



PREGÃO ELETRÔNICO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/2026
(Registro de Preços)**

Processo de Contratação nº615/2025

Tornamos público a quem possa interessar que por determinação da autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 22.967/2025, o DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS, sediado Avenida Kennedy, 1100, Parque São Diogo, São Bernardo do Campo/SP, realizará por intermédio do Sistema Eletrônico de compras denominado “COMPRAS/SBC”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal n.º 22.260/2023¹, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK E BRUNCH, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

2. PREÂMBULO

2.1. Pregoeiro(a): ROGÉRIO PEDRO SANTANA

2.2. Endereço eletrônico (site) do COMPRAS/SBC: <https://compras.saobernardo.sp.gov.br>

2.3. Período para apresentação das propostas de: 29/05/2026 às 12:00 até 15/06/2026 às 09:00

2.4. Data de abertura da sessão pública: 15/06/2026 às 09:01.

2.5. Critério de Julgamento: **Menor preço.**

2.6. Modo de Disputa: **Aberto.**

2.7. A licitação será realizada por **lote.**

Item	Material	Unid.	Quant.
LOTE 1 - ÚNICO			
1	COFFEE BREAK – TIPO I	UNIDADE	35.830

¹ <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-bernardo-do-campo/decreto/2023/2226/22260/decreto-n-22260-2023-dispoe-sobre-normas-e-procedimentos-para-as-contratacoes-de-bens-servicos-e-obras-no-ambito-do-municipio-de-sao-bernardo-do-campo-e-da-outras-providencias>



PREGÃO ELETRÔNICO

2	COFFEE BREAK – TIPO II	UNIDADE	34.500
3	BRUNCH - TIPO III	UNIDADE	26.100
4	BRUNCH - TIPO IV	UNIDADE	74.000

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3.2. Todas as condições relativas ao Sistema de Registro de Preços – SRP, observadas as disposições contidas nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos arts. 32 a 42 do Decreto Municipal nº 22.260/2023, encontram-se detalhadamente disciplinadas no ANEXO III deste Edital, que integra o presente instrumento para todos os fins.

4. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

4.1. A Sessão Pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico <https://compras.saobernardo.sp.gov.br>, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital.

4.2. A sessão pública será conduzida por Agente de Contratação, denominado Pregoeiro, designado pela autoridade competente nos autos do processo respectivo, para tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação do certame, com auxílio de equipe de apoio.

5. DA PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO

5.1. Poderão participar da presente licitação todos os interessados que estiverem cadastrados no Sistema Eletrônico de Compras/SBC.

5.1.1. Os interessados obterão informações sobre como inscrever-se no Sistema Eletrônico de Compras/SBC, no endereço <https://compras.saobernardo.sp.gov.br>, opção NORMAS E INSTRUÇÕES, onde poderão consultar a Instrução Cadastral que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

5.2. Estará apto a operar o certame no Sistema Eletrônico de Compras/SBC o interessado que se cadastrar, tiver o seu cadastro aprovado, com pelo menos 01 (um) representante, e obtiver a senha de acesso ao sistema.

5.3. O representante terá poderes para oferecer propostas, recorrer e praticar os demais atos inerentes ao certame.

5.4. Os poderes de que trata o item 5.3 deverão decorrer de representação legal conferida pelo ato constitutivo da pessoa jurídica, ou serão atribuídos mediante instrumento de mandato, a ser firmado pelo representante legal do interessado, e anexado ao sistema de Cadastro de Fornecedores deste



PREGÃO ELETRÔNICO

Município, para formalização do credenciamento, identificando o representante, a ser credenciado, com a informação do respectivo CPF – Cadastro de Pessoa Física.

5.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema Eletrônico de Compras/SBC e mantê-lo atualizado, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.7. Cada credenciado somente poderá representar apenas um licitante, em cada certame.

5.8. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.8.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.8.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.8.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.8.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, §1º e artigo 14 da Lei nº 14.133/21.

5.8.5. Pessoas Físicas;

5.8.6. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por ato do Poder Público e não reabilitadas;

5.8.7. Empresas que estejam cumprindo sanções de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar aplicadas por órgãos que integram a Administração direta e indireta do Município de São Bernardo do Campo.

5.9. A vedação ou permissão de participação de empresas reunidas em consórcio estará disposta no Anexo I deste edital

5.10. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e de julgamento.

5.11. A participação neste certame dar-se-á, via Internet, no endereço eletrônico do Sistema Eletrônico de Compras/SBC, sendo criptografados os documentos e propostas, automaticamente, pelo sistema e mantidas em sigilo até a respectiva abertura.

5.12. Ao acessar o Sistema Eletrônico utilizando-se da senha que lhe permitirá participar desta licitação, o licitante, além de digitar o CPF do usuário (login), a senha, deverá assinalar a declaração, sob as penalidades da lei, de que:



PREGÃO ELETRÔNICO

- I. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende todas as despesas que incidirem sobre o objeto licitado, tais como: encargos diretos e indiretos, impostos e taxas, frete e a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- II. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- III. que os serviços e os materiais obedecerão às normas e especificações da A.B.N.T. pertinentes a matéria ou, na inexistência dessas, à normatização internacional de referência ou a outra norma, de acordo com a natureza dos serviços contratados.
- IV. que de acordo com as especificações fornecidas pelo Município há perfeita condição para a execução completa dos serviços;
- V. que nenhum dos seus dirigentes, gerentes, acionistas, responsáveis técnicos e funcionários sejam servidores deste Município, sob qualquer regime de contratação;
- VI. que não possui fato impeditivo para contratação com o serviço público;
- VII. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição;
- VIII. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- IX. Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- X. Cumpre as Normas de Trabalho Decente da Organização Internacional do Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme preceitua a Lei Municipal nº 6.078, de 03 de novembro de 2010 e por fim que;
- XI. suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- XII. tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- XIII. no caso de ser ME/EPP que no ano calendário de realização da licitação, ainda não tenha celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



PREGÃO ELETRÔNICO

5.12.1. A falsidade da declaração de que trata o item 5.12 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e neste Edital.

5.13. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita preferencialmente por documento autenticado digitalmente ou, ainda, nos termos do inciso IV do artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.14. Nos documentos apresentados pelas licitantes será permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

6. DAS PROPOSTAS

6.1. Os licitantes deverão formular suas propostas, eletronicamente, com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, no endereço e prazo do preâmbulo. O encaminhamento da proposta eletrônica pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências e condições de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. A 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.

6.2. Os licitantes deverão preencher corretamente todos os campos solicitados na proposta, tais como: preço da unidade de fornecimento ou percentual de desconto, a marca, a embalagem, o fabricante, a procedência de cada item cotado. Quando o produto for medicamento, deverá indicar também o tipo.

6.3. O licitante deverá declarar o número completo do registro do produto cotado ou declarar sua isenção de registro, para diligência, no endereço eletrônico da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, sobre sua regularidade, no caso de contratação de produtos sujeito ao Regime da ANVISA.

6.4. Conforme o objeto a ser licitado, o Sistema apresentará automaticamente os respectivos campos que tratam os subitens 6.2 e 6.3.

6.5. O documento ANEXO II - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO, deverá ser anexado em campo próprio no Sistema Eletrônico, denominado “anexo da proposta”, quando da gravação da proposta.

6.6. O preço da unidade de fornecimento, expresso em Reais, com até 04 (quatro) casas decimais, obedecendo-se ainda, em caso de aquisição de medicamento a ela vinculada, o disposto na resolução CMED n.º 03, de 04 de maio de 2009, além dos comunicados CMED, que dispõe sobre a aplicação do Coeficiente de Adequação de Preço – CAP ao preço fábrica dos medicamentos.

6.7. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública, incluindo todos os ônus que incidam sobre o bem objeto deste Pregão, inclusive as despesas com frete.

6.7.1. Ultrapassada a validade da proposta fica reservado o direito da administração solicitar ao licitante mais bem classificado a revalidação de sua proposta caso tenha interesse.



PREGÃO ELETRÔNICO

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

6.9. Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.10. GARANTIA DE PROPOSTA

6.10.1. A garantia de proposta prevista no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando exigida no Termo de Referência – ANEXO I, deverá ser apresentada juntamente com a proposta comercial como requisito de pré-habilitação.

7. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

7.1. No dia e no horário previstos neste edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a automática abertura das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços, na qual os licitantes serão identificados por meio de números atribuídos aleatoriamente pelo Sistema.

7.2. Divulgada a grade das propostas, o pregoeiro iniciará a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes.

7.3. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do endereço eletrônico (sítio) do Sistema Eletrônico de Compras/SBC.

7.4. O critério de julgamento deste Pregão consta definido no preâmbulo deste Edital.

7.4.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes ao último valor apresentado pela própria licitante.

7.4.2. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.5. O licitante poderá excluir seu último lance ofertado dentro de 15 segundos uma única vez.

7.5.1. Ultrapassado o tempo acima, o licitante poderá solicitar via chat a exclusão de seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente, inexecutável ou por erro do licitante.

7.6. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado indicado no preâmbulo deste edital.

7.7. MODO DE DISPUTA ABERTO

7.7.1. O procedimento adotará o Modo de Disputa Aberto, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



PREGÃO ELETRÔNICO

7.7.1.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da disputa aberta.

7.7.1.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.7.2. Não havendo novos lances na forma estabelecida no item anterior, a disputa aberta encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:

- I. Ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou
- II. Ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.7.3. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.7.4. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.8. MODO DE DISPUTA ABERTO FECHADO

7.8.1. O procedimento adotará o Modo de Disputa Aberto e Fechado, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.8.1.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos, onde o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances. Na sequência o sistema iniciará o prazo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo este último prazo será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.8.1.1.1. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.8.1.1.2. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.8.1.2. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.8.1.3. Após o término do prazo estabelecido no item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:

- I. Ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou



PREGÃO ELETRÔNICO

II. Ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.9. No decorrer da etapa de lances, os licitantes serão informados em tempo real pelo Sistema Eletrônico:

- a. do valor do menor lance registrado;
- b. dos lances admitidos, horário de seu registro no sistema e respectivos valores;
- c. do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

7.10. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.11. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.12. O Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, com o licitante mais bem classificado.

