



Governo do Estado de São Paulo
Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo
Coordenadoria de Compras

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 006/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90024/2025

Aos dias 07 do mês de agosto de 2025, a **COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO - PRODESP**, na qualidade de **órgão gerenciador da presente Ata de Registro de Preços**, com sede no município de Taboão da Serra, Estado de São Paulo, à Rua Agueda Gonçalves n.º 240, inscrita no C.N.P.J. do M.F. sob n.º 62.577.929/0001-35, doravante designada simplesmente **PRODESP**, nos termos do artigo 66 da Lei 13.303/2016 e das demais normas legais aplicáveis, por seus representantes legais ao final designados e assinados, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico n.º 90024/2025 e deliberação do Pregoeiro homologada pela autoridade competente às fls. 2008/2009 do Processo Prodesp n.º 359.00009248/2024-52, resolve neste ato, **REGISTRAR OS PREÇOS** para a contratação futura de prestação de serviços de organização e execução de serviços e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, treinamentos e reuniões de trabalho, promovidas pela Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo – Prodesp ou nos quais a Companhia participe, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência **Anexo I** do edital e desta Ata, tendo sido os referidos preços, oferecidos pela empresa cuja proposta foi habilitada conforme constante da Ata de Sessão Pública, doravante designada simplesmente **DETENTORA**, estando referida empresa representada por seu bastante procurador ao final designado e assinado, mediante as seguintes cláusulas e condições:

I – OBJETO E QUANTIDADE ESTIMADA

1.1. Constitui objeto da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS a contratação futura de prestação de serviços de organização e execução de serviços e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, treinamentos e reuniões de trabalho, promovidas pela Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo – Prodesp ou nos quais a Companhia participe, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência **Anexo I**, nas condições estabelecidas nesta ata.

LOTE 1

EVENTOS REALIZADOS NA CAPITAL

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Unidade
1	Almoço/Jantar – Servido à americana - Duração do serviço: 3 h	2.000	por pessoa
2	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	4.000	unidade
3	Bolo Individual – Tipo Cupcake - Standard	2.000	unidade
4	Brigadeiros - Duração do serviço: 3 h	2.000	unidade
5	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	1.000	por pessoa
6	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	1.500	por pessoa
7	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa
8	Brunch I - Duração do serviço: 2 h	1.000	por pessoa
9	Brunch II - Duração do serviço: 2 h	1.000	por pessoa
10	Coquetel I - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
11	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
12	Coquetel III - Finger Foods - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
13	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 10 pessoas - Duração do serviço: 8 h	30	Serviço para 10 pessoas
14	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	50	Serviço para 100 pessoas
15	Sorvetes - Duração do serviço: 3 h	2.000	por pessoa

LOTE 2**EVENTOS REALIZADOS NA GRANDE SÃO PAULO (EXCETO CAPITAL), BAIXADA SANTISTA, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS E REGISTRO**

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Unidade
1	Almoço/Jantar – Servido à americana - Duração do serviço: 3 h	2.200	por pessoa
2	Barra de Chocolate	6.000	unidade
3	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	4.000	unidade
4	Bebida Isotônica	2.000	unidade
5	Bolo Confeitado	600	quilo
6	Bolo Individual – Tipo Cupcake - Standard	4.000	unidade
7	Brigadeiros - Duração do serviço: 3 h	4.000	unidade
8	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	1.000	por pessoa

9	Coffee Break I - Duração do serviço: 1 h	2.000	por pessoa
10	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	3.000	por pessoa
11	Coffee Break III - Duração do serviço: 1 h	1.500	por pessoa
12	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	500	por pessoa
13	Brunch I - Duração do serviço: 2 h	1.300	por pessoa
14	Brunch II - Duração do serviço: 2 h	1.300	por pessoa
15	Coquetel I - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
16	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
17	Coquetel III - Finger Foods - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa
18	Frutas in natura	4.000	unidade
19	Kit Lanche especial	1.000	por pessoa
20	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 10 pessoas - Duração do serviço: 8 h	30	Serviço para 10 pessoas
21	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	100	Serviço para 100 pessoas
22	Água mineral - copo 200 ml	10.000	unidade
23	Água Mineral - garrafas de 500 ml	4.000	unidade
24	Sorvetes - Duração do serviço: 3 h	6.000	por pessoa

LOTE 3

EVENTOS REALIZADOS NAS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DE ARAÇATUBA, BARRETOS, BAURU, CAMPINAS, CENTRAL, FRANCA, MARILIA, ITAPEVA, RIBEIRÃO PRETO, PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E SOROCABA

1	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	1.500	unidade
2	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	500	por pessoa
3	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa
4	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa
5	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	500	por pessoa
6	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	15	Serviço para 100 pessoas
7	Água Mineral - garrafas de 500 ml	500	unidade

1.2. A presente Ata é decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 90024/2025 homologado pela autoridade competentes às fls. 2008/2009 do processo **PRODESP** n.º 359.00009248/2024-52, autuado no órgão Gerenciador.

1.3. Quando das aquisições decorrentes da presente Ata de Registro de Preços a Prodesp emitirá pedido de compra, conforme Minuta - **Anexo II**, parte integrante desta Ata.

1.4. A assinatura da presente Ata de Registro de Preços não implica em reconhecimento prévio, compromisso ou obrigação de contratação pela **PRODESP** das quantidades estimadas.

1.5 Se o preço registrado na Ata de Registro de Preços tornar-se superior ao praticado no mercado, convocar-se-á o fornecedor do bem ou prestador do serviço visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao mercado, liberando-o do compromisso assumido, e cancelando seu registro, quando frustrada a negociação, e convocando os demais fornecedores ou prestadores de serviços, visando igual oportunidade de negociação. Frustradas todas as negociações, haverá o cancelamento do bem ou serviço objeto do preço negociado.

II – DA DETENTORA DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Figuras como **DETENTORAS** desta Ata de Registro de Preços as empresas:

2.1.1 FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o n.º 31.420.049/0001-27, estabelecida na Av Jornalista Roberto Marinho, 1312 - Colubandê – São Gonçalo – RJ, Telefone (21) 3583-4730 e e-mail: nina.gourmetrj@fullhouseeventosrj.com.br, no respectivo lote, a saber: 1;

2.1.2 AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA., inscrita no CNPJ sob o n.º 08.472.572/0001-85, estabelecida na Rua Luis Góes, 1477 – Mirandópolis - São Paulo - SP, Telefone (11) 2645-5274 e e-mail vendas@ambpeventos.com, no respectivo lote, a saber: 2.

III – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. Figura como **ÓRGÃO GERENCIADOR e Único Participante** da presente Ata de Registro de Preços a Cia. de Processamento de Dados do Estado de São Paulo – PRODESP, localizada na Rua Agueda Gonçalves, 240 – Jardim Pedro Gonçalves - Taboão da Serra - SP.

IV – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

4.1. Como condição para assinatura da presente Ata de Registro de Preços/Pedido de Compra, caso a CONTRATADA, esteja em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

4.2. Cumprir todas as cláusulas estabelecidas no presente instrumento e celebrar todos os pedidos de compra que poderão advir durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços.

4.3. Fornecer no caso de descontinuidade de fabricação dos produtos objeto desta Ata, os produtos que vierem substituí-los, mantidas as condições técnicas e comerciais ofertadas.

4.4. Substituir, sem ônus para a **PRODESP**, os produtos que se apresentem com defeito ou impróprio para o uso a que se destina, salvo quando o defeito for comprovadamente provocado por uso inadequado.

- 4.5. Não emitir e/ou fazer circular duplicatas ou saque de letras de câmbio contra a **PRODESP**, relativamente a todo e qualquer crédito decorrente desta Ata, exceto em se tratando o fornecedor de microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 4.6. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas, sem prévia autorização por escrito, por parte da **PRODESP**;
- 4.7. Manter, durante toda a execução desta Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.8. Assinar ao término da vigência da presente Ata, o Termo de Encerramento e Outras Avenças, conforme modelo **Anexo IV** desta Ata.

