |
| 3    | Suco integral  | Laranja<br>Uva   | Laranja<br>Maçã  | 2 litros<br>2 litros   |
| 4    | Biscoito doce simples                                      | Maisena<br>Chocolate   | Rosquinha de coco<br>Sequinhos                                     | 200 gramas<br>200 gramas   |
| 5    | Biscoito doce ( <i>cookie</i> , recheado ou com cobertura) | <i>Cookie</i> de castanhas<br>Biscoito tipo pão de mel                             | <i>Cookie</i> de maçã<br>Palito com cobertura de chocolate         | 200 gramas<br>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    | <i>Petit four</i> salgado                                  | Azeitona<br>Castanha de caju   | Gergelim<br>Parmesão   | 200 gramas<br>200 gramas   |
| 10   | Pão salgado  | Pão de batata com recheio de dois queijos<br>Pão de batata de frango com requeijão | Enroladinho de presunto e queijo<br>Pãozinho de ervas com azeitona | 300 gramas (10 unidades)<br>300 gramas (10 unidades)<br>Total 600 gramas (20 unidades) |



|    |                              |                      |                            |   |
|----|------------------------------|----------------------|----------------------------|---|
| 11 | Fruta (inteira e porcionada) | Maçã<br>Melão picado | Banana<br>Salada de frutas | 01 quilo (10 unidades)<br>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<br>Sem açúcar   | Com açúcar<br>Sem açúcar  | 1 litro<br>1 litro  |
| 2    | Suco integral                                     | Laranja<br>Maçã  | Laranja<br>Uva  | 2 litros<br>2 litros  |
| 3    | Refrigerante                                      | Tradicional (tipo cola)<br>Zero açúcar (tipo cola)   | Tradicional (tipo guaraná)<br>Zero açúcar (tipo guaraná)                                      | 2 litros<br>2 litros  |
| 4    | Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura) | Cookie de castanhas<br>Biscoito tipo pão de mel  | Caseiro com recheio de goiabada<br>Biscoito tipo pão de mel                                   | 200 gramas<br>200 gramas  |
| 5    | Bolo com cobertura                                | Bolo de Chocolate<br>Cobertura Chocolate   | Bolo de Laranja Cobertura Açucarada   | 01 quilo (10 fatias)  |
| 6    | Petit four salgado                                | Azeitona,<br>Castanha de caju  | Parmesão<br>Azeitona  | 200 gramas<br>200 gramas  |
| 7    | Salgado assado                                    | Pão de batata recheio de dois queijos<br>Enroladinho de presunto e queijo<br>Pãozinho de ervas com azeitona<br>Pão de batata de frango com requeijão | Esfirra de carne<br>Enroladinho de salsicha<br>Folhado de 4 queijos<br>Empada de palmito      | 10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>Total: 01 quilo |
| 8    | Salgado frito                                     | Coxinha de frango<br>Rissolé milho e requeijão<br>Bolinho de bacalhau<br>Quibe   | Coxinha de frango<br>Rissolé presunto e queijo<br>Bolinho de calabresa<br>Bolinha de queijo   | 10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>Total: 01 quilo |
| 9    | Salada de frutas, com complemento                 | Com banana, maçã, mamão, manga, abacaxi e morango.<br>Calda: creme de leite com leite condensado   | Com banana, maçã, uva, kiwi, abacaxi e morango.<br>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<br>Sem açúcar  | 1 litro<br>1 litro       |   |
| 2    | Suco integral      | Laranja<br>Uva  | 2 litros<br>2 litros     |   |
| 3    | Refrigerante       | Tradicional (tipo guaraná)<br>Zero açúcar (tipo guaraná)  | 2 litros<br>2 litros     |   |
| 4    | Petit four doce    | Baunilha<br>Amanteigado com canela  | 200 gramas<br>200 gramas |   |
| 5    | Bolo com cobertura | Bolo Formigueiro  | Cobertura Chocolate      | 01 quilo (10 fatias)  |
| 6    | Petit four salgado | Gergelim<br>Castanha de caju  |                          | 200 gramas<br>200 gramas  |
| 7    | Salgado assado     | Enroladinho de presunto e queijo,<br>Pãozinho de ervas com azeitona<br>Esfirra de carne,<br>Empada de palmito |                          | 10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>Total: 01 quilo |



|    |                                   |  |   |
|----|-----------------------------------|--|---|
| 8  | Salgado frito                     | Coxinha de frango<br>Bolinho de bacalhau<br>Croquete de mandioca c/ carne seca, Pastel de queijo com tomate e manjericão                             | 10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>10 unidades<br>Total: 01 quilo |
| 9  | Mini sanduíche                    | Pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo mussarela, tomate e alface<br>Pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada | 10 unidades<br>10 unidades<br>Total: 01 quilo                               |
| 10 | Salada de frutas, com complemento | Com banana, maçã, mamão, manga abacaxi, uva, kiwi e morango.<br>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. 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:

| <b>Apresentação</b> | <b>Aparência / Cor</b> | <b>Sabor</b>              | <b>Consistência/Textura</b>                       | <b>Odor / Aroma</b> |
|---------------------|------------------------|---------------------------|---|---------------------|
| Característica      | Marrom escuro          | Característico<br>Intenso | Líquido / encorpado<br>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.