7.13. A identidade dos licitantes será conhecida após o encerramento da etapa de lances.

7.14. Durante o transcurso da Sessão Pública, ficará disponível a funcionalidade de troca de mensagens abertas entre o Pregoeiro e os licitantes, sendo estas divulgadas no chat do sistema, vedada a identificação do licitante.

7.15. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará a conformidade do menor preço ou maior desconto obtido – seja na negociação, nos lances ou nas propostas, conforme o caso – com o valor estimado da contratação, decidindo, motivadamente, pela sua aceitabilidade ou não.

7.16. Havendo aceitação da proposta quanto ao valor, o Município reserva-se o direito de solicitar AMOSTRA ou CATÁLOGO TÉCNICO do produto ao licitante detentor do menor lance, para fins de análise, caso julgue necessário e conste no termo de referência.

7.16.1. Toda amostra e/ou catálogo técnico deverá ser apresentado devidamente identificado, por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação do concorrente e o número desta licitação, no local e data limite informado, no chat da Sessão Pública pelo Pregoeiro.

7.16.2. Quaisquer dos catálogos e/ou amostras que se apresentarem em desacordo com as especificações dos materiais serão compreendidas como o desatendimento das amostras entregues para o item e ensejarão a desclassificação do licitante, no referido item.

7.16.3. Mediante o resultado da análise dos catálogos e/ou das amostras apresentadas, será reaberta a Sessão Pública em data e horário determinado pelo Pregoeiro, para tratar da fase de aceitabilidade dos preços e das amostras ou catálogos.

7.16.4. No caso de desclassificação ou inabilitação do licitante, o pregoeiro retornará à etapa de negociação com o autor do lance subsequente, solicitando a apresentação dos catálogos e/ou das amostras, se necessário, nos termos, prazos e demais condições constantes neste capítulo, e assim sucessivamente, até a conclusão desta fase.



PREGÃO ELETRÔNICO

7.17. Nos casos em que houver a necessidade de realização de Prova de Conceito, a licitante classificada em primeiro lugar será convocada na fase de julgamento, para que dentro do prazo estipulado no Termo de Referência realize a Prova de Conceito em local neste Município, a ser informado no momento da sessão via chat.

7.17.1. A Prova de Conceito poderá ser acompanhada por 1 (um) funcionário de qualquer uma das Licitantes qualificadas nas fases anteriores.

7.17.2. A Prova de Conceito consistirá nos procedimentos que constam no Anexo I.

7.17.3. As demais licitantes serão convocadas para realização da Prova de Conceito, respeitando a ordem de classificação, caso não haja comprovação de atendimento das características técnicas e funcionalidades que ensejará a desclassificação da respectiva proposta.

7.17.4. A licitante que, convocada, não realizar a Prova de Conceito ou não obtiver aprovação, será desclassificada deste certame.

7.18. Considerada aceitável a oferta e demais comprovações solicitadas, o Pregoeiro iniciará fase de habilitação, com a liberação do envio dos documentos de habilitação via Sistema Eletrônico de Compras/SBC para o licitante mais bem classificado.

8. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

8.1. A classificação ou desclassificação do licitante será decidida pelo Pregoeiro de acordo com as análises realizadas pelo(s) membro(s) da Equipe de Apoio indicado(s) pela Unidade Técnica.

8.2. Nesta fase serão analisadas as propostas comerciais iniciais das licitantes, levando-se em conta os respectivos lances finais ofertados.

8.3. Será desclassificada as propostas comerciais que:

- a) contiver vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.4. Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação apurados na proposta de preço serão corrigidos pelo Pregoeiro que poderá no julgamento das propostas, desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis e que não alterem a substância das propostas.

8.5. A inexequibilidade só será considerada após diligência do Pregoeiro que comprove:

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



PREGÃO ELETRÔNICO

8.6. Havendo empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021

8.6.1. Persistindo o empate, o desempate se dará por sorteio.

8.7. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos de habilitação deverão estar válidos na data da abertura da sessão pública indicada no preâmbulo deste edital.

9.2. O prazo para o envio dos documentos de habilitação será de 01 (uma) hora após a liberação.

9.2.1. Qualquer pedido de prorrogação do prazo acima referido deverá vir acompanhada das devidas justificativas e aceitas pelo Pregoeiro.

9.2.2. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e/ou atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.3. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação.

9.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.5. Os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.6. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a esta fase.

9.7. Quando admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, deverão ser observadas as seguintes normas:

9.7.1. Apresentação do comprovante relativo ao Compromisso, público ou particular, de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, no qual conste expressamente o reconhecimento da responsabilidade solidária dos integrantes, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato dela decorrente;

9.7.2. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração.



PREGÃO ELETRÔNICO

9.7.3. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados pelas consorciadas da seguinte forma:

9.7.3.1. As exigências de habilitação jurídica; fiscal, social e trabalhista; e econômico-financeira deverão ser apresentadas por todas as empresas consorciadas, admitido para efeito de habilitação econômico-financeira o somatório dos valores de cada consorciado, se exigido;

9.7.3.2. Para o Patrimônio Líquido, o Consórcio como um todo, deverá comprovar valor do Patrimônio Líquido com o percentual de acréscimo de acordo com o estabelecido no Anexo I – Termo de Referência sobre o valor estabelecido. (QUANDO TIVER PEDIDO DE PATRIMÔNIO LÍQUIDO)

9.7.3.3. As exigências de Qualificação Técnica: (QUANDO TIVER PEDIDO DE REGISTRO DA EMPRESA) e (QUANDO TIVER CAT) - Por todas as empresas consorciadas; (QUANDO TIVER ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA) – Por 01 (um) ou demais empresas consorciadas, admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado; (QUANDO TIVER PEDIDO DE PROFISSIONAL TÉCNICO RESPONSÁVEL), (QUANDO TIVER PEDIDO DE PROFISSIONAL TÉCNICO ESPECÍFICO) e (QUANDO TIVER VISTORIA)– Por 01 (um) ou demais membros do consórcio; (QUANDO TIVER PEDIDO DE DECLARAÇÕES)– por todas as empresas consorciadas, sendo que a visita técnica, se realizada, deverá ser por cada uma das consorciadas ou pelo representante da empresa líder, devendo este apresentar a outorga de poderes pelas demais.

9.7.4. Não será admitida a participação de empresa consorciada na mesma licitação, através de mais de um consórcio ou isoladamente.

9.7.5. Os consorciados deverão apresentar compromisso de que não alterarão a constituição ou composição do consórcio, salvo expressamente autorizada pelo Município e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no presente processo licitatório.

9.7.6. O licitante vencedor fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 9.7.1 deste edital.

9.8. A habilitação e inabilitação do licitante será decidida pelo Pregoeiro de acordo com as análises realizadas pelos membros da Equipe de Apoio.

9.8.1. O membro da equipe de apoio lotado no Serviço de Cadastro de Fornecedores será responsável pela análise dos documentos pertinentes ao Cadastro de Fornecedores;

9.8.2. O membro da equipe de apoio indicado pela Unidade Técnica será responsável pela análise de todos os documentos de ordem técnica, inclusive de Qualificação Técnica.

9.9. Com base nos documentos apresentados, o Pregoeiro inabilitará a licitante que deixar de apresentar qualquer documento exigido no edital, ou fazê-lo de maneira incompleta, incorreta ou com borrões, rasuras, entrelinhas, em desacordo com este edital, ou com validade vencida, ou ainda qualquer outro vício que o invalide.



PREGÃO ELETRÔNICO

9.10. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.11. Validade dos documentos

9.11.1. As licitantes que apresentarem cópia do CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL, expedido pelo Departamento de Licitações e Materiais – SA.2, com todos os documentos nele elencados dentro de suas respectivas validades, ficam dispensadas da apresentação da documentação nele contemplado.

9.11.2. Na hipótese de não constar nos documentos o respectivo prazo de validade, somente serão aceitos se emitidos no período de 6 (seis) meses anteriores à data marcada para entrega dos envelopes de documentos e propostas no preâmbulo deste edital.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será consultado via chat as demais licitantes e será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.5.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.5.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:



PREGÃO ELETRÔNICO

10.6.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.7. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

11.1. A Ata da sessão pública conterà o registro, pelo sistema, de todas as etapas e ocorrências do pregão verificadas durante a sua realização, incluindo a transcrição do chat e apresentando o resultado do pregão até a adjudicação do objeto do certame.

11.2. Caberá ao pregoeiro registrar as considerações finais, inclusive, a informação aos que manifestaram a intenção de recorrer, se houver, do prazo para a apresentação dos memoriais de razões do recurso e, aos demais, das contrarrazões, assim como os eventuais documentos que desejarem anexar para instruir essas peças.

11.3. Mediante comando do Pregoeiro, a ata será finalizada e a sessão pública encerrada, sendo, então, divulgada para todos pelo sistema.

12. DA DESCONEXÃO

12.1. A desconexão simultânea do Sistema Eletrônico, com os participantes e com o Pregoeiro, implicará suspensão da Sessão Pública do pregão eletrônico e o seu reinício somente ocorrerá após comunicação eletrônica expressa aos licitantes.