V - OBRIGAÇÕES DA PRODESP

- 5.1. Indicar o gestor para acompanhar o futuro pedido de compra.
- 5.2. Efetuar os pagamentos conforme disposto na cláusula **XI – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO** desta Ata.
- 5.3. Assinar ao término da vigência da presente Ata, o Termo de Encerramento e Outras Avenças, conforme modelo **Anexo IV** desta Ata.
- 5.4. Publicar trimestralmente, no Diário Oficial do Estado, e divulgar por meios eletrônicos, os preços registrados para utilização do órgão participante.

VI - CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO

- 6.1. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a **DETENTORA** terá seu Registro de Preços cancelado quando:
 - 6.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - 6.1.2. Recusar-se a assinar o Pedido de Compra ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido, ou deixar de atender ao pedido de compra efetuado, sem justificativa aceitável;
 - 6.1.3. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;
 - 6.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
 - 6.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do 8.1., desta Ata;
- 6.2. Independentemente das previsões retro indicadas, a **DETENTORA** poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado, desde que formulado antes do recebimento do pedido de compra.

VII – RESCISÃO E PENALIDADES

- 7.1. A presente Ata poderá ser rescindido por quaisquer das partes, pelo não cumprimento de quaisquer condições ou cláusulas estabelecidas neste instrumento, ficando a parte infrator sujeita, a favor da parte inocente, às perdas e danos correspondentes, limitados ao valor da Ata;
- 7.2. Ficará suspensa de licitar e impedida de contratar com a PRODESP, pelo prazo de até 02 (dois) anos, o fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente a assinar a Ata de Registro de Preços no prazo previsto, ou recusar-se a cumprir quaisquer de suas obrigações, em especial, firmar os Pedidos de Compra decorrentes;
- 7.3. No Caso de a CONTRATADA estar em situação de recuperação judicial, a convalidação e a falência ensejará a imediata rescisão desta Ata, Pedido de Compra, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.
- 7.4. Os casos fortuitos e/ou motivos de força maior serão excludentes da responsabilidade das partes contratantes de acordo com o disposto no artigo 393 do Código Civil Brasileiro.
- 7.5. Pela inexecução total ou parcial de qualquer cláusula e/ou condições previstas nesta Ata, Pedido de Compra, a PRODESP poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções estabelecidas no item **10 - Penalidades, do Termo de Referência - Anexo I**, parte integrante deste edital.
- 7.6. **Multas e registro.** A sanção de que trata o subitem 7.1 poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no subitem 7.5. deste Edital, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, deverá ser registrada no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativa – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.
- 7.7. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das multas previstas no ato convocatório, após ter sido garantido o exercício do direito de defesa e registradas no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, obedecendo-se também as disposições do Decreto Estadual n.º 48.999 de 29/09/2004.
- 7.8. A PRODESP poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de Pedido de Compra.
- 7.9. No caso de não existirem pagamentos pendentes, a CONTRATADA deverá efetuar a quitação da multa em até 48 (quarenta e oito) horas contadas do recebimento do documento de cobrança respectivo, por meio de depósito bancário, sob pena de, em não o fazendo, sujeitar-se aos procedimentos judiciais cabíveis.
- 7.10. Os valores referentes às multas, indenizações e demais importâncias quando não ressarcido pela CONTRATADA, serão atualizados pelo IPC-FIPE, calculado *pro rata die* e acrescido de juros de mora de 12% (doze por cento) ao ano.
- 7.11. Sem prejuízo da aplicação de penalidades, a CONTRATADA é responsável pelos danos causados à PRODESP ou a terceiros, na forma disposta no artigo 76 da Lei federal nº 13.303/2016, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização e o acompanhamento pelo órgão interessado.
- 7.12. A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contr

princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do pedido de compra, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 67.301/2022, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas.

7.13. Ficará a critério da CONTRATANTE a aplicação cumulativa ou não das sanções acima.

VIII – DA CONTRATAÇÃO

8.1. Realizado o pedido de compra, aperfeiçoa-se a contratação, devendo ser fornecidos os serviços e produtos especificados no Termo de Referência - **Anexo I**, não sendo aceitos serviços e produtos diferentes dos especificados.

8.2. Os produtos fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade para consumo, conforme especificado no Termo de Referência – **Anexo I**.

8.3. A **PRODESP** reserva-se o direito de rejeitar todos e quaisquer produtos que estejam com prazo de validade vencido ou que não atendam os prazos de validade estabelecidos no Termo de Referência – **Anexo I**.

IX – LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E ENTREGA

9.1. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, que constitui o **Anexo I** deste Edital, correndo por conta da contratada as despesas necessárias à sua execução.

X – PRAZOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA

10.1. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução dos serviços e entrega dos produtos nas condições e prazos previstos no **Anexo I** – Termo de Referência, não se eximindo da responsabilidade sobre a qualidade dos serviços e produtos contratados.

XI – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O valor total da presente ata é de R\$ 4.830.500,00 (quatro milhões, oitocentos trinta mil e quinhentos reais).

11.2. A **PRODESP** pagará à **CONTRATADA**, o(s) seguintes Preço(s) Unitário(s) registrado(s) para os **SERVIÇOS E PRODUTOS** constantes do item 1.1. desta Ata.

LOTE 1**EVENTOS REALIZADOS NA CAPITAL**

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Unidade	Preço Unitário R\$
1	Almoço/Jantar – Servido à americana - Duração do serviço: 3 h	2.000	por pessoa	150,00
2	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	4.000	unidade	7,80
3	Bolo Individual – Tipo Cupcake – Standard	2.000	unidade	15,00
4	Brigadeiros - Duração do serviço: 3 h	2.000	unidade	7,80
5	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	1.000	por pessoa	106,80
6	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	1.500	por pessoa	45,00
7	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa	53,00
8	Brunch I - Duração do serviço: 2 h	1.000	por pessoa	79,00
9	Brunch II - Duração do serviço: 2 h	1.000	por pessoa	86,00
10	Coquetel I - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	81,00
11	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	91,00
12	Coquetel III - Finger Foods - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	101,00
13	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 10 pessoas - Duração do serviço: 8 h	30	Serviço para 10 pessoas	1.200,00
14	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	50	Serviço para 100 pessoas	4.400,00
15	Sorvetes - Duração do serviço: 3 h	2.000	por pessoa	16,20

LOTE 2**EVENTOS REALIZADOS NA GRANDE SÃO PAULO (EXCETO CAPITAL), BAIXADA SANTISTA, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS E REGISTRO**

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Unidade	Preço Unitário R\$
1	Almoço/Jantar – Servido à americana - Duração do serviço: 3 h	2.200	por pessoa	237,00
2	Barra de Chocolate	6.000	unidade	11,85
3	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	4.000	unidade	15,00
4	Bebida Isotônica	2.000	unidade	15,00
5	Bolo Confeitado	600	quilo	240,00
6	Bolo Individual – Tipo Cupcake - Standard	4.000	unidade	7,40

7	Brigadeiros - Duração do serviço: 3 h	4.000	unidade	11,00
8	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	1.000	por pessoa	108,00
9	Coffee Break I - Duração do serviço: 1 h	2.000	por pessoa	109,00
10	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	3.000	por pessoa	148,00
11	Coffee Break III - Duração do serviço: 1 h	1.500	por pessoa	160,00
12	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	500	por pessoa	179,00
13	Brunch I - Duração do serviço: 2 h	1.300	por pessoa	215,00
14	Brunch II - Duração do serviço: 2 h	1.300	por pessoa	198,00
15	Coquetel I - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	197,90
16	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	163,68
17	Coquetel III - Finger Foods - Duração do serviço: 4 h	1.000	por pessoa	163,90
18	Frutas in natura	4.000	unidade	6,48
19	Kit Lanche especial	1.000	por pessoa	50,00
20	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 10 pessoas - Duração do serviço: 8 h	30	Serviço para 10 pessoas	336,00
21	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	100	Serviço para 100 pessoas	1.642,40
22	Água mineral - copo 200 ml	10.000	unidade	3,45
23	Água Mineral - garrafas de 500 ml	4.000	unidade	5,92
24	Sorvetes - Duração do serviço: 3 h	6.000	por pessoa	21,60

LOTE 3

EVENTOS REALIZADOS NAS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DE ARAÇATUBA, BARRETOS, BAURU, CAMPINAS, CENTRAL, FRANCA, MARILIA, ITAPEVA, RIBEIRÃO PRETO, PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E SOROCABA