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.

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:

- 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.

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:

| <b>Apresentação</b> | <b>Aparência / Cor</b> | <b>Sabor</b>   | <b>Consistência/Textura</b> | <b>Odor / Aroma</b> |
|---------------------|------------------------|----------------|-----------------------------|---------------------|
| 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.

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<br>Ausência de resíduos de pó | Característico |
| Leite com chocolate: Característica | Marrom claro    | Próprio, adocicado | Líquido / encorpado<br>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.

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 confeitiro), 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. Açúcarada: açúcar de confeitiro e água.

3.9.2.1.2.3. Goiabada: em textura cremosa.

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<br>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

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.

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

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

**3.13.2.1.2.** 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.

**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.

. 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.

**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.

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:

**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.

**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:**

| <b>Apresentação</b> | <b>Aparência / Cor</b> | <b>Sabor</b>    | <b>Consistência/Textura</b> | <b>Odor / Aroma</b> |
|---------------------|------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------|
| 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.

**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

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.

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.

**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.
- 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.

**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.

## 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.

**REDUÇÃO MÍNIMA PARA LANCE = O LANCE MÍNIMO PARA O LOTE: SERÁ DE 0,5% (MEIO POR CENTO) QUE INCIDIRÁ SOBRE O MENOR VALOR DENTRE AS PROPOSTAS APRESENTADAS, E ASSIM, SUCESSIVAMENTE**

#### **OBSERVAÇÕES:**

A entrega deverá ocorrer 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*.

Os materiais devem ser de boa qualidade e resistentes, obedecendo aos padrões do domínio público;

Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes;

**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”.**

**A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a documentação original, ou cópias autenticadas, referente à habilitação, caso a documentação anexada ao sistema não seja autenticada digitalmente.**

Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação, da ata de registro de preços e do empenho, obrigatoriamente.



ANEXO II  
(MODELO DE PROPOSTA – COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 084/2023 – PC: 50.509/2023

À

Prefeitura do Município de Mauá

OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE SERVIÇOS DE *BUFFET (COFFEE BREAK E BRUNCH)* PARA ATENDIMENTO DAS 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       | : |                    |                    |               |                 |

LOTE XXXXX

| ITEM                       | QTD. | UN. | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|----------------------------|------|-----|-----------|-------|-------------|-------------|
|                            |      |     |           |       |             |             |
|                            |      |     |           |       |             |             |
|                            |      |     |           |       |             |             |
| VALOR TOTAL DO LOTE XXXXXX |      |     |           |       |             |             |

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme Edital

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)

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Proponente  
(assinatura do representante legal da empresa)



ANEXO III  
MODELO DE DECLARAÇÕES

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 084/2023

(Razão Social da empresa), declara sob as penas da Lei que:

1. Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa ..... não foi considerada inidônea.
2. Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços.
3. Assume integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade dos dados e documentos apresentados.

(local data)

\_\_\_\_\_  
Nome/assinatura

Cargo



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 084/2023

....., portador da carteira de identidade n°....., representante legal da empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o n°....., com sede em....., na Rua/Av. ...., n°....., DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre integralmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que veda a participação nesta Licitação de empresas que empreguem, de forma direta ou indireta, mão de obra infantil, exceto na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, considerando-se mão de obra infantil aquela exercida por menores de 16 anos. A constatação, a qualquer tempo, do uso de mão de obra infantil pela licitante que vier a ser COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ensejará a rescisão da ata de registro de preços, sem qualquer ônus para a P.M.M.

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo



**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

À

**Prefeitura do Município de Mauá**

**Divisão de Compras**

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 084/2023**

“Declaramos, sob as penas da Lei, a inexistência de fatos impeditivos supervenientes à habilitação da empresa (.....), bem como estarmos cientes que devemos declará-los caso venha a ocorrer”.