12.2. A desconexão do Sistema Eletrônico com o pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

12.2.1. fora da etapa de lances, a sua suspensão e a sua retomada, no ponto em que foi suspensão, sem prejuízo dos atos realizados até então;

12.2.2. no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

12.3. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

12.4. A desconexão do Sistema Eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

12.5. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

13. DO RECURSO



PREGÃO ELETRÔNICO

13.1. A interposição de recurso, deverá observar o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/21.

13.1.1. Ao final da Sessão Pública, a licitante que desejar recorrer das decisões do Pregoeiro, poderá fazê-lo, manifestando sua intenção, no prazo de 10 (dez) minutos, utilizando, exclusivamente, de campo próprio disponibilizado no Sistema Eletrônico, sob pena de preclusão.

13.1.2. Os memoriais contendo as razões de recurso, deverão ser apresentados no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou lavratura da ata, os demais interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais terão início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.2. O Sistema não admitirá recursos e contrarrazões interpostos após os respectivos prazos legais, bem como não serão conhecidos aqueles que não forem enviados por meio do Sistema Eletrônico de Compras.

13.2.1. Uma exceção ao item 13.2 será quando o sistema estiver inoperante e ainda estiver dentro do prazo de recurso, quando será aceito somente pelo e-mail do pregoeiro, e com comprovação de resposta de recebimento.

13.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

13.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS AOS LICITANTES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;



PREGÃO ELETRÔNICO

14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.5. fraudar a licitação

14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do orçamento estimado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do orçamento estimado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



PREGÃO ELETRÔNICO

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, se houver.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, quando não houver a apresentação de documento condicionante a este último ato, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. DA CONTRATAÇÃO



PREGÃO ELETRÔNICO

16.1. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

16.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

16.1.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

16.1.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.1.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

16.1.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, quando for o caso, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.1.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

16.1.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

16.1.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16.2. DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

16.2.1. Considerar-se-á efetivamente celebrada a contratação no dia subsequente ao envio, por meio eletrônico, da N.E. - Nota de Empenho e respectiva A.F. - Autorização de Fornecimento, dando início, a partir dessa data, ao prazo de entrega do objeto do contrato.

16.2.2. Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou recusar-se a receber, ou devolvendo a N.E. - Nota de Empenho, serão convocados os demais licitantes classificados, para participar de nova Sessão Pública do Pregão Eletrônico, para negociação individual com os participantes na ordem de classificação para aceitação ou não das mesmas condições propostas pelo licitante vencedor, em observância ao disposto no §2º do art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.3. DA GARANTIA



PREGÃO ELETRÔNICO

16.3.1. Quando solicitada a garantia contratual esta constará no Anexo I deste edital.

16.4. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.4.1. Este edital, inclusive seus anexos, integrará a ata de registro de preços que vier a ser firmada com a empresa vencedora.

16.4.2. O valor estimado da presente contratação é de R\$ 9.376.213,60 (nove milhões, trezentos e setenta e seis mil, duzentos e treze reais e sessenta centavos) e será custeado com recursos provenientes do Tesouro (Fonte 01).

16.4.3. O prazo de vigência da presente contratação está disposto no Anexo I deste edital.

16.4.4. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições iniciais, acréscimos ou supressões, até o limite previsto no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21, sobre o valor inicial atualizado do contrato.

16.4.4.1. A presente disposição não se aplica à Ata de Registro de Preços, restringindo-se exclusivamente aos instrumentos contratuais dela decorrentes.

16.4.5. Na execução dos serviços a Contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

16.4.6. Este edital de pregão eletrônico, inclusive seus anexos, integrará o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora da licitação.

16.5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

16.5.1. No recebimento dos serviços serão observados os preceitos estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/21.

16.5.2. As disposições e condições para o recebimento do presente objeto está disposto no Anexo I deste edital.

16.6. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ÀS CONTRATADAS

16.6.1. As infrações e sanções administrativas às contratadas serão aquelas constantes do Anexo I deste Edital.

16.7. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

16.7.1. Os casos de extinção do Contrato se subordinam às disposições dos artigos 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.7.2. Em caso de ocorrência das hipóteses elencadas no inciso I a IX, do artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/21, poderá ser rescindido unilateralmente este contrato, independentemente de qualquer interpelação judicial ou extrajudicial, ressalvados o contraditório administrativo e a ampla defesa, inclusive a comprovação de força maior elidente.



PREGÃO ELETRÔNICO

16.7.3. Em caso de rescisão unilateral do contrato por culpa da Contratada, nas hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/21 com suas alterações, perderá a Contratada em benefício do Município a garantia realizada, se houver, sem direito a reclamações ou qualquer indenização e sem prejuízo das demais penalidades.

16.7.4. Nas demais hipóteses relacionadas no § 2º do artigo 137, aplicar-se-ão as disposições específicas da Lei Federal nº 14.133/21.

16.7.5. Na rescisão amigável, observar-se-á o disposto no inciso II e no parágrafo 1º do artigo 138, da Lei Federal nº 14.133/21.

16.8. DOS PAGAMENTOS

16.8.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo estipulado no Anexo I deste edital.

16.8.2. A atestação será efetivada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

16.8.3. Para os serviços sujeitos à retenção do INSS, enquadrados na Instrução Normativa IN nº 2.110/2022, e alterações, editada pelo Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, fica estabelecido que os faturamentos deverão ser realizados até o dia 20 (vinte) de cada mês, visando o cumprimento do prazo de recolhimento da retenção respectiva.

16.8.4. Os pagamentos eventualmente efetuados com atraso, terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do Índice Geral de Preços de Mercado - IGP-M, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, entre a data prevista para adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento.

16.8.5. Estão excluídos os atrasos motivados pela Contratada, independentemente de eventual prorrogação autorizada pelo Município.

16.8.6. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

16.8.6.1. A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, indicado no contrato, na autorização de fornecimento ou instrumento equivalente, formalizado com este Município.

16.8.7. A Contratada deverá indicar com a documentação fiscal o número de conta corrente e a agência respectiva, preferencialmente do Banco Santander S/A, para fins de pagamento.

16.8.8. Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

16.8.9. Conforme Decreto Municipal nº 21905/2022, o IR incidente sobre esta contratação será retido pelo Município nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e Tabela anexa a Instrução.

16.9. DO REAJUSTE DE PREÇOS

16.9.1. As condições de reajustamento de preços serão aquelas contidas no Anexo I deste edital.



PREGÃO ELETRÔNICO

16.9.2. A data do orçamento inicial para esta licitação é 14/05/2026.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, qualquer pessoa poderá, em campo próprio do Sistema Eletrônico de Compras/SBC, solicitar esclarecimentos ou impugnar o presente edital.

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

17.2.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro ou Unidade Técnica, nos autos do processo de contratação.

17.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no Sistema Eletrônico de Compras/SBC e vincularão os participantes e a administração.

17.4. Fica desde já eleito o foro da Comarca de São Bernardo do Campo para dirimir quaisquer questões oriundas da presente licitação e do contrato que vier a ser firmado.

17.5. São anexos deste edital de pregão:

- a) ANEXO I - Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Declaração de ciência e notificação;
- c) ANEXO III – Sistema de Registro de Preços;
- d) ANEXO IV - Minuta da Ata de registro de preços;
- e) ANEXO V – Quadro de Preço.

São Bernardo do Campo, 26 de maio de 2026

JESSICA DO CARMO ROMERO

Diretora

Departamento de Licitações e Materiais

MARIA CLARA FELIPPINI RODRIGUES

Secretária Adjunta de Administração

Licitações e Materiais



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Definição do objeto:

Registro de Preços visando à futura e eventual contratação de empresa para o fornecimento de coffee break e brunch destinados ao atendimento as diversas Secretarias do Município de São Bernardo do Campo, conforme especificações técnicas, quantidades estimadas e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. Justificativa para a contratação

a) Descrição da situação atual:

O atendimento às demandas de lanches e refeições para eventos institucionais é realizado por meio da Ata de Registro de Preços do Processo nº 2195/2024. Com a proximidade do término de sua vigência, e com base na análise da execução contratual, identificou-se a necessidade não apenas de garantir a continuidade do serviço, mas também de promover ajustes nas especificações e nos quantitativos para melhor adequá-los à realidade da demanda atual das Secretarias. Deste modo, o novo processo licitatório é fundamental para prevenir a interrupção do fornecimento e para otimizar a contratação futura, assegurando a manutenção dos princípios da eficiência e economicidade.

b) A justificativa para a quantidade a ser contratada:

As quantidades estimadas foram definidas com base na análise histórica de consumo dos últimos exercícios, nas projeções de eventos previstos para o exercício corrente, e no aumento da demanda decorrente da ampliação das atividades desenvolvidas pelas Secretarias envolvidas. Tal estimativa visa assegurar o atendimento eficiente às necessidades institucionais, evitando tanto o desabastecimento quanto a contratação excessiva de itens, prezando pelo princípio da economicidade e eficiência na administração pública.

c) Os resultados esperados com a contratação:

Espera-se, por meio da contratação, restabelecer a regularidade e a eficiência no fornecimento de coffee break e brunch para as diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar o abastecimento, com produtos de qualidade, atendendo tempestivamente às necessidades institucionais e fortalecendo a eficiência administrativa, a padronização e a transparência nos processos de aquisição.

d) O número de qualquer contrato ou ajuste vigente ou vencido para o mesmo objeto:

Processo nº 2195/2024.

2. FORMA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tipo de contratação



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

Licitação

2.2. Modalidade de licitação

Pregão - considerando que o objeto em questão se enquadra na categoria de bens e/ou serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

O modo de disputa será aberto, justificando-se pela natureza do objeto, o que permite a obtenção do menor preço por meio de lances sucessivos e transparentes, ampliando a competitividade e a eficiência da sessão pública.

2.3. Indicação justificada da adoção ou não do sistema de registro de preços – SRP

A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), tendo em vista que se trata de aquisição futura e eventual, em quantidade e períodos variáveis, caracterizadas pela imprevisibilidade da demanda, distribuídas conforme a necessidade das Secretarias envolvidas.