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Unidade	Preço Unitário R\$
1	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	1.500	unidade	Fracassado
2	Catering Estande - Duração do serviço: 8 h	500	por pessoa	Fracassado
3	Coffee Break II - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa	Fracassado
4	Coffee Break IV - Duração do serviço: 1 h	1.000	por pessoa	Fracassado
5	Coquetel II - Duração do serviço: 4 h	500	por pessoa	Fracassado
6	Máquina de Café e Chá - Serviço para até 100 pessoas - Duração do serviço: 8 h	15	Serviço para 100 pessoas	Fracassado
7	Água Mineral - garrafas de 500 ml	500	unidade	Fracassado

- 11.3.** Nos preços registrados, já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao fornecimento objeto desta Ata, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, encargos sociais e tributários e quaisquer outros custos decorrentes que venham a ser devidos em razão desta Ata.
- 11.4.** Os valores contratados só serão pagos após a efetiva entrega e aceite dos serviços e produtos.
- 11.5.** Os pagamentos serão efetuados nos dias 5 e 20 do mês, sendo prorrogado para o dia útil subsequente, mediante a entrega da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATADA, após a devida atestação pela Prodesp, via “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”.
- 11.6.** As Notas Fiscais/Faturas entregues pela CONTRATADA entre os dias 1 e 5 do mês subsequente à prestação dos serviços/entrega serão pagas no dia 5 do mês subsequente à entrega. As Notas Fiscais/Faturas entregues após o dia 5, serão pagas no dia 20 do mês subsequente à entrega. As Notas Fiscais/Faturas entregues após o dia 21, serão pagas no dia 5 do mês subsequente, fora o mês de sua entrega.
- 11.7.** A Nota Fiscal/Fatura representativa do pagamento deverá ser emitida pela **CONTRATADA** contra a **PRODESP** e enviadas eletronicamente em formato e nomenclatura padrão estabelecida no manual de instruções disponível no site da PRODESP, na seção “Fornecedores” opção “Entrega de Notas Fiscais e Faturas”.
- 11.8.** O endereço eletrônico informado no item acima destina-se exclusivamente ao recebimento de Nota Fiscal Eletrônica e não será aceito o envio por e-mail. A entrega de quaisquer outros documentos exigidos deverá seguir o estabelecido com a **PRODESP**.
- 11.9.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e a reapresentação será considerada nova solicitação, para efeito do início do prazo de pagamento.
- 11.10. CADIN ESTADUAL.** Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgão e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela contratada, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.
- 11.11.** Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da contratada no Banco do Brasil S/A.
- 11.12 Correção monetária.** Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.
- 11.13.** O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada pela lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

XII - VIGÊNCIA

- 12.1.** A presente Ata vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data de sua publicação na imprensa oficial.

XIII - DISPOSIÇÕES FINAIS

- 13.1** A presente Ata obriga as partes por si e por seus sucessores e não pode ser cedida ou transferida, total ou parcialmente, a terceiros estranhos à contratação, sem o prévio e expresso consentimento da outra parte.
- 13.2.** O disposto na presente ata não poderá ser alterado ou emendado pelas partes, a não ser por meio de Termo Aditivo.
- 13.3.** Qualquer omissão ou tolerância das partes no exigir o estrito cumprimento das cláusulas e condições desta Ata ou no exercer uma prerrogativa dela decorrente, não constituirá, renúncia, e nem afetará o direito da parte contratante em exercê-lo a qualquer tempo.
- 13.4.** Não se estabelece, por força desta Ata, nenhum tipo de sociedade, associação, consórcio, agência, mandato, representação ou responsabilidade solidária entre as partes.
- 13.5.** As cláusulas desta Ata prevalecerão sempre em relação a qualquer acordo verbal ou escrito ajustado anterior ou posteriormente à data de sua assinatura, bem como em relação às disposições eventualmente conflitantes com o Edital da licitação que a originou, a menos que sejam expressamente revogadas pelas partes através de termo de retificação desta Ata.
- 13.6** A convalidação em falência da detentora/contratada em situação de recuperação judicial ensejará a imediata rescisão desta Ata, do Pedido de Compra, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

XIV - ANEXOS (0077653277)

14.1. Constituem partes integrantes desta ata:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MINUTA DE PEDIDO DE COMPRA

ANEXO III - MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

ANEXO IV - TERMO DE ENCERRAMENTO E DE QUITAÇÃO DA ATA

XV - FORO

15.1. As partes elegem como foro competente o da Comarca de Taboão da Serra, Estado de São Paulo, como único competente para conhecer e dirimir quaisquer questões oriundas da execução desta Ata, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento em uma única via, na presença das duas testemunhas abaixo consignadas, para que surta os seus efeitos legais, obrigando-se por si e por seus sucessores.

Taboão da Serra, a data de assinatura deste instrumento corresponde à data da última assinatura digital dos(s) representante(s) legal(is).

COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO - PRODESP

DETENTORAS:

FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA.

AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA.

TESTEMUNHAS:

Favinia Maria de Campos
CPF: 168.692.728-24

Sueli Sayuri Sato Filóchromo
CPF: 287.703.538-75

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO – PRODESP

CONTRATADAS: FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA. e AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA.

ARP N° 006/2025 – PREGÃO ELETRÔNICO PRODESP N° 90024/2025

OBJETO: Contratação futura de prestação de serviços de organização e execução de serviços e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, treinamentos e reuniões de trabalho, promovidas pela Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo – Prodesp ou nos quais a Companhia participe, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência Anexo I.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- 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, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 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 Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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.

Taboão da Serra, a data de assinatura deste instrumento corresponde à data da última assinatura digital dos(s) representante(s) legal(is).

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Gileno Gurjão Barreto
Cargo: Diretor Presidente
CPF: 315.099.595-72

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

Nome: Camilo Cogo Cavalcanti
Cargo: Diretor Administrativo Financeiro
CPF: 289.444.658-60

Nome: Clovis Humberto dos Santos
Cargo: Superintendente Administrativo Financeiro
CPF: 296.486.718-69

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante: COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO – PRODESP

Nome: Camilo Cogo Cavalcanti
Cargo: Diretor Administrativo Financeiro
CPF: 289.444.658-60

Nome: Clovis Humberto dos Santos
Cargo: Superintendente Administrativo Financeiro
CPF: 296.486.718-69

Pela contratada: FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA.

Nome: Rodrigo Franco Neves
Cargo: Sócio Proprietário
CPF: 113.614.107-36

Pela contratada: AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA.

Nome: Helena Mastroianni de Lemos Britto
Cargo: Sócia Presidente
CPF: 263 134 288 70

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **NÃO SE APLICA**
Cargo:
CPF:

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: Simone Santos Nery
Cargo: Coordenadora de Arquivo, Inservíveis e Logística
CPF: 813.981.905-00

FISCAL DO CONTRATO:

Nome: Milena Boff Ciampi
Cargo: Analista de Gestão Organizacional
CPF: 279.097.408-08

Nota: Modelo publicado no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em 24/05/2024.



Documento assinado eletronicamente por **Favinia Maria de Campos, Analista de Gestão Organizacional**, em 07/08/2025, às 15:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sueli Sayuri Sato Filocromo, Técnico de Apoio Gestão e Operação**, em 07/08/2025, às 15:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Milena Boff Ciampi, Analista de Gestão Organizacional**, em 08/08/2025, às 09:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Clovis Humberto dos Santos, Superintendente**, em 11/08/2025, às 13:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Simone Santos Nery, Coordenador**, em 11/08/2025, às 15:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **Camilo Cogo Cavalcanti, Diretor**, em 14/08/2025, às 10:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA registrado(a) civilmente como RODRIGO FRANCO NEVES, Usuário Externo**, em 15/08/2025, às 14:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



Documento assinado eletronicamente por **HELENA MASTROIANNI DE LEMOS BRITTO, Usuário Externo**, em 18/08/2025, às 10:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0077648222** e o código CRC **1A083536**.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA



Governo do Estado de São Paulo
Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo
Coordenadoria Infraestrutura e Obras

TERMO DE REFERÊNCIA

Nº do Processo: 359.00009248/2024-52

Interessado: Coordenadoria Infraestrutura e Obras, GERÊNCIA DE FACILITIES

Assunto: Ata de Registro de Preços para Serviços de Alimentos e Bebidas para Eventos

TERMO DE REFERÊNCIA - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS DE ORGANIZAÇÃO E EXECUÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS – V2

1. OBJETO

Prestação de serviços não contínuos de organização e execução de serviços e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, treinamentos e reuniões de trabalho, promovidos pela Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo - PRODESP ou nos quais a Companhia participe.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Consiste na prestação de serviços e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, treinamentos e reuniões de trabalho, contemplando organização, fornecimento de todo o material e mão de obra para execução e a logística necessária, sob demanda da Companhia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo - PRODESP, para compor os eventos que sejam caracterizados como ação estratégica de informação com o objetivo de levar aos cidadãos o conhecimento dos serviços / ações de governo que beneficiam e impactam a vida das pessoas, bem como de cunho corporativo e mercadológico, destinados respectivamente a colaboradores e clientes da companhia, além das atividades de trabalho internas de capacitação e divulgação de informações da empresa.