(local data)

\_\_\_\_\_  
Nome/assinatura

Cargo



**ANEXO VI**  
**(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:

**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;
- Poderemos 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 do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, 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 nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**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 Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) 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; de 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 Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*



ANEXO VII

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:

- Memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- Orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- 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;
- Comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- As plantas e projetos de engenharia e arquitetura. LOCAL e DATA:

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



ANEXO VIII  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°. \_\_\_\_/2023

|  |
|--|
| <b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****</b>   |
| <b>PROCESSO N° 50.358/2023, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 084/2023</b>  |
| <b>OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE SERVIÇOS DE <i>BUFFET (COFFEE BREAK E BRUNCH)</i> PARA AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO</b>   |
| <b>COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:</b>  |
| <b>PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.</b>  |
| <b>USUÁRIOS DO REGISTRO: Secretarias: Segurança Alimentar e Nutricional, Assistência Social, Meio Ambiente, Gabinete do Prefeito, Governo, Habitação, Mobilidade Urbana, Assuntos Jurídicos.</b> |
| <b>DATA DE ASSINATURA: _____.</b>  |
| <b>VALOR TOTAL ESTIMADO:</b>   |

### I - PREÂMBULO

Pelo presente instrumento, na melhor forma de direito, de um lado a Prefeitura, com sede neste, neste ato representada por \*\*\*\*e de outro lado, a empresa \*\*\*\*\*doravante denominado simplesmente COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, em conformidade com o estabelecido no artigo 15, II, da lei federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e Decreto Municipal n° 5699/97 têm entre si, justo e contratado o que se segue:

### II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

O presente instrumento foi lavrado em decorrência do Pregão Eletrônico acima referido, regendo-se pelas normas da Lei n.º 8.666, de 21 de julho de 1993 e alterações  
As despesas decorrentes deste compromisso serão suportadas pela dotação orçamentária -\*\*\*\*\*-. Códigos Reduzidos - \*\*\*\*\*.

### III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

1. O presente compromisso destina-se ao fornecimento à Prefeitura do objeto referido, na conformidade do estabelecido no presente instrumento:

| ITEM | UNID | PRODUTOS | MARCA | QTD. ESTIM ANUAL. | VALOR UNIT | VALOR TOTAL |
|------|------|----------|-------|-------------------|------------|-------------|
|      |      |          |       |                   |            |             |

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

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 do presente compromisso, será (ão) sempre fornecido(s) dentro das especificações e locais constantes no mesmo ou ainda naqueles definidos na autorização de fornecimento e que estão contidas no 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.

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

5. Correrão exclusivamente por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

6. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente COMPROMISSO, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.



#### IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

1. Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR 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 e nos locais indicados na Ata de Registro de Preços, e na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.
2. A PREFEITURA não estará obrigada a adquirir do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR 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.
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) do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela execução do presente COMPROMISSO.

#### V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a PREFEITURA convocará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à Prefeitura para assinar a Autorização de Fornecimento.
2. As autorizações de fornecimento de que trata o item antecedente serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente compromisso, e deverão ser formalizados, mediante convocação da PREFEITURA, devidamente assinada.
3. A autorização de fornecimento referida no item antecedente estipulará obrigatoriamente:
  - A quantidade do produto a ser fornecida pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no momento;
  - A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
  - O prazo máximo de entrega dos produtos;
  - O valor e a forma de pagamento pela PREFEITURA ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.
4. O não comparecimento injustificado do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no prazo assinalado na cláusula V, no item 1, para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas na cláusula XIV, no item 4.4, 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.

#### VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela PREFEITURA, de acordo com o estipulado no item 1 desta cláusula, será devido a cada fornecimento realizado, desde que tenha sido este regularmente formalizado na conformidade do estabelecido na cláusula V deste compromisso.
2. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento. É facultado à 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.
3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele 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 Lei de Licitações. 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.

#### VII - DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA, DO CONTROLE E DA REVISÃO DE PREÇOS

1. O(s) preço(s) referido(s) na cláusula III, no item 1, não será (ao) objeto de atualização financeira por via da aplicação de qualquer índice de correção monetária, ou mesmo de reajuste de qualquer natureza, na conformidade do disposto na legislação federal em vigor, ressalvada a hipótese de ser necessária ou admissível a celebração de termo aditivo entre as partes contratantes, em face de alterações futuras desta mesma legislação.

#### VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

1. O valor global estimado para o presente compromisso de fornecimento é de R\$\*\*



#### **IX - DA ENTREGA DO(S) PRODUTO(S) FORNECIDO(S)**

1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula V no item 2 deste compromisso, estará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s)
2. Não será admitida a entrega de produtos pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

#### **X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO**

1. O objeto do presente compromisso será recebido na forma estabelecida nos itens subsequentes.
2. O recebimento far-se-á mediante recibo.
3. O custo com as inspeções, testes e quaisquer outras provas exigidas, nos termos das normas técnicas existentes, indispensáveis para a comprovação da boa execução do compromisso de fornecimento, correrão por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.
4. Estando os bens fornecidos em desacordo com as especificações e condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto no presente compromisso de fornecimento, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR deverá substituí-los por outros que atendam estas exigências, no prazo de 12 horas da comunicação, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.
5. Ultrapassado o prazo previsto no item antecedente sem que o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR tenha substituído os produtos, será considerado como inexecução total do presente compromisso, incorrendo nas sanções previstas na cláusula XIV deste instrumento, podendo ainda a PREFEITURA devolvê-los ao local de origem mediante remessa, com frete a pagar.

#### **XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO**

1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.
2. Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

#### **XII - DOS DIREITOS DA PREFEITURA E DAS OBRIGAÇÕES DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR**

1. São direitos da PREFEITURA no presente compromisso de fornecimento, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste instrumento:
  - a) O direito de exigir, sempre que conveniente e oportuno ao interesse público, o cumprimento das condições estipuladas na Autorização de fornecimento;
  - b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso;
  - c) O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;
  - d) O direito de rescindir administrativamente o presente compromisso de fornecimento nos casos previstos na cláusula XIV, itens 1 e 2 deste COMPROMISSO.
2. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante a execução do presente compromisso de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que lhe é pertinente.
3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR é o único responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros em decorrência do fornecimento, descabendo quaisquer responsabilidades ou ônus à PREFEITURA.

#### **XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR**

1. São direitos do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste COMPROMISSO DE FORNECIMENTO:
  - a) O direito de fornecer os produtos objeto do compromisso de fornecimento, quando solicitado pela PREFEITURA, desde que esta não obtenha, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço, na conformidade do disposto na cláusula IV, no item 3;
  - b) O direito de requerer a instauração de procedimento de revisão de preços sempre que se verificar as hipóteses previstas legalmente.

#### **XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. O atraso na entrega das autorizações de fornecimento, com desrespeito dos prazos assinalados no Anexo I deste edital, sujeitará o compromissário à multa moratória de 0,5% (meio por cento) ao dia do valor correspondente aos itens ou da parcela em atraso, até o limite de 20% (vinte por cento), podendo a PREFEITURA a partir do 10º (décimo) dia considerar rescindido o compromisso.
  - 1.1 O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamentos devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.



2. A aplicação da penalidade prevista no item antecedente não impede a rescisão do presente pela ocorrência de quaisquer dos motivos tipificados no artigo 78 da Lei 8666/93, bem como a aplicação de outras sanções admitidas em lei e neste COMPROMISSO.

3. A inexecução total ou parcial da presente ATA acarretará a tomada das seguintes sanções contra o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:

- a) Advertência;
- b) Multa, na forma do especificado nesta cláusula, no item quatro;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.
- d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitando o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º. 8.666/93.

4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ficará ainda sujeito às seguintes penalidades:

- 4.1 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de inexecução parcial;
- 4.2 - 20% (vinte por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos inexecução total do contrato
- 4.3 - 20% (vinte por cento) do valor da autorização de fornecimento no caso de recusa em aceitá-la ou retirá-la, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, admitindo-se apenas uma reincidência.
- 4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.

5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

6. Não sendo apresentada a defesa prévia pela compromissária, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a PREFEITURA providenciará a notificação da mesma quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.

7. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da compromissária. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

7.1. Não havendo tais possibilidades, o valor será cobrado judicialmente.

8. A pena de multa aplicada por quaisquer dos motivos especificados no presente, poderá ser aplicada cumulativamente às sanções previstas nas letras "a", "c" e "d" do item 3.

9. Além das expressas no Edital, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 7º, da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93, conforme a gradação da falta cometida.

10. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal n.º 8.666/93.

## **XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

1. A presente ata de registro de preços poderá ser rescindida: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII, da lei federal n.º. 8666/93; b) amigavelmente, por acordo entre as partes; c) judicial nos termos da legislação.

2. Nos casos de rescisão administrativa, ficam asseguradas ao contratante as prerrogativas previstas nos incisos I a IV, do artigo 80, da lei supracitada.

3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará sujeita às penalidades descritas no art. 87 da Lei Federal n.º 8666/93.

## **XVI - GESTÃO DO CONTRATO**

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 "COMPROMISSÁRIA", anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com suas execuções e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

## **XVII - DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO**

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.



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.
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.
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.
5. A "COMPROMISSÁRIA" 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.

E, por haverem assim ajustado, firmaram este compromisso, registrado e digitado na \*\*, da qual foram extraídas 03 (três) vias de idêntico teor.

Data

Assinaturas