2.4. Indicação justificada do critério de julgamento da contratação

Critério de julgamento: menor preço, pois o objetivo é contratar pelo menor valor possível, garantindo a qualidade exigida.

2.5. Indicação justificada do critério de adjudicação da contratação

Por lote, a decisão pela adjudicação por lote foi baseada em uma análise técnica e mercadológica do objeto licitado, visando garantir a padronização do fornecimento, a homogeneidade na qualidade dos insumos e a maior facilidade operacional e logística para a Administração.

2.6. Indicação justificada da possibilidade de participação ou não de consórcios de empresas

Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio. A presente vedação justifica-se pela natureza comum e a baixa complexidade técnica e operacional do objeto (fornecimento de coffee break e brunch), que não exige o aporte de capacidades técnicas, financeiras ou gerenciais superiores àquelas encontradas isoladamente em empresas do ramo.

Ademais, verifica-se a existência de um mercado amplo e altamente competitivo para o serviço em questão, o que garante a obtenção da proposta mais vantajosa sem a necessidade de somatório de esforços entre licitantes. A admissão de consórcios, neste caso, poderia resultar na redução injustificada do número de participantes e em uma complexidade administrativa desnecessária para a fiscalização e gestão contratual, sem que houvesse



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

qualquer ganho compensatório em termos de economia ou qualidade para a Administração Pública.

2.7. Possibilidade de participação de pessoas físicas

Não será admitida a participação de pessoas físicas, uma vez que o objeto demanda estrutura organizacional e responsabilidade técnica compatíveis apenas com pessoas jurídicas, nos termos das exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2.8. Possibilidade de participação de cooperativas

Não será permitida a participação de cooperativas, considerando que o objeto exige responsabilização direta e individualizada, bem como estrutura operacional que não se compatibiliza com a forma de atuação das cooperativas.

2.9. Previsão de subcontratação parcial do objeto

Não será permitida a subcontratação, considerando que a execução do objeto exige responsabilidade direta da contratada e não comporta repasse a terceiros.

2.10. indicação quanto a óbice para aplicação de adoção do tratamento diferenciado para microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas, conforme disposto no art. 49 da Lei Complementar federal nº 123, de 2006, acompanhado da respectiva justificativa, quando for o caso.

O valor estimado é superior à receita bruta máxima de ME/EPP, afastando os benefícios dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do art. 4º, §1º, inciso I da Lei 14.133/2021.

2.11. Indicação quanto à possibilidade de aplicação de direito de preferência, previsto em Lei, quando o objeto assim permitir.

Não se aplica, pois o objeto não se enquadra nas hipóteses legais de aplicação do direito de preferência.

3. REQUISITOS DO FORNECEDOR

3.1. Indicação justificada de necessidade de vistoria, ainda que facultativa.

Não será exigida vistoria prévia, considerando que a natureza do objeto não demanda conhecimento prévio das condições locais.

3.2. Indicação justificada da capacidade técnica a ser exigida do fornecedor



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

Com o objetivo de garantir a segurança e a qualidade na execução do objeto, exige-se a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. Justifica-se tal exigência por ser usual no mercado e limitada ao mínimo indispensável para garantir a segurança alimentar, não possuindo caráter restritivo à ampla concorrência.

3.2.1. Qualificação técnica

a) Certidão de Registro e Regularidade (CRR), expedida pelo órgão competente, em nome da licitante, dentro do prazo de validade.

b) Certidão que o estabelecimento está regularmente inscrito no CRN e tem um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1 13/01/1998. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa vencedora; mas deverá apresentar documentação que comprove tal vínculo de responsabilidade técnica. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão (apresentar declaração).

c) Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas no termo de referência.

3.3. Indicação justificada de necessidade de apresentação de amostras e/ou catálogo.

Será exigida a apresentação de amostras, a fim de garantir a compatibilidade e a adequação dos produtos às especificações técnicas.

Não será exigida a apresentação de catálogos, considerando que as especificações do objeto podem ser verificadas de forma adequada por meio das amostras.

3.3.1. Da amostra

3.3.1.1. Unidade Responsável pelos Testes: Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

3.3.1.2. Especificação Técnica: Conforme especificado no item 13 deste Termo de Referência.

3.3.1.3. Quantidade de Amostras: duas unidades de cada item, conforme segue:

LOTE I

Item	Produto	Tipos
1	Café	Com e sem açúcar
2	Leite	Puro Integral Integral com chocolate 32% cacau
3	Suco integral	Laranja, uva, maçã
4	Biscoito doce simples	Maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequilhos, fubá, amanteigado de leite



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

5	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	Cookie (chocolate, castanhas, ou maçã), caseiro com recheio de goiabada, palito com cobertura de chocolate, biscoito tipo pão de mel
6	Bolo simples	Chocolate, coco, laranja, fubá, formigueiro
7	Pão doce (com cobertura ou recheio)	Cobertura: creme de confeiteiro, coco, açúcar cristal; recheado: canela, goiabada, doce de leite
8	Biscoito salgado	Cream cracker, água e sal, gergelim, multigrãos, sabor queijo
9	Salgado assado	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
10	Fruta (inteira e porcionada)	Inteiras: banana, maçã, goiaba, pera, caqui; Porcionadas: melão, mamão, abacaxi, melancia, ou salada de frutas
11	Água mineral	Copo de 200ml

3.3.1.4. Condições de Recebimento:

- Prazo: As amostras deverão ser entregues no prazo de até 10 dias úteis. Justifica-se a fixação deste prazo por ser considerado razoável para a logística de preparação dos itens alimentícios pela licitante sem comprometer a competitividade do certame, garantindo tempo hábil para a mobilização necessária sem causar demoras excessivas ao processo.
- Local: Av. Kennedy, 1100, Anchieta, São Bernardo do Campo – SP, prédio do Departamento de Licitações e Materiais – SA-2.
- Horário de recebimento: Das 8h às 11h e das 13h às 16h, em dias úteis.
- Responsável pelo recebimento: Valdineusa Medeiros Fialho de Oliveira
- Contato: (11) 2630-5465
- Toda amostra deverá ser apresentada devidamente identificada, por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação do concorrente e o número desta licitação, no local e data limite informado acima.
- Caso alguma das amostras apresentadas esteja em desacordo com as especificações do material, isso será considerado como descumprimento do item e resultará na desclassificação do licitante para aquele item.
- Poderão ser solicitadas amostras dos alimentos individualmente quando a análise conjunta do item ficar prejudicada.
- As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso seja omitida alguma das informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

j. Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

k. A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

l. Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação de amostras.

m. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

n. Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, troca de amostra ou de marca, após a entrega oficial, mesmo que dentro do prazo da data estipulada.

3.3.1.5. Critérios Objetivos de Avaliação:

Análise de EMBALAGEM: Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado no tópico 13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS de cada item.

Análise de ROTULAGEM: Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado no tópico 13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS de cada item.

PARA TODOS OS ALIMENTOS

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.

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

Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo município.

Análise de PESO UNITÁRIO: Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado no tópico 13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS de cada item.

Não será realizada pesagem unitária dos itens: cremosos (requeijão e creme vegetal a base de soja), que perdem líquidos (hortaliças: tomate, alface, rúcula;



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

e queijo minas) e que aderem aos outros alimentos (cenoura, orégano, salsa e manjeriço), pois ficam prejudicados.

Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, em caso de elas serem consideradas insatisfatórias.

Análise de FICHAS TÉCNICAS, LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, DEMAIS DOCUMENTOS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE:

Ficha Técnica, conforme modelo abaixo, para todos os produtos 1 a 15 (constantes 13.3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM O COFFEE BREAK E O BRUNCH - LOTE I). Obs.: quando houver sabores ou tipos diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores e tipos descritos para os produtos (1 a 15), incluindo frutas e hortaliças.

Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável (para todos os PRODUTOS, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.

Considerar itens que são enviados in natura, utilizados no recheio dos pães, como queijos, presunto e atum; não é necessário indicar marca e SIF dos itens utilizados nos recheios dos salgados.

Declaração de que atende aos padrões de boas práticas vigentes pela legislação, conforme modelo em ANEXO II. Tal documentação constante da **“Declaração de atendimento as boas práticas de fabricação e manipulação”**, poderá ser solicitada a qualquer momento durante a vigência da ata de registro de preços e a sua não apresentação sujeitará a rescisão contratual.

MODELO DE FICHA TÉCNICA

Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

1. Identificação do Produto, inclusive a marca;
2. Nome, endereço, n.º de telefone e CNPJ do fabricante, e da empresa proponente (quando esta elaborar a ficha, assumindo a responsabilidade pelas informações prestadas);
3. Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante;
4. Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados;
5. Declaração de alergênicos, se houver;
6. Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem Secundárias;
7. Condições de armazenamento, empilhamento máximo;
8. Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto;
9. Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto;



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

10. Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente);

11. Rendimento / per capita e peso unitário do produto;

12. Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional.

Este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que constem todos os itens solicitados para a correta identificação do produto. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou licitante (desde que este seja responsável técnico)

A ficha técnica deve ser compatível com o item (embalagem e rotulagem), em todos as suas

características, e de acordo com a legislação vigente, para análise conforme critérios.

Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos (exceto os dispensados) expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

Quando houver sabores diversos, deverá apresentar o laudo para cada um dos sabores descritos para o item.

O laudo de análise do item dispensado poderá ser solicitado durante a vigência da ata de registro de preços.

A não apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

Não haverá prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas e demais documentações solicitadas.

Critério de ANÁLISE DAS FICHAS TÉCNICAS:

Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa (marca) e a amostra apresentada (produto/item/alimento), inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como a rotulagem, as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, de acordo com todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA.

Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto (ingredientes, prazo de validade, informações nutricionais) e demais informações de rotulagem quando houver.

Todas as fichas serão avaliadas conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

Critério de ANÁLISE DOS LAUDOS DE ANÁLISE LABORATORIAL:



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

Análise de laudo de análise laboratorial: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, como as características sensoriais, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação; devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

Todos os laudos serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério

SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

A não apresentação de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada.

Caso algum documento estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

3.3.1.6. Prazo de Devolução: Os produtos/itens abertos não serão devolvidos, pois serão utilizadas integralmente nos testes e análise, não sendo possível sua reutilização.

3.3.2. Do catálogo

Não se aplica, conforme justificado no item 3.3.

3.3.3. Da prova de conceito

Não se aplica.

3.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA

3.4.1. Pessoa Física:

a) Quando pessoa física, cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou documento equivalente.

3.4.2. Pessoa Jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, todos devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou

b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício, devidamente registrado no órgão competente; ou

c) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

3.5. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

- b) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Tributos Municipais Mobiliários, expedida no domicílio ou sede do licitante, relativa às taxas decorrentes do exercício do poder de polícia, compatíveis com o objeto da contratação;
- c) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Tributos Estaduais Inscritos em Dívida Ativa, expedida no local do domicílio ou sede da licitante, relativo aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- d) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
- e) Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal;
- f) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme estabelecido na Lei Federal n.º 12.440 de 08 de julho de 2011.

3.6. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

4. FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

4.1. Instrumento formalizador:

A presente contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 22.260/2023.

4.2. Prazo de vigência:

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contados a partir de sua assinatura, conforme estabelecido no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Possibilidade de prorrogação:

A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada uma única vez, por igual período (até 12 meses adicionais), nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que devidamente comprovada a vantajosidade dos preços registrados para a Administração Pública, anuência do fornecedor e mantidas as condições originais da contratação. A prorrogação observará, ainda, o disposto no art. 35 do Decreto Municipal nº 22.260/2023, condicionando-se à demonstração de que o preço registrado permanece vantajoso. Ocorrendo a prorrogação da vigência da Ata, considerar-se-ão renovados os quantitativos originais dos bens que compõem o seu objeto, nos termos do §2º do art. 35 do Decreto Municipal nº 22.260/2023.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

4.4. Motivos que fundamentam a escolha por prazo contratual superior a 12 (doze) meses:

Não se aplica.

5. MODELO DE GESTÃO

5.1. Gestor: Maria Clara Felippini Rodrigues

a) E-mail: maria.felippini@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5457

5.2. Fiscal: Jéssica do Carmo Romero Perez

a) E-mail: jessica.perez@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5492

5.3. Substituto do gestor: Anderson Ferreira de Lima

a) E-mail: anderson.lima@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5507

5.4. Substituto do fiscal: Rafael Palha Miranda e Oliveira

a) E-mail: rafael.moliveira@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5451

Para as autorizações de fornecimento emitidos pela Secretaria de Educação em razão das quantidades expressivas e das legislações pertinentes a alimentação escolar serão indicados os seguintes gestores/fiscais:

5.5. Gestor: Cristiana Pessoa Fernandes

a) E-mail: cristiana.fernandes@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5261

5.6. Fiscal: Karina Gasperoni

a) E-mail: karina.gasperoni@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5276

5.7. Substituto do gestor: Cilene Gomes da Silva

a) E-mail: cilene.gomes@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5245

5.8. Substituto do fiscal: Patricia Figueiredo Lopes Alves de Lima

a) E-mail: patricia.alves@saobernardo.sp.gov.br

b) Telefone: (11) 2630-5268

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Entregar os produtos objeto do presente, nas quantidades pretendidas, dentro das especificações e condições indicadas em conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do compromisso e serviços, na forma que dispõem a legislação em vigor, o Edital e a Ata de registro de preços.

Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da contratada, assim como todos os impostos e taxas incidentes.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira responsabilidade, profissionais especialistas e técnicos necessários para a execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

Manter, durante toda a execução da ata de registro de preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados por má execução da ata de registro de preços, que possam vir a ser imputados a Contratante por terceiros.

Manter preposto responsável pela execução da ata de registro de preços para representá-la sempre que for preciso.

Comunicar, por escrito, ao setor designado pela contratante pelo acompanhamento da execução contratual e fiscalização, qualquer anormalidade, irregularidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários para ajustes por parte da contratante, sempre que necessário.

Cumprir rigorosamente todas as programações de entrega, quantidades, cronogramas, trocas, substituições, prazos e outras exigências do objeto da presente ata de registro de preços.

A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade rigoroso quanto à manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

7. REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. Mecanismo de comunicação a serem estabelecidos entre a Unidade demandante a contratada:

A comunicação entre a Administração e a contratada será realizada preferencialmente por meio eletrônico (e-mail institucional), podendo ser complementada por telefone. As Autorização de Fornecimento (AF) e Nota de Empenho (NE) serão enviadas por esse meio, conforme previsto.

7.2. Descrição detalhada de como deve se dar a entrega do produto ou a execução dos serviços, contendo informações sobre etapas, rotinas de execução e periodicidade do serviço:

A entrega do produto deverá ocorrer de forma parcelada, sob demanda, conforme especificado neste Termo de Referência.

7.3. Prazo, local e horário para a entrega dos produtos ou para a execução do objeto:

Prazo: Os serviços serão solicitados com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas contados do dia útil subsequente ao envio, por meio eletrônico, da Autorização de Fornecimento (AF) e da respectiva Nota de Empenho (NE).



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

Local/Horário: Os serviços deverão ser prestados no(s) local (is) indicado(s) na(s) respectiva(s) Autorização de Fornecimento, onde também restará(ão) indicado(s) o(s) dia(as) e horário(os).

7.4. Forma de execução do objeto:

7.4.1 A contratada será responsável por assegurar que o fornecimento ocorra de forma completa, regular e adequada, sem prejuízo à Administração e conforme os padrões de qualidade exigidos.

7.4.2 Para todos os itens do lote I, 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:

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

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

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

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

7.4.3 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.

7.4.4 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.

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

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

7.4.7 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.

7.4.7.1 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.

7.4.8 Para os cardápios de coffee break, o quantitativo de funcionários deverá ser de 1 funcionário para o atendimento de até 30 pessoas, 2 funcionários para 40 a 60 pessoas e assim por diante.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

7.4.9 Para os cardápios de brunch, o quantitativo de funcionários deverá ser de 1 funcionário para o atendimento de até 20 pessoas, 2 funcionários de 30 a 40 pessoas e assim por diante.

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

7.4.11 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.

7.4.12 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.

7.4.12.1 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.

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

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

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

7.4.15 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.

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

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

7.4.17 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.

7.5. Cronograma de realização dos serviços, incluídas todas as tarefas relevantes e seus respectivos prazos:

Não se aplica cronograma contínuo, tendo em vista que a contratação se refere à aquisição pontual de bens, com entrega sob demanda e parcial.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

7.6. Mecanismos para os casos em que houver a necessidade de materiais específicos, cuja previsibilidade não seja possível antes da contratação:

Não se aplica.

7.7. Previsão dos recursos necessários para execução do contrato:

Caberá à CONTRATADA a responsabilidade pela previsão e alocação de todos os recursos necessários à perfeita execução do objeto, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

7.8. Procedimentos, metodologias e tecnologias a serem empregadas:

A execução do objeto requer que a contratada disponha dos recursos mínimos necessários à pronta entrega do item, observadas as exigências técnicas e operacionais previstas neste Termo de Referência.

7.9. Deveres e disciplina exigidos da contratada e de seus empregados, durante a execução do objeto:

A contratada deverá cumprir com pontualidade os prazos de entrega, responsabilizar-se pela qualidade do produto, apresentar os documentos exigidos e manter conduta compatível com os princípios da Administração Pública durante os atos de entrega e comunicação.

7.10. Prazos e condições para recebimento provisório e definitivo do objeto:

O recebimento provisório do objeto será realizado no ato da entrega, mediante conferência física e documental do material fornecido, observando-se a integridade, a conformidade com as especificações técnicas e a compatibilidade com a Autorização de Fornecimento (AF) e a Nota de Empenho (NE).

O recebimento definitivo será formalizado após a verificação da adequação do produto entregue, podendo ser realizado pela equipe responsável ou por servidor designado pela unidade requisitante, no prazo de até 5 dias úteis contados da entrega.

Caso seja constatada qualquer irregularidade, vício ou não conformidade, a contratada será notificada para substituição ou correção, nos prazos e condições previstos neste Termo de Referência.

7.11. Condições e prazo para que a contratada substitua o objeto ou refaça o serviço rejeitado pela fiscalização:

Em caso de não conformidade técnica ou sensorial, a contratada deverá providenciar a substituição total do item rejeitado no prazo de até 5 dias úteis às suas expensas.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

A eventual substituição de marca só será aceita com justificativa formal e nova aprovação da equipe técnica.

7.12. Prazo de garantia ou de validade, a depender do objeto:

Todos os produtos fornecidos (Coffee Breaks e Brunchs) deverão estar aptos para o consumo no ato da entrega. A validade dos componentes deve assegurar que todos os alimentos mantenham suas qualidades de sabor, aroma e textura, sendo seguros para consumo imediato. Qualquer item entregue que não cumpra estes requisitos de frescor e qualidade será imediatamente rejeitado.

7.13. Condições e prazos para refazimento dos serviços ou para substituição de objeto, caso apresentem defeitos durante o prazo de garantia ou de validade:

Em caso de não conformidade técnica durante o prazo de garantia ou de validade, a contratada deverá providenciar a substituição total do item rejeitado no prazo de até 5 dias úteis às suas expensas.