Os serviços de alimentos e bebidas para eventos devem ser prestados tornando possível a realização do evento da forma e no prazo estabelecidos, fazendo cumprir o cronograma do modo como contratado, obedecendo as etapas, e determinações da PRODESP, incluindo montagem/desmontagem, correção, adequação, até a finalização e desmonte final do evento e remoção de materiais e limpeza do local.

O objeto será licitado por lotes, num total de 3 (três), os quais abrangerão os 645 municípios paulistas conforme tabelas a seguir:

Lote 1 - Eventos realizados na cidade de São Paulo;

Lote 2 - Eventos realizados nas Regiões Administrativas da Grande São Paulo (exceto Capital), Baixada Santista, São José dos Campos e Registro;

Lote 3 - Eventos realizados nas Regiões Administrativas de Araçatuba, Barretos, Bauru, Campinas, Central, Franca, Marília, Itapeva, Presidente Prudente, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto e Sorocaba.

Os interessados podem concorrer à contratação de prestação dos serviços referentes a um ou mais lotes.

LOTE 1 - Eventos realizados na cidade de São Paulo

LOTE 2 - Eventos realizados nas Regiões Administrativas da Grande São Paulo (exceto Capital), Baixada Santista, São José dos Campos e Registro			
São Paulo	Baixada Santista	São José dos Campos	Registro
Arujá	Bertioga	Caraguatatuba	Barra do Turvo
Biritiba Mirim	Cubatão	Cruzeiro	Cajati
Caieiras	Guarujá	Guaratinguetá	Cananéia
Cajamar	Itanhaém	São José dos Campos	Eldorado
Carapicuíba	Mongaguá	Taubaté	Iguape
Cotia	Peruíbe	Arapeí	Ilha Comprida
Diadema	Praia Grande	Aparecida	Itariri
Embu das Artes	Santos - ERP	Areias	Jacupiranga
Embu-Guaçu	São Vicente	Bananal	Juquiá
Ferraz de Vasconcelos		Cachoeira Paulista	Miracatu
Francisco Morato		Caçapava	Pariquera-Açu
Franco da Rocha		Campos do Jordão	Pedro de Toledo
Guararema		Canas	Registro
Guarulhos		Caraguatatuba	Sete Barras
Itapecerica da Serra		Cruzeiro	
Itapevi		Cunha	
Itaquaquecetuba		Guaratinguetá	
Jandira		Igaratá	
Juquitiba		Ilhabela	
Mairiporã		Jacareí	
Mauá		Jambeiro	
Mogi das Cruzes		Lagoinha	
Osasco		Lavrinhas	

Pirapora do Bom Jesus		Lorena	
Poá		Monteiro Lobato	
Ribeirão Pires		Natividade da Serra	
Rio Grande da Serra		Paraibuna	
Salesópolis		Pindamonhangaba	
Santa Isabel		Piquete	
Santana de Parnaíba		Potim	
Santo André		Roseira	
São Bernardo do Campo		Queluz	
São Caetano do Sul		Redenção da Serra	
São Lourenço da Serra		Santa Branca	
São Paulo		Santo Antônio do Pinhal	
Suzano		São Bento do Sapucaí	
Taboão da Serra		São Luiz do Paraitinga	
Vargem Grande Paulista		São José do Barreiro	
		São José dos Campos	
		São Sebastião	
		Silveiras	
		Taubaté	
		Tremembé	
		Ubatuba	

LOTE 3 - Eventos realizados nas Regiões Administrativas de Araçatuba, Barretos, Bauru, Campinas, Central, Franca, Marília, Itapeva, Ribeirão Preto, Presidente Prudente, São José do Rio Preto e Sorocaba											
Araçatuba	Barretos	Bauru	Campinas	Central	Franca	Marília	Itapeva	Ribeirão Preto	Presidente Prudente	São José do Rio Preto	Sorocaba
Andradina	Altair	Agudos	Aguaí	Américo Brasiliense	Aramina	Álvaro de Carvalho	Apiáí	Altinópolis	Adamantina	Adolfo	Águas de Santa Bárbara
Castilho	Barretos	Arealva	Águas da Prata	Araraquara	Batatais	Alvinlândia	Arandu	Barrinha	Alfredo Marcondes	Álvares Florence	Alambari

Guaraçaí	Bebedouro	Avaí	Águas de Lindoia	Boa Esperança do Sul	Buritizal	Arco Íris	Buri	Brodowski	Álvares Machado	Américo de Campos	Alumínio
Ilha Solteira	Cajobi	Balbinos	Águas de São Pedro	Borborema	Cristais Paulista	Assis	Bom Sucesso de Itararé	Cajuru	Anhumas	Aparecida d'Oeste	Angatuba
Itapura	Colina	Bariri	Americana	Cândido Rodrigues	Franca	Bastos	Barra do Chapéu	Cássia dos Coqueiros	Caiabu	Ariranha	Anhembi
Lavinia	Colômbia	Barra Bonita	Amparo	Descalvado	Guará	Bernardino de Campos	Barão de Antonina	Cravinhos	Caiuá	Aspásia	Apiáí
Mirandópolis	Embaúba	Bauru	Analândia	Dobrada	Igarapava	Borá	Capão Bonito	Dumont	Dracena	Bady Bassitt	Araçariguama
Muritinga do Sul	Guaíra	Bocaina	Araras	Dourado	Ipuã	Campos Novos Paulista	Coronel Macedo	Guariba	Emilianópolis	Bálsamo	Araçoiaba da Serra
Nova Independência	Guaraci	Boracéia	Artur Nogueira	Fernando Prestes	Itirapuã	Cândido Mota	Fartura	Guataporá	Estrela do Norte	Cardoso	Arandu
Pereira Barreto	Jaborandi	Borebi	Atibaia	Gavião Peixoto	Ituverava	Canitar	Guapiara	Jaboticabal	Euclides da Cunha Paulista	Catanduva	Areiópolis
Sud Mennucci	Monte Azul Paulista	Cabrália Paulista	Bom Jesus dos Perdões	Ibaté	Jeriquara	Chavantes	Iporanga	Jardinópolis	Flora Rica	Catiguá	Avaré
Suzanópolis	Olímpia	Cafelândia	Bragança Paulista	Ibitinga	Miguelópolis	Cruzália	Itaí	Luís Antônio	Flórida Paulista	Cedral	Barão de Antonina
Alto Alegre	Pirangi	Dois Córregos	Brotas	Itápolis	Morro Agudo	Echaporã	Itaberá	Monte Alto	Iepê	Cosmorama	Barra do Chapéu
Araçatuba	Severínia	Duartina	Cabreúva	Matão	Nuporanga	Espírito Santo do Turvo	Itararé	Pitangueiras	Indiana	Dirce Reis	Bofete
Auriflama	Taiacu	Getulina	Caconde	Motuca	Orlândia	Fernão	Itaoca	Pontal	Inúbia Paulista	Dolcinópolis	Boituva

Avanhandava	Taiúva	Guaiçara	Campinas	Nova Europa	Patrocínio Paulista	Florínia	Itapeva	Pradópolis	Irapuru	Elisiário	Bom Sucesso de Itararé
Barbosa	Terra Roxa	Guaimbê	Campo Limpo Paulista	Porto Ferreira	Pedregulho	Gália	Itapirapuã Paulista	Ribeirão Preto	Junqueirópolis	Estrela d'Oeste	Botucatu
Bento de Abreu	Viradouro	Guarantã	Capivari	Ribeirão Bonito	Restinga	Garça	Itaporanga	Santa Cruz da Esperança	Lucélia	Fernandópolis	Buri
Bilac	Vista Alegre do Alto	Iacanga	Casa Branca	Rincão	Ribeirão Corrente	Herculândia	Nova Campina	Santa Rosa do Viterbo	Marabá Paulista	Floreal	Campina do Monte Alegre
Birigui		Igaraçu do Tietê	Charqueada	Santa Ernestina	Rifaina	Iacri	Paranapanema	Santo Antônio da Alegria	Mariápolis	Guapiaçu	Capão Bonito
Braúna		Itaju	Conchal	Santa Lúcia	Sales Oliveira	Ibirarema	Piraju	São Simão	Martinópolis	Guarani d'Oeste	Capela do Alto
Brejo Alegre		Itapuí	Cordeirópolis	Santa Rita do Passa Quatro	São Joaquim da Barra	Ipaussu	Ribeira	Serra Azul	Mirante do Paranapanema	Ibirá	Cerqueira César
Buritama		Jaú	Corumbataí	São Carlos	São José da Bela Vista	João Ramalho	Riversul	Serrana	Monte Castelo	Icém	Cerquilha
Clementina		Lençóis Paulista	Cosmópolis	Tabatinga		Júlio Mesquita	Ribeirão Grande	Sertãozinho	Nantes	Indiaporã	Cesário Lange
Coroados		Lins	Divinolândia	Taquaritinga		Lupércio	Ribeirão Branco	Taquaral	Narandiba	Ipiguá	Conchas
Gabriel Monteiro		Lucianópolis	Elias Fausto	Trabiju		Lutécia	Sarutaiá		Nova Guataporanga	Irapuã	Coronel Macedo
Gastão Vidigal		Macatuba	Engenheiro Coelho			Maracaí	Taquarituba		Osvaldo Cruz	Itajobi	Fartura
General Salgado		Mineiros do Tietê	Espírito Santo do Pinhal			Marília	Tejupá		Ouro Verde	Jaci	Guapiara
Glicério		Paulistânia	Estiva Gerbi			Ocaçu	Taguaí		Pacaembu	Jales	Guareí

Guararapes		Pederneiras	Holambra			Óleo	Taquarivaí		Panorama	José Bonifácio	Iaras
Guzolândia		Pirajuí	Hortolândia			Oriente			Paulicéia	Macaubal	Ibiúna
Lourdes		Piratinga	Indaiatuba			Oscar Bressane			Piquerobi	Macedônia	Iperó
Luiziâni		Pongaí	Ipeúna			Ourinhos			Pirapozinho	Magda	Iporanga
Nova Castilho		Presidente Alves	Iracemópolis			Palmital			Pracinha	Marapoama	Itaberá
Nova Luzitânia		Promissão	Itapira			Paraguaçu Paulista			Presidente Bernardes	Marinópolis	Itaí
Penápolis		Reginópolis	Itatiba			Parapuã			Presidente Epitácio	Mendonça	Itaóca
Piacatu		Sabino	Itirapin			Pedrinhas Paulista			Presidente Prudente	Meridiano	Itapetininga
Rubiácea		Ubirajara	Itobi			Platina			Presidente Venceslau	Mesópolis	Itapeva
Santo Antônio do Aracanguá		Uru	Itupeva			Pompeia			Rancharia	Mira Estrela	Itapirapuã Paulista
Santópolis do Aguapeí			Jaguariúna			Quatá			Regente Feijó	Mirassol	Itaporanga
São João de Iracema			Jarinu			Queiroz			Ribeirão dos Índios	Mirassolândia	Itararé
Turiúba			Joanópolis			Quinta na			Rosana	Monções	Itatinga
Valparaíso			Jundiaí			Ribeirão do Sul			Sagres	Monte Aprazível	Itu
			Leme			Rinópolis			Salmourão	Neves Paulista	Jumirim
			Limeira			Salto Grande			Sandovalina	Nhandeara	Laranjal Paulista

			Lindoia			Santa Cruz do Rio Pardo			Santa Mercedes	Nipoã	Mairinque
			Louveira			São Pedro do Turvo			Santo Anastácio	Nova Aliança	Manduri
			Mococa			Tarumã			Santo Expedito	Nova Canaã Paulista	Nova Campina
			Mogi Guaçu			Timburi			São João do Pau d'Alho	Nova Granada	Paranapanema
			Mogi Mirim			Tupã			Taciba	Novais	Pardinho
			Mombuca			Vera Cruz			Tarabaí	Novo Horizonte	Pereiras
			Monte Alegre do Sul						Teodoro Sampaio	Onda Verde	Piedade
			Monte Mor						Tupi Paulista	Orindiúva	Pilar do Sul
			Morungaba							Ouroeste	Piraju
			Nazaré Paulista							Palestina	Porangaba
			Nova Odessa							Palmares Paulista	Porto Feliz
			Paulínia							Palmeira d'Oeste	Pratânia
			Pedra Bela							Paraíso	Quadra
			Pedreira							Paranapuã	Ribeira
			Pinhalzinho							Parisi	Ribeirão Branco
			Piracaia							Paulo de Faria	Ribeirão Grande
			Piracicaba							Pedranópolis	Riversul
			Pirassununga							Pindorama	Salto
			Rafard							Planalto	Salto de

											Pirapora
			Rio Claro							Poloni	São Manuel
			Rio das Pedras							Pontalinda	São Miguel Arcanjo
			Saltinho							Pontes Gestal	São Roque
			Santa Bárbara d'Oeste							Populina	Sarapuí
			Santa Cruz da Conceição							Potirendaba	Sarutaiá
			Santa Cruz das Palmeiras							Riolândia	Sorocaba
			Santa Gertrudes							Rubinéia	Taguaí
			Santa Maria da Serra							Sales	Tapiraí
			Santo Antonio de Posse							Santa Adélia	Taquarituba
			Santo Antonio do Jardim							Santa Albertina	Taquarivaí
			São João da Boa Vista							Santa Clara d'Oeste	Tatuí
			São José do Rio Pardo							Santa Fé do Sul	Tejupá
			São Pedro							Santa Rita d'Oeste	Tietê
			São Sebastião da Grama							Santa Salete	Torre de Pedra
			Serra Negra							Santana	Votorantim

										da Ponte Pensa	
			Socorro							São Francisco	
			Sumaré							São João das Duas Pontes	
			Tambaú							São José do Rio Preto	
			Tapiratiba							Sebastianópolis do Sul	
			Torrinha							Tabapuã	
			Tuiuti							Tanabi	
			Valinhos							Três Fronteiras	
			Vargem							Turmalina	
			Vargem Grande do Sul							Ubarana	
			Várzea Paulista							Uchôa	
			Vinhedo							União Paulista	
										Urânia	
										Urupês	
										Valentim Gentil	
										Vitória Brasil	
										Votuporanga	
										Zacarias	

3. FORMA E PRAZOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

A PRODESP deverá informar à CONTRATADA, com no mínimo 24 horas de antecedência, sobre a agenda dos eventos, ainda que incertos e pendentes de confirmação, para que haja tempo hábil para a perfeita execução dos serviços solicitados.

A PRODESP poderá suprimir até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo, bem como solicitar o cancelamento de itens de um Pedido de Compra, em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário programado para o início do evento ou da data previamente agendada para entrega, sem ônus (excetuando-se os itens personalizados).

A PRODESP confirmará os Pedidos de Compra via e-mail. Nesse documento constarão o nome do evento, os itens necessários para sua composição, conforme suas características e público, o cronograma de montagem, a data e local da sua realização e, ainda, a data de desmontagem. O objeto supra descrito deverá ser executado nos locais e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Poderá haver a ocorrência de eventos simultâneos na mesma ou em diferentes cidades.

3.1. Unidades de Medidas dos Itens

As unidades de medida para os diferentes itens são aquelas constantes das planilhas de cada lote.

3.2. Etapas e prazos de execução

Etapa 1. A montagem do evento deve ser providenciada pela CONTRATADA após a solicitação expressa da PRODESP mediante a confirmação do Pedido de Compra.