8. PREVISÃO DE PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

8.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total do contrato;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

8.7. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.8. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.10. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 8.3, 8.4 e 8.5, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 8.6, 8.7, 8.8 e 8.9, bem como nos itens 8.3, 8.4 e 8.5, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

a. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias ficando o Município autorizado a extinguir o contrato após este período;

b. Compensatória, para as infrações descritas nos itens 8.6 a 8.9, de 15% a 30% do valor do Contrato

c. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 8.4, de 15% a 30% do valor do Contrato.

d. Para infração descrita no item 8.3, a multa será de 15% a 30% do valor do Contrato.

e. Para infrações descritas no item 8.5, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato.

f. Para a infração descrita no item 8.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato.

8.11. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.12. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.13. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.14. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Município ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.15. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.16. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.17. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Município;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.18. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

8.19. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.20. O Município deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.21. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

8.22. Os débitos do contratado para com o Município, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes do contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

9. PREVISÃO DE ADOÇÃO DE IMR, QUANDO EXIGÍVEL

Não se aplica.

10. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de 15 (quinze) dias fora a quinzena.

11. CONDIÇÕES DE REAJUSTE

11.1 - Do reajuste

11.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado da contratação.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
Secretaria de Administração
Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

11.1.2. Ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o reajuste poderá ser aplicado mediante requerimento expresso da CONTRATADA, devidamente protocolado no Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2, sito à Avenida Kennedy, nº 1.100, neste município - ou por meio eletrônico institucional - licitacao.reajuste@saobernardo.sp.gov.br, nos termos do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.3. O reajuste será calculado mediante aplicação do índice IPCA, observada a variação efetiva dos custos e a data-base vinculada ao orçamento estimado da contratação.

11.1.4. Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses):

- a) Um mês de retroação da data base (mês do orçamento estimado);
- b) Um mês de retroação da incidência.

11.1.5. A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data do orçamento estimado e assim sucessivamente.

11.1.6. Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.

11.1.7. Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o Município poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.

11.1.8. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste aprovado.

11.1.9. O não requerimento do reajuste no prazo de 1 (um) ano subsequente ao período aquisitivo poderá ensejar preclusão temporal, nos termos do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.9. Os efeitos financeiros do reajuste limitar-se-ão aos períodos subsequentes à devida aprovação do requerimento protocolado, conforme §1º do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019.

11.1.10. O reajuste dependerá de aprovação pela autoridade competente e será formalizado por Termo de Apostilamento elaborado pelo Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2.

11.2. Da Revisão

11.2.1. A revisão dos preços contratados poderá ser pleiteada a qualquer tempo para o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em decorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

11.2.2. O requerimento expresso da CONTRATADA deverá ser instruído com prova robusta demonstrando a ocorrência do fato extraordinário, o nexo de causalidade direto com o aumento dos custos e a comprovação analítica de que o impacto inviabiliza a execução do objeto.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

11.3. Dos Prazos para Resposta da Administração

11.3.1. O prazo para resposta da Administração aos pedidos para reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período.

11.3.2. O prazo estipulado no subitem anterior refere-se estritamente à emissão de resposta ao pedido, não implicando, em nenhuma hipótese, a concessão automática do benefício pleiteado pela CONTRATADA.

12. GARANTIA CONTRATUAL

Não se aplica.

13. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA
1	1	COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO I	UNIDADE
	2	COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO II	UNIDADE
	3	BRUNCH – CARDÁPIO TIPO III	UNIDADE
	4	BRUNCH – CARDÁPIO TIPO IV	UNIDADE

* Tipos conforme composição e especificação

13.1 COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

Os itens serão compostos pelos cardápios descritos abaixo:

13.1.1. COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO I - ITEM 01.

Item	Produto	Variedade	Tipos	Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar	1 litro de cada
2	Leite	1 tipo	Puro Integral Integral com chocolate 32% cacau	1 litro de cada
3	Suco integral	1 tipo	Laranja, uva, maçã	3 litros
4	Biscoito doce simples	1 tipo	Maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequeijos, 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	500 gramas (10



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

			batata com salame, queijo minas e rúcula; Pão de forma com presunto, muçarela e alface ou tomate.	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

13.1.1.1 Modelo de pedido dos tipos de produtos - Coffee break – cardápio tipo I

Item	Produto	Modelo 1	Modelo 2	Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar	Com açúcar Sem açúcar	1 litro 1 litro
2	Leite	Integral Com chocolate 32% cacau	Integral Com chocolate 32% cacau	1 litro 1 litro
3	Suco integral	Laranja	Maçã	3 litros
4	Biscoito doce simples	Chocolate	Fubá	300 gramas
5	Bolo simples	Coco	Chocolate	01 quilo (mínimo 10 fatias)
6	Biscoito salgado	Gergelim	Cream cracker	300 gramas
7	Mini sanduíche	Pão de forma com presunto, muçarela 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

13.1.2. COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO II - ITEM 02.

Item	Produto	Variedades	Tipos	Quantidade
1	Café	2 tipos	Com e sem açúcar	1 litro de cada
2	Leite	1 tipo	Puro Integral	1 litro de



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

			Integral com chocolate 32% cacau	cada
3	Suco integral	2 tipos	Laranja, uva, maçã	2 litros de cada
4	Biscoito doce simples	2 tipos	Maisena, chocolate, rosquinha de coco, sequilhos, fubá, amanteigado de leite	250 gramas
5	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	2 tipos	Cookie (chocolate, castanhas, ou maçã), caseiro com recheio de goiabada, palito com cobertura de chocolate, biscoito tipo pão de mel	250 gramas
6	Bolo simples	1 tipo	Chocolate, coco, laranja, fubá, formigueiro	01 quilo (mínimo 10 fatias)
7	Pão doce (com cobertura ou recheio)	1 tipo	Cobertura: creme de confeiteiro, coco, açúcar cristal; recheado: canela, goiabada, doce de leite	500 gramas (mínimo 20 unidades)
8	Biscoito salgado	1 tipo	Cream cracker, água e sal, gergelim, multigrãos, sabor queijo	250 gramas
09	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)
10	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)
11	Água mineral	Único	Copo de 200ml	20 copos

13.1.2.1 - Modelo de pedido dos tipos de produtos - Coffee break – cardápio tipo II

Item	Produto	Modelo 1	Modelo 2	Quantidade
1	Café	Com açúcar Sem açúcar	Com açúcar Sem açúcar	1 litro 1 litro
2	Leite	Integral Com chocolate 32% cacau	Integral Com chocolate 32% cacau	1 litro 1 litro



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

13.1.3. BRUNCH – CARDÁPIO TIPO III - ITEM 03.

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

3	Refrigerante	Tradicional (tipo cola) Zero açúcar (tipo cola)	Tradicional (tipo guaraná) Zero açúcar (tipo guaraná)	2 litros 2 litros
4	Biscoito doce (cookie, recheado ou com cobertura)	Cookie de castanhas Biscoito tipo pão de mel	Caseiro com recheio de goiabada Biscoito tipo pão de mel	200 gramas 200 gramas
5	Bolo com cobertura	Bolo de Chocolate Cobertura Chocolate	Bolo de Laranja Cobertura Açucarada	01 quilo (10 fatias)
6	Salgado assado	Pão de batata recheio de dois queijos Enroladinho de presunto e queijo Pãozinho de ervas com azeitona Pão de batata de frango com requeijão	Esfirra de carne Enroladinho de salsicha Folhado de 4 queijos Empada de palmito	10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
7	Salgado frito	Coxinha de frango Rissole milho e requeijão Bolinho de bacalhau Quibe	Coxinha de frango Rissole presunto e queijo Bolinho de calabresa Bolinha de queijo	10 unidades 10 unidades 10 unidades 10 unidades Total: 01 quilo
8	Salada de frutas, com complemento	Com banana, maçã, mamão, manga, abacaxi e morango. Calda: creme de leite com leite condensado	Com banana, maçã, uva, kiwi, abacaxi e morango. Calda: creme de leite com leite condensado	02 quilos (10 porções de 200 gramas; 50 ml de calda para cada porção)
9	Água mineral	Copo de 200ml	Copo de 200ml	20 copos

13.1.4. BRUNCH – CARDÁPIO TIPO IV - ITEM 04.

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

					cada
4	Bolo com cobertura	1 tipo	Bolo: Chocolate Laranja Fubá Formigueiro Coco	Cobertura: Açucarada Goiabada Chocolate Leite condensado e coco	01 quilo (10 fatias)
5	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)
6	Salgado frito	4 tipos	Coxinha de frango, rissole de presunto e queijo, rissole de milho com requeijão, bolinho de bacalhau, quibe, bolinha de queijo, croquete de mandioquinha com carne seca, pastel de queijo com tomate e manjeriço, rissoles de carne desfiada e bolinho de calabresa.		01 quilo (mínimo 40 unidades)
7	Mini sanduíche	2 tipos	Pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo muçarela, 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		01 quilo (mínimo 20 unidades)



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

		alface Pão australiano com patê de ricota com ervas finas e cenoura ralada	10 unidades Total: 01 quilo
8	Salada de frutas, com complemento	Com banana, maçã, mamão, manga abacaxi, uva, kiwi e morango. Complemento: granola	02 quilos (10 porções de 200 gramas; 50 gramas de granola cada porção)
9	Doce	Carolina recheada com doce de leite	500 gramas (mínimo 10 unidades)
10	Água mineral	Copo de 200ml	20 copos

13.2 COMPOSIÇÃO DO COFFEE BREAK E BRUNCH - LOTE I

13.2.1 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.

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

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

13.2.3 Todos os produtos que compõem os cardápios deverão obedecer às especificações técnicas dos produtos (item 13.3 deste Termo de Referência).

13.2.4 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 São Bernardo do Campo, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto referido.

13.2.5 Deverá obedecer ao modelo de cardápio e per capita descritos no item 13.1 deste Termo de Referência.

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

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

13.3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM O COFFEE BREAK E O BRUNCH - LOTE I

PRODUTO 1 – CAFÉ

1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: Com açúcar e sem açúcar

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição: café torrado e moído extraforte.

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

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

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

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

1.2.3.1 Total de 40 porções de 50 ml.

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

1.2.5 Características sensoriais:

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

1.2.6 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.

1.2.7 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

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

PRODUTO 2 – SUCO DE FRUTAS INTEGRAL, sabores diversos

1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: laranja, uva e maçã

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

1.2.2 Não poderá ser suco misto.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2.2.1 Não poderá conter água, açúcar e aromatizantes.

1.2.3 Quantidade: conforme tipo de cardápio

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

1.2.5 Características sensoriais:

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

1.2.6 Características microscópicas: 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.

1.2.7 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

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

PRODUTO 3 – BISCOITO DOCE SIMPLES

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência /	Sabor	Consistência/Textura	Odor / Aroma
--------------	-------------	-------	----------------------	--------------



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

	Cor			
Característica do sabor	Característica do sabor	Próprio	Crocante, macio e sem esfarelar	Próprio

1.2.5 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.

1.2.6 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 4 – BISCOITO SALGADO

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

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

1.2.5 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.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2.6 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 5 – FRUTAS

1.1 TIPOS

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

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

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

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

1.2.4 Cada porção deverá conter:

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

1.2.4.2 Porcionada: 100 gramas.

1.2.5 Quantidade:

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

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

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

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

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

1.2.7 Características sensoriais:

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

1.2.8 Características microscópicas: 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.

1.2.9 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

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

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

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

1.2.4 Não poderá adicionar açúcar em ambos os tipos.

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

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

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

1.2.8 Características sensoriais:

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

1.2.9 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.

1.2.10 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

1.2.3 Porções de 30 a 50 gramas por pessoa.

1.2.4 Características sensoriais:

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

1.2.5 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.

1.2.6 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 9 – BOLO SIMPLES e BOLO COM COBERTURA

1.1 TIPOS

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

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição:

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

1.2.1.2 Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:

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

1.2.1.2.2 Açucarada: açúcar de confeitador e água.

1.2.1.2.3 Goiabada: em textura cremosa.

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

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

1.2.4 Porções de 100 gramas por pessoa.

1.2.5 Características sensoriais:

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

1.2.6 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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.

1.2.7 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 10 – SALGADO ASSADO

1.1 TIPOS

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

batata de frango com requeijão.

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

1.2.1.2 Pão de batata:

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

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

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

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

1.2.1.2.5 Folhado de 4 queijos: deverá utilizar queijos muçarela, queijo prato, queijo parmesão e requeijão cremoso.

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

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

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

1.2.4 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

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

1.2.6 Características sensoriais:

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

1.2.6.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2.7 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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.

1.2.8 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

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

PRODUTO 11 – REFRIGERANTE

1.1 TIPOS

1.1.1 Sabores: guaraná, cola, limão e laranja.

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

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

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

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

1.2.5 Características sensoriais:

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

1.2.6 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.

1.2.7 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.

1.2.7 Deverá atender todos os requisitos da legislação vigente.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

PRODUTO 12 – SALGADO FRITO

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

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

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

1.2.3 Quantidade: de acordo com o tipo de cardápio

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

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

1.2.6 Características sensoriais:

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

1.2.6.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

1.2.6.2 Será rejeitado o salgado que aparente excesso de óleo.

1.2.7 Características microscópicas: 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.

1.2.8 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

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

PRODUTO 13 – MINI SANDUÍCHE



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição:

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

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

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

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

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

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

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

1.2.6 Temperatura de conservação de acordo com a legislação vigente

1.2.7 Características sensoriais:

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

1.2.7.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido;



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2.8 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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.

1.2.9 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 14 – DOCE

1.1 TIPOS

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

1.2.1 Composição:

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

1.2.1.2 Cobertura: de acordo com o sabor, sendo:

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

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

1.2.1.2.3 Sonho: açúcar de confeitiro.

1.2.1.3 Recheio: de acordo com o sabor, sendo:

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

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

1.2.1.3.3 Sonho: creme de confeitiro sabor baunilha.

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

1.2.3 Porções de 50 gramas por pessoa.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

1.2.4 Características sensoriais:

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

1.2.5 Características microscópicas: 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.

1.2.6 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

1.3.2 Servido em bandejas com capacidade compatível com o atendimento.

PRODUTO 15 – SALADA DE FRUTAS

1.1 TIPOS

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

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

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

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

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

1.2.2 Complementos:

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

1.2.2.2 Granola: no mínimo um item de cada um dos seguintes grupos – com cereais integrais (aveia, flocos de arroz, farelo de trigo), sementes (chia, linhaça, gergelim, girassol), frutas desidratadas (banana, maçã, uva-passa),



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

oleaginosas (amendoim, nozes, amêndoa, castanha de caju ou do Pará), açúcar.

1.2.3 Cada porção deverá conter:

1.2.3.1 Frutas picadas: no mínimo 100 gramas

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

1.2.3.3 Total: 150 gramas por pessoa.

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

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

1.2.6 Características sensoriais:

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

1.2.7 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.

1.2.8 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.

1.3 EMBALAGEM/SERVIÇO

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

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

1.3.2 Complemento deverá ser servido a parte.

13.4 - CONDIÇÕES GERAIS

13.4.1 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.



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

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

13.4.3 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.

13.4.4 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.

13.4.5 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.

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

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

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

13.4.9 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.

13.4.10 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.

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



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Administração

Departamento de Licitações e Materiais – SA-2

14. QUANTIDADE DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	1	COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO I	35.830
	2	COFFEE BREAK – CARDÁPIO TIPO II	34.500
	3	BRUNCH – CARDÁPIO TIPO III	26.100
	4	BRUNCH – CARDÁPIO TIPO IV	74.000

14. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE, QUANDO COUBER

As embalagens utilizadas nos produtos sejam, preferencialmente, de materiais reciclados, recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis.

Recomenda-se que a contratada adote uma política de minimização de desperdício de alimentos. Como boa prática, sugere-se o planejamento de porções adequadas à demanda e a busca por alternativas para o destino de excedentes, como a doação, sempre que a prática for aplicável, sanitariamente segura e estiverem em conformidade com a legislação vigente.

SA-2, em 28 de abril de 2026.

VALDINEUSA MEDEIROS FIALHO DE OLIVEIRA
Agente Público

**MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO**

ANEXO II – Declaração de Ciência e de Notificação

**ANEXO II
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(FASE DE HABILITAÇÃO)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/20XX**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO – SP

EMPRESA: _____

PROCESSO DE CONTRATAÇÃO Nº _____

OBJETO: _____

Pela presente DECLARAÇÃO:

1 – Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste entre as partes estará sujeito à análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) 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, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefone de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2 – Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) 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.

São Bernardo do Campo, ___ de _____ de 202_.

Nome e assinatura do representante legal

RG nº _____

Endereço da Empresa: _____

e-mail(s): _____

ANEXO III

- 1** – O presente certame será processado pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e dos arts. 32 a 42 do Decreto Municipal nº 22.260/2023.
- 2** - O Sistema de Registro de Preços tem por finalidade o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações, não gerando à Administração obrigação de contratar, constituindo a Ata de Registro de Preços mero compromisso para contratação futura, conforme a necessidade e conveniência administrativas, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
- 3** - A Ata de Registro de Preços terá vigência de até 01 (um) ano, contado de sua assinatura, período no qual os preços registrados serão válidos sem necessidade de nova pesquisa de preços, exceto se houver manifestação da fiscalização ou da Unidade Técnica informando alteração relevante quanto aos preços praticados no mercado
- 4** - O prazo de vigência da ARP poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que o preço permanece vantajoso e devidamente previsto no ANEXO I do edital.
- 5** - Na hipótese de prorrogação, consideram-se renovados os quantitativos originais dos bens e serviços registrados.
- 6** – A admissibilidade de cotação de quantidade mínima, a possibilidade de prever preços diferentes e a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto, estarão dispostas no ANEXO I do edital.
- 7** – É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- 8** - O contrato decorrente da ARP terá vigência estabelecida em conformidade com suas disposições, podendo ser alterado nos termos do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 9** - O órgão gerenciador será responsável pelo gerenciamento da ata, controle dos quantitativos registrados e fiscalização da execução das contratações dela decorrentes.
- 10** - É permitida a adesão às ARPs firmadas pelo Município de São Bernardo do Campo por quaisquer órgãos da própria Administração Pública, desde que prevista no ANEXO I do edital e autorizada pela autoridade competente, observados os limites legais.
- 11** - A verificação da autoridade competente para a autorização da adesão dar-se-á de acordo com o valor estimado da adesão pretendida.
- 12**- Será previsto cadastro de reserva conforme disposto no edital, formado pelos licitantes classificados que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação, para eventual convocação em caso de cancelamento ou impedimento do fornecedor originalmente registrado.
- 13** - As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços observarão os quantitativos máximos estimados no planejamento da contratação, respeitados os limites legais e regulamentares aplicáveis.
- 14** - Aplicam-se às contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços as disposições gerais relativas aos contratos administrativos previstas na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal.
- 15** - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, a Unidade Gestora convocará os fornecedores para negociação de redução.
- 16** - O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço será liberado do compromisso, sem aplicação

de penalidade.