Etapa 2. Os serviços de execução e fornecimento de alimentos e bebidas para eventos devem ocorrer exatamente conforme solicitado no Pedido de Compra e na data e horário nele fixados, sendo que a montagem e organização deve ser finalizada no máximo até 20 (vinte) minutos antes do horário de início do evento.

Etapa 3. A desmontagem deverá ocorrer somente após o término do serviço, conforme duração prevista no Termo de Referência e/ou quando autorizado expressamente pela PRODESP.

3.3. Transporte, montagem, desmontagem e operação

A CONTRATADA deve se responsabilizar pelos custos diretos e indiretos decorrentes da execução contratual, responsabilizando-se, inclusive, pelo transporte e seguro de equipamentos / materiais e pessoas, pela montagem, desmontagem e operação de todos os itens que serão utilizados na realização do evento.

Os valores relativos a esses custos diretos e indiretos devem ser considerados para a oferta de valor para cada item.

3.4. Responsabilidade Técnica

A CONTRATADA deve responder tecnicamente perante os órgãos legisladores da atividade, apresentando sua Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária do município no qual a empresa está instalada (de acordo com a Resolução RDC N° 153, de 26 de abril de 2017), bem como a Certidão de Registro e Regularidade no Conselho Regional de Nutrição da região que está localizada (conforme previsto na Resolução CFN 702/2021) e apresentar demais licenças e autorizações pertinentes ao tipo de operação, em plena validade, mantendo-as vigentes durante todo o período da contratação.

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. À CONTRATADA cabe:

4.1.1. Zelar pela fiel execução contratual, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários e cumprindo rigorosamente todas as condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

4.1.2. Participar de reuniões de briefing e de visitas precursoras aos locais dos eventos para verificação das instalações disponíveis quanto ao atendimento das exigências fixadas em legislação, sempre que solicitado pela PRODESP;

4.1.3. Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com a PRODESP;

4.1.4. Cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços e no fornecimento dos alimentos e bebidas;

4.1.5. Manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no Edital;

4.1.6. Dar ciência imediata e por escrito à PRODESP de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

4.1.7. Prestar à PRODESP, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

4.1.8. Responder por quaisquer danos materiais ou físicos, perdas ou prejuízos causados diretamente à PRODESP ou a terceiros decorrentes da execução contratual, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da PRODESP em seu acompanhamento;

4.1.9. Responder, sem qualquer espécie de solidariedade por parte da PRODESP, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários resultantes da execução contratual;

4.1.10. Manter seus profissionais uniformizados e identificados por meio de crachá, afixado com segurança no uniforme para não comprometer a segurança alimentar;

4.1.11. Substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pela PRODESP;

4.1.12. Arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede da PRODESP;

4.1.13. Apresentar, quando exigido pela PRODESP, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços do objeto contratual;

4.1.14. Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da PRODESP;

4.1.15. Obedecer às normas e rotinas da PRODESP, desde as internas de Segurança, como em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

4.1.16. Aprovar previamente junto à PRODESP os itens que serão colocados à disposição para cada evento, conforme demandado, como louças, arranjos florais e toalhas, bem como materiais personalizados e organização da estrutura;

4.1.17. Executar os serviços e fornecimento dos alimentos e bebidas de acordo com o demandado e aprovado pela PRODESP;

4.1.18. Colocar à disposição da PRODESP apenas equipamentos e materiais de qualidade comprovada, em boas condições de uso, livres de arranhões, manchas, trincas, rachaduras, rasgos, marcas de ferrugem, instabilidades e outros defeitos que prejudiquem sua aparência ou segurança;

4.1.19. Manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

4.1.20. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades da PRODESP, respeitando suas normas de conduta;

4.1.21. Corrigir, reparar, substituir ou reexecutar serviços, no total ou em parte, sem ônus para a PRODESP, sempre que solicitado, devido a vícios, defeitos ou incorreções na sua execução;

4.1.22. Submeter à PRODESP relatório mensal sobre a prestação dos serviços e fornecimento de alimentos e bebidas, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

4.1.23. Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual, acessórios de higiene pessoal e uniformes adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;

4.1.24. Prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida.

4.1.25. Não utilizar o logotipo ou outras marcas da Prodesp, a qualquer título e em quaisquer mídias, salvo se expressamente aprovado por escrito pela Companhia;

4.1.26. Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

4.1.27. Zelar nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados e da Política de Governança em Privacidade e Proteção de Dados Pessoais da PRODESP pelos dados pessoais a que eventualmente tenha acesso para execução dos serviços contratados.

4.2. A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto contratual, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

4.3. Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 67.301/2022, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

4.3.1. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

4.3.2. Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

4.3.3. Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

4.3.4. No tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro das contratações celebradas com a administração pública;

4.3.5. Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA PRODESP

5.1. À PRODESP cabe:

5.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços, designando responsável pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;

5.1.2. Fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução contratual;

5.1.3. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no ajuste;

5.1.4. Expedir autorização de serviços, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data de início de sua execução;

5.1.5. Permitir aos técnicos e profissionais da CONTRATADA o acesso às áreas físicas envolvidas na execução contratual, observadas as normas de segurança.

6. RELATÓRIOS DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Cada serviço executado deverá ser relatado pela CONTRATADA em RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS (REXAB), cujo modelo faz parte do presente Termo de Referência, o qual, obrigatoriamente, acompanhará as notas fiscais, devendo coincidir no corpo destas a totalidade dos itens descritos no respectivo REXAB.

(Modelo)

RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS – REXAB

Título do Evento:

Local:

Data início:

Data Término:

Horário: das XXXX às XXXX horas

(Deverão ser inseridas fotos legendadas de todo material, equipamentos e outros recursos disponibilizados e utilizados para realização do serviço de alimentos e bebidas do evento)

7. FATURAS RELATIVAS À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

7.1. Após a realização de cada evento, a CONTRATADA deverá encaminhar o REXAB para conferência dos quantitativos e valores apresentados. A PRODESP atestará a medição no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura.

7.2. As notas fiscais devem ser emitidas dentro da competência de realização do evento e encaminhadas à PRODESP até o dia 25 (vinte e cinco) do mês subsequente ao da execução dos serviços, devidamente acompanhadas dos Relatórios de Execução de Serviços e Fornecimento de Alimentos e Bebidas (REXAB).

7.3. O faturamento do objeto da presente contratação deverá ser feito no CNPJ da PRODESP correspondente ao local de entrega e/ou da prestação dos serviços. Para tanto, a CONTRATADA deverá consultar os dados cadastrais correspondentes no endereço eletrônico: www.prodesp.sp.gov.br/fornecedores/filiais-prodesp/.

7.4. Nas faturas serão lançados os itens utilizados para composição dos eventos de forma a coincidir de forma exata com aqueles que constam dos Relatórios de Execução de Serviços e Fornecimento de Alimentos e Bebidas (REXAB), respeitadas as especificações e os valores unitários constantes neste Termo de Referência.

7.5. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades efetivamente executadas.

7.6. Deverá constar da nota fiscal emitida pela CONTRATADA o valor total dos serviços prestados em seu nome, mesmo que inclua gastos com materiais e subcontratação de serviços.

7.7. O faturamento deverá ser segregado, conforme Lei Complementar Federal nº 116, de 31 de julho de 2003, anexo I, subitem 17.11 e o art. 1º, III, do Decreto-lei nº 406, de 31 de dezembro de 1968. Assim, o valor corresponde ao serviço deverá ser tributado pelo ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza e o valor corresponde ao fornecimento de alimentos e bebidas deverá ser tributado pelo ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação.

8. PAGAMENTOS

8.1. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura, em conformidade com o Item 7 deste Termo de Referência, em sistema disponibilizado pela PRODESP para essa finalidade.

8.2. Os pagamentos serão feitos mediante crédito em conta corrente em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, nos dias 5 e 20 do mês, sendo prorrogado para o dia útil subsequente, no caso de dias não úteis.

8.3 As Notas Fiscais/Faturas entregues pela CONTRATADA entre os dias 1 e 5 do mês subsequente à prestação dos serviços/fornecimento serão pagas no dia 5 do mês subsequente à entrega. As Notas Fiscais/Faturas entregues após o dia 5, serão pagas no dia 20 do mês subsequente à entrega. As Notas Fiscais/Faturas entregues após o dia 21, serão pagas no dia 5 do mês subsequente, fora o mês de sua entrega.