- 17** - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem a redução observará a classificação original.
- 18** - Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado, o fornecedor será convocado para verificar a possibilidade de cumprimento do compromisso.
- 19** - Caso o fornecedor não tenha condições de cumprir os termos e condições da ARP, será liberado do compromisso, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.
- 20** - Não havendo êxito nas negociações e sendo comprovada circunstância superveniente e excepcional, poderá o Município promover a alteração dos preços registrados, desde que:
- I - o objeto da ARP de bem ou serviço seja imprescindível para a Administração;
 - II - haja justificativa robusta e contextualizada da repercussão superveniente e relevante na cadeia de produção dos bens e serviços, afetando a formação de preços no mercado relevante;
 - III - seja realizada pesquisa de preços demonstrando a atualidade dos valores praticados no mercado;
 - IV - haja concordância do fornecedor quanto aos novos preços.
- 21** - Não havendo êxito nas medidas acima, deverá ser promovido o cancelamento da ARP, adotando-se as providências para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 22** - Compete ao Secretário da Pasta detentor da ARP decidir acerca do cancelamento do registro de preços.
- 23** - Havendo cadastro de reserva e interesse em seu acionamento após cancelamento, caberá ao Departamento de Licitações e Materiais, em conjunto com a Unidade Gestora da ARP, realizar os procedimentos operacionais destinados ao chamamento do cadastro de reserva.

MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

ANEXO IV

MINUTA da ATA de REGISTRO de PREÇOS

Pregão Eletrônico nº / 20....	PC nº / 20....
--	-----------------------------

ATA de REGISTRO de PREÇOS nº / 20....

1 – OBJETO: Registro de Preços de , para eventual aquisição de , conforme especificações a seguir, para atendimento das necessidades da Secretaria do Município de São Bernardo do Campo.

1.1 - Aplica-se à presente Ata de Registro de Preços todas as condições estabelecidas no respectivo Edital da licitação do Pregão Eletrônico PE nº ____/____;

1.1.1 - Todas as condições relativas ao Sistema de Registro de Preços – SRP, observadas as disposições contidas nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos arts. 32 a 42 do Decreto Municipal nº 22.260/2023, encontram-se detalhadamente disciplinadas no ANEXO III do Edital, que integra o presente instrumento para todos os fins.

1.2 - O prazo de vigência da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, prorrogável por até igual período, nos termos do Decreto Municipal Nº 22.260/2023 e desde que comprovado o preço vantajoso mediante pesquisa mercadológica.

1.3 - Os preços aqui registrados terão validade por 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços;

1.4 - As eventuais futuras despesas serão suportadas neste exercício pela Dotação Orçamentária que segue e, no próximo, pelas dotações correspondentes a esta, bem como, poderão correr por conta de outros recursos consignados em dotações orçamentárias próprias, independente de formalização de termo de apostilamento:

1.4.1 (.....)

1.4.2 (.....)

2 – DETENTORA do PREÇO REGISTRADO:
. (nome, CNPJ, endereço, fone, e-mail, etc.)

3 – PREÇO(S) REGISTRADO(S):

Item	ESPECIFICAÇÕES COMPLETAS (Constando: Marca e Fabricante)	Quantidade Anual Estimada e Unidade de Medida	R\$ Uni tári o Reg istr ado

MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

4 - PRAZO de ENTREGA / PRESTAÇÃO dos SERVIÇOS:

4.1 - O prazo de entrega dos materiais/produtos **não será superior a (.....) dias**, contados a partir do dia subsequente ao envio, por meio eletrônico, da A.F. - Autorização de Fornecimento e da respectiva N.E. - Nota de Empenho.

5 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS A DETENTORA DA ATA

5.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a **DETENTORA DA ATA** que:

5.1.1 - der causa à inexecução parcial da ATA;

5.1.2 - der causa à inexecução parcial da ATA que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

5.1.3 - der causa à inexecução total da ATA;

5.1.4 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

5.1.5 - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da ATA;

5.1.6 - praticar ato fraudulento na execução da ATA;

5.1.7 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

5.1.8 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

5.2 - Serão aplicadas a **DETENTORA DA ATA** que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

5.2.1 - Advertência, quando a **DETENTORA DA ATA** der causa à inexecução parcial da ATA, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

5.2.2 - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

5.2.3 - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 5.1.5, 5.1.6, 5.1.7 e 5.1.8, bem como nos itens 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.2.4 - Multa:

a) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias ficando o Município autorizado a extinguir a ATA após este período;

b) Compensatória, para as infrações descritas nos itens 5.1.5 a 5.1.8, de 15% a 30% do valor da ATA.

c) Compensatória, para a inexecução total da ATA prevista no item 5.1.3, de 15% a 30% do valor da ATA.

d) Para infração descrita no item 5.1.2, a multa será de 15% a 30% do valor da ATA.

e) Para infrações descritas no item 5.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor da ATA.

f) Para a infração descrita no item 5.1.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor da ATA

MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

- 5.3 - A aplicação das sanções previstas na ATA não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 5.4 - Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 5.4.1 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 5.5 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Município a **DETENTORA DA ATA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 5.6 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 5.7- A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa da **DETENTORA DA ATA**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 5.8 - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Município;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 5.9 - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 5.10 - A personalidade jurídica da **DETENTORA DA ATA** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na ATA ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a **DETENTORA DA ATA**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 5.11 - O Município deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 5.12 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 5.13 - Os débitos da **DETENTORA DA ATA** para com o Município, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes da ATA ou

MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

de outros contratos administrativos que a **DETENTORA DA ATA** possua com o MUNICÍPIO.

6 DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO-FINANCEIRO

6.1. DO REAJUSTE

- 6.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis pelo prazo de 12 (doze) meses contado da data do orçamento estimado da contratação.
- 6.1.2. Ultrapassado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, o reajuste poderá ser aplicado mediante requerimento expresso da CONTRATADA, devidamente protocolado no Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2, sito à Avenida Kennedy, nº 1.100, neste município - ou por meio eletrônico institucional - licitacao.reajuste@saobernardo.sp.gov.br, nos termos do Decreto Municipal nº 20.893/2019.
- 6.1.3. O reajuste será calculado mediante aplicação do índice IPCA, observada a variação efetiva dos custos e a data-base vinculada ao orçamento estimado da contratação (14/05/2026).
- 6.1.4. Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses):
- a) Um mês de retroação da data base (mês do orçamento estimado);
 - b) Um mês de retroação da incidência
- 6.1.5. A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data do orçamento estimado e assim sucessivamente.
- 6.1.6. Fica reservado ao MUNICÍPIO o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.
- 6.1.7. Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o MUNICÍPIO poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.
- 6.1.8. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste aprovado.
- 6.1.9. O não requerimento do reajuste no prazo de 12 (doze) meses subsequente ao período aquisitivo poderá ensejar preclusão temporal, nos termos do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019.
- 6.1.10. Os efeitos financeiros do reajuste limitar-se-ão aos períodos subsequentes à devida aprovação do requerimento protocolado, conforme §1º do art. 9º do Decreto Municipal nº 20.893/2019
- 6.1.11. O reajuste dependerá de aprovação pela autoridade competente e será formalizado por Termo de Apostilamento elaborado pelo Serviço de Elaboração de Cálculos de Alterações Contratuais – SA-201.2.

7 CONDIÇÃO DE PAGAMENTO:

- 7.1 – O pagamento será efetuado no prazo de 15 (quinze) dias fora a quinquena, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e contados da data de atestação do recebimento do material e/ou prestação dos serviços.
- 7.1.1 – A atestação será efetivada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.
- 7.2 – Para a Nota Fiscal Fatura que apresentar incorreção será solicitado ao fornecedor a competente Carta de Correção e o seu vencimento será contado da data de sua apresentação, se correta.
- 7.3 – Os pagamentos, eventualmente, efetuados com atraso terão os seus valores atualizados

MUNICIPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E MATERIAIS
PREGÃO ELETRÔNICO
(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

monetariamente de acordo com a variação do Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, apurado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, entre a data prevista para adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento.

7.4 - Estão excluídos os atrasos motivados pela **DETENTORA DA ATA**, independentemente de eventual prorrogação autorizada pelo Município.

7.5 - A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.5.1 - A documentação fiscal para fins de pagamento deverá conter o mesmo número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, indicado no contrato, na Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, formalizado com esta municipalidade.

7.5.2 - Os respectivos pagamentos ficarão condicionados ao cumprimento do item acima.

7.5.3 - Em nenhuma hipótese serão aceitos títulos via cobrança bancária.

8 - VALOR ESTIMADO desta ATA de REGISTRO de PREÇOS:

8.1 - O montante estimado para 12 (doze) meses de fornecimento é de **R\$** (.....

9 - OBSERVAÇÕES:

9.1 - Os materiais/serviços deverão ser entregues de acordo com os padrões de acondicionamento, manuseio e transporte.

9.2 - Deverão ser respeitadas – também - as regras especificadas no Edital da respectiva licitação e na consequente Autorização de Fornecimento (AF).

9.3 - A **DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** deverá comunicar ao Serviço de Cadastro de Fornecedores do Departamento de Licitações e Materiais toda e qualquer alteração em seus dados cadastrais, para a devida atualização.

São Bernardo do Campo, em / / 20....

.....
(**NOME**)
(**Secretário da Pasta**)

.....
(**NOME**)
(**Representante legal da DETENTORA do PREÇO REGISTRADO**)

Testemunhas:

1. **2.**



FOLHA DE INFORMAÇÃO

QUADRO DE PREÇOS UNITÁRIO

Descrição do Serviço/Material	Qtde	MEDIANA - R\$/Unit	TOTAL
COFFEE BREAK - TIPO I	35.830	R\$ 47,92	R\$ 1.716.973,60
COFFEE BREAK - TIPO II	34.500	R\$ 47,92	R\$ 1.653.240,00
BRUNCH - TIPO III	26.100	R\$ 60,00	R\$ 1.566.000,00
BRUNCH - TIPO IV	74.000	R\$ 60,00	R\$ 4.440.000,00
VALOR TOTAL			R\$ 9.376.213,60