8.4. Na hipótese de divergência entre os valores constantes das faturas com os estipulados na contratação, a PRODESP poderá glosar a diferença, mediante a respectiva demonstração. Em caso de devolução de faturas, a reapresentação será considerada nova solicitação, para efeito do início do prazo de pagamento.

8.5. Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

8.6. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da CONTRATADA no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais - CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela CONTRATADA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

8.7. O recolhimento do Imposto sobre Serviços - ISS deverá ser feito em consonância com o artigo 3º e demais disposições da Lei Complementar Federal nº 116/2003, e respeitando as seguintes determinações:

I - Quando da celebração da contratação, a CONTRATADA deverá indicar a legislação municipal aplicável aos serviços por ela prestados, relativamente ao ISS, esclarecendo, expressamente, sobre a eventual necessidade de retenção do tributo, pelo tomador dos serviços;

II - Caso se mostre exigível, à luz da legislação municipal, a retenção do ISS pelo tomador dos serviços:

a) A PRODESP, na qualidade de responsável tributário, deverá reter a quantia correspondente do valor da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente apresentada e recolher a respectiva importância em nome da CONTRATADA no prazo previsto na legislação municipal.

b) Para tanto, a CONTRATADA deverá destacar o valor da retenção, a título de “RETENÇÃO PARA O ISS” ao emitir a nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente. Considera-se preço do serviço a receita bruta a ele correspondente, sem nenhuma dedução.

III - Caso, por outro lado, não haja previsão de retenção do ISS pelo tomador dos serviços:

a) A CONTRATADA deverá apresentar declaração da Municipalidade competente com a indicação de sua data limite de recolhimento ou, se for o caso, da condição de isenção;

b) Quando solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar cópia simples da guia e comprovante de recolhimento do ISS correspondente ao período de emissão da nota fiscal e certidão negativa de débitos mobiliários, comprovando, assim, estar quite com a obrigação tributária municipal;

c) Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura ou do documento de cobrança equivalente, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do ISS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

d) a não apresentação dessas comprovações assegura à PRODESP o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Mediante prévia e expressa autorização da PRODESP, a CONTRATADA poderá subcontratar parte do objeto licitado, apenas para a execução das seguintes atividades:

- Brigadeiro (item 04 no Lote 1 e item 07 no Lote 2);
- Sorvete (item 15 no Lote 1 e item 24 no Lote 2).

9.1.1. Não será permitida a subcontratação dos demais itens do objeto licitado, ou seja, o conjunto de itens para os quais houver sido exigida na habilitação, como requisito de qualificação técnica, a comprovação de capacidade técnico-profissional ou de capacidade técnico-operacional.

9.1.2. A autorização dada pela PRODESP é condição para a subcontratação regular, mas não implica em partilha nem redução das responsabilidades contratuais e legais assumidas pela CONTRATADA.

9.1.3. Cabe à CONTRATADA zelar pela perfeita execução do objeto contratado, bem como pela padronização, compatibilidade, gerenciamento centralizado e qualidade dos serviços e produtos fornecidos, supervisionando as atividades da subcontratada e respondendo direta e solidariamente perante a PRODESP pelo cumprimento das obrigações que forem objeto de subcontratação.

9.1.4. Não serão realizados pagamentos diretamente às subcontratadas.

9.2. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

9.2.1. Submissão, pela CONTRATADA, de pedido fundamentado de subcontratação;

9.2.2. Autorização prévia da PRODESP, por escrito, para a subcontratação;

9.2.3. Apresentação de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre a CONTRATADA e a subcontratada, o qual será juntado aos autos do processo administrativo.

9.3. Somente serão permitidas as subcontratações prévia e regularmente autorizadas pela PRODESP. A subcontratação não formalizada segundo o procedimento previsto no item 9.2 deste instrumento, aplicável inclusive nas hipóteses de substituição da subcontratada, constituirá motivo para a aplicação das sanções cabíveis.

10. PENALIDADES

Em complemento às penalidades padrão da PRODESP, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades a seguir, específicas ao tipo de serviço prestado e/ou produto fornecido:

10.1. Pela inexecução total ou parcial de qualquer cláusula e/ou condição prevista na Ata de Registro de Preços e nos Pedidos de Compra, a PRODESP poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

10.1.1. Multa equivalente a 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total da contratação do Lote no caso de rescisão por culpa ou requerimento da CONTRATADA, sem motivo justificado ou amparo legal, a critério da PRODESP;

10.1.2. No caso de atraso na entrega dos serviços/fornecimento de produtos a PRODESP poderá aplicar multa sobre o valor total do Pedido de Compra em atraso, considerando-se os seguintes critérios:

a) atraso de 15 (quinze) a 30 (trinta) minutos, multa de 1% (um por cento) sobre o valor do Pedido de Compra em atraso;

b) atraso superior a 30 (trinta) minutos até 60 (sessenta) minutos, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Pedido de Compra em atraso, desconsiderando o previsto no inciso anterior;

c) atraso superior a 60 (sessenta) minutos, multa de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor do Pedido de Compra em atraso, cumulativa com o previsto no inciso b, sem prejuízo das demais sanções administrativas cabíveis.

10.1.3. Multa equivalente a 10% (dez por cento) calculada sobre o valor do Pedido de Compra, por ocorrência de cada item a seguir:

a) Falta de algum item da composição prevista dos serviços, sem substituição por outro equivalente, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência;

b) Emprego de gêneros de qualidade inferior às estabelecidas no Termo de Referência;

c) Falta de cuidado ou higiene, bem como resultados microbiológicos insatisfatórios detectados no serviço prestado, verificado através das análises realizadas pela empresa de assessoria em higiene ambiental contratada pela PRODESP;

d) Não atendimento a qualquer norma ou especificação técnica contida no Termo de Referência.

10.1.3.1. Na reincidência, aplicar-se-á a multa prevista no item 10.1.4.

10.1.4. Multa equivalente a 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor do Pedido de Compra, por ocorrência de cada item a seguir:

a) Emprego/fornecimento de gêneros deteriorados ou com a presença de elementos prejudiciais à saúde do cliente (objetos metálicos, de vidro, de madeira, de pedra, insetos ou equivalentes), conforme descrito na Resolução n°175, de 8 de julho de 2003;

b) Presença de gêneros alimentícios com data de validade vencida.

10.1.4.1. No caso de reincidência da ocorrência no mesmo mês, o valor estabelecido no subitem 10.1.4. será aplicado em dobro.

10.1.5. Multa equivalente a 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor do Pedido de Compra, por infringência de qualquer cláusula, condições ou obrigações pactuadas neste Termo, não abrangidas pelas alíneas anteriores.

11. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS

LOTE 1 – EVENTOS REALIZADOS NA CAPITAL

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE LOTE 1
01	Almoço/Jantar – Servido à americana Duração do serviço: 3 h	Buffet completo à americana Bebidas: Água mineral com e sem gás (sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas de 500 ml; 02 opções de Suco de fruta natural dispostos em jarra ou suqueira de vidro, sendo pelo menos uma opção sem açúcar ou adoçante sem açúcar (Laranja; Abacaxi com hortelã; Frutas vermelhas; Uva; outros); Refrigerantes normal e diet de primeira linha (sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores; Saladas/cremes/mousses: - 03 opções. Ex: salada Caesar's (alface americana, cubos de frango grelhado, parmesão, crótons e molho caesar); salada caprese com tomate, rúcula e burrata com pesto trufado; salada de verdes com pupunha, manga, tomate cereja e queijo de cabra ao vinagrete cítrico; creme de abóbora com gengibre; creme de palmito; mousseline de mandioquinha com gorgonzola; terrine de queijo com manjeriço; outros. Molhos: - 03 opções. Ex: mostarda e mel; maracujá; tahine, caesar, alcaparras; gorgonzola; outros. Acompanha Azeite extravirgem, vinagre balsâmico, sal e pimenta em galheteiro. Carnes: - 01 opção de carne vermelha. Ex: escalope de mignon ao molho de jabuticaba; lagarto recheado ao molho madeira; maminha assada ao molho de cerveja preta; baby beef acebolado; outros. - 01 opção de frango. Ex: frango grelhado ao molho de mostarda; frango ao molho cítrico de laranja; frango ao curry; outros. - 01 opção de peixe. Ex: abadejo na crosta de ervas finas; salmão grelhado com molho azedo; outros. Guarnições: - 01 opção de arroz. Ex: arroz branco, arroz com brócolis, arroz com açafrão da terra, arroz à grega, outros. - 01 opção de acompanhamento. Ex: batatas coradas com alecrim e castanhas; purê de batatas a provençal; duo de couve-flor e brócolis salteados no azeite de ervas; jardineira de legumes; outros. - 01 opção de massa simples. Ex: penne, farfale, fusilli, linguini, talharim, outros. - 02 opções de molho. Ex: sugo; bolonhesa; natas; pesto; tomates frescos e manjeriço. <i>Alfredo</i>; outros. Sobremesa: - 02 opções. Ex: torta de chocolate com morangos fatiados; torta mousse de limão; pudim de leite condensado; merengue de morango com chantili; outros. Frutas: em lâminas ou salada de frutas. Sorvete. Mesa de saída:	por pessoa	2.000

		Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico etc.), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocolates. OBS: O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, rechauds, sousplat, travessas, toalhas, cobre manchas, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.		
02	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	Refrigerante e/ou suco (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), de primeira linha, em no mínimo 02 opções de sabores - servido em latinhas de 350 ml, esterilizadas, com canudo em material ecológico e/ou biodegradável. As bebidas deverão ser servidas geladas e dispostas em champagneiras ou caixas térmicas (conforme o padrão do evento), com gelo.	unidade	4.000
03	Bolo Individual – Tipo Cupcake - Standard	Bolos individuais, tipo cup cakes, de sabores variados, assados, com recheios diversos e cobertura, no tamanho: 6 a 7 cm de diâmetro x 6 a 7 cm de altura, personalizado com a logomarca ou tema, dispostos em caixa de presente individual de acetato com fita de cetim e tag impressa. Necessária aprovação prévia de formato, apresentação e sabor pelo cliente.	unidade	2.000
04	Brigadeiros <i>Duração do serviço: 3 h</i>	Carrinhos personalizados de brigadeiro de colher, na porção de 15 gr a unidade, sabores variados e no mínimo dois tipos de coberturas ou toppings. Inclui promotoras e descartáveis ecológicos e/ou biodegradáveis.	unidade	2.000
05	Catering Estande <i>Duração do serviço: 8 h</i>	Bebidas. Ex: água mineral natural; água mineral aromatizada (hibiscus, limão siciliano, hortelã, abacaxi, morango, outros); 02 opções de sucos por dia (laranja, frutas vermelhas, uva, abacaxi, goiaba. maracujá, laranja com frutas vermelhas, abacaxi com hortelã, goiaba com gengibre, melancia, outros) servido em suqueiras de vidro. Refrigerantes variados de primeira linha. Cantinho do café. Ex: 01 máquina de café expresso em grãos automática – café, leite, achocolado e capuccino; seleção de petit-fours variados. Incluso todos os insumos necessários como copos isotérmicos, sachets de açúcar e adoçante, palhetas e guardanapos descartáveis. Minisanduíches – 02 opções por dia. Ex: mini ciabatta com pasta de queijo branco, rúcula e tomate seco; mini brioche com pasta de frango com requeijão; tramezine integral com pasta de nozes, queijo prato e relish de cenoura; mini baguete de parmesão com pesto, provolone e rúcula; mini australiano com cream cheese, queijo prato e alface americana; outros. Obs.: minisanduíches embalados individualmente. Salgados - 02 opções por dia. Ex: Baby quiche (queijo; alho poró); mini esfiha (carne; ricota com espinafre; frango com requeijão; calabresa); mini empada (palmito com requeijão; camarão); mini pizza (marguerita; calabresa com muçarela; frango com requeijão); mini coxinha de frango; outros. Patê ou pasta - 01 opção por dia. Ex: pasta de gorgonzola e damasco; patê de ervas; patê de azeitonas pretas; pasta de queijo com tomate seco; outros. Obs.: acompanha seleção de minipães e torradas variadas. Tábua de queijos e frios - todos os dias. Ex: muçarela; queijo prato; salame italiano; lombo canadense; mortadela; azeitonas; outros. Doce - 01 opção de doce por dia. Ex: mini churros; mini cups de brigadeiro; mini cocadinha cremosa, etc. Mix de nuts e amendoins (embalados individualmente) todos os dias. Ex: Amendoins variados; castanhas; batata chips, frutas secas; outros. OBS: O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para sua perfeita execução (louças, talheres, copos, taças, suqueiras de vidro, copos isotérmicos para bebidas quentes, guardanapos, sachets, palhetas, etc, incluindo mão de obra qualificada e uniformizada. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para a análise pelo cliente.	por pessoa	1.000

06	Coffee Break II <i>Duração do serviço: 1 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) disposto em garrafa térmica de inox, podendo eventualmente ser solicitado água quente e os sachês de chá para autosserviço – 150ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburguinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 03 tipos diferentes, sendo ao menos uma opção vegetariana – 03 unidades por pessoa; - Bolos caseiros com cobertura, em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, doce de leite, brigadeiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapo de papel crepado em folha simples na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/cupcake, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, inclusive solicitar adequações para atendimento a eventos temáticos, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.	por pessoa	1.500
07	Coffee Break IV <i>Duração do serviço: 1 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Leite integral, quente e frio, disposto em garrafas térmicas de inox – 150ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá ou cappuccino, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Chocolate em pó e mistura em pó para <i>cappuccino</i> (para adicionar ao leite ou água quente); - Iogurte líquido com polpa de frutas em sabores variados (morango, frutas vermelhas, coco, ameixa, salada de frutas, etc.), disposto em jarras de inox ou vidro – 100 ml por pessoa;	por pessoa	1.000

		- Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburquinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa; - Bolos caseiros em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa. - Mini chocolatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/cupcake, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 5) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 6) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 7) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 8) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
08	Brunch I Duração do serviço: 2 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa;	por pessoa	1.000

		- Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Salgados variados, assados e/ou fritos (pão de queijo, pastelzinho frito e/ou de forno, barquetes, risoles, esfihas, bolinhos, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, coxinhas, kibe, croquetes e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 <i>tipos diferentes</i> – 06 unidades por pessoa; - Finger food – Entradinhas: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, podendo ser frias ou quentes, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: salada de folhas, legumes laminados, minicuscuz, cuscuz marroquino, dadinho de tapioca, palitinhos de queijos e legumes, ceviche, antepastos e pastas com pães e torradas, caldos e cremes de sabores variados, etc.), 02 opções de entrada – 02 porções de 50 a 80gr por pessoa; - Finger food – Pratos quentes: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: massas, risotos, escondidinho, suflê, moqueca, kafta, picadinho de filé mignon, frango ou suíno com acompanhamentos – purê, farofinha, polenta, etc.), no mínimo 02 opções, sendo uma delas vegetariana – 04 porções de 100 a 120gr por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 03 <i>tipos diferentes</i> – 04 unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural ou frutas laminadas, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 4 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, de primeira qualidade; 2) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Brunchs</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas, disponibilizando copos de vidro, xícaras e pires em porcelana branca e talheres em aço inox (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
09	Brunch II <i>Duração do serviço: 2 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Água mineral aromatizada (hibiscus, limão siciliano, hortelã, abacaxi, morango, outros) no mínimo 02 opções de sabores, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá ou cappuccino, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Mistura em pó para cappuccino (para adicionar à água quente); - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa;	por pessoa	1.000

		- Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Salgados variados, assados e/ou fritos (pão de queijo, pastelzinho frito e/ou de forno, barquetes, risoles, esfihas, bolinhos, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, coxinhas, kibe, croquetes e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 <i>tipos diferentes</i> – 06 unidades por pessoa; - Aperitivos: Cesto de torradas e pães variados (Ex: focaccia, ciabatta, grisinis, outros); Pastas, patês e antepastos (Ex: Pasta de gorgonzola com nozes marzipã, caponata de berinjela, outros); Tábua de frios nobres e mix de queijos. - Tortas e quiches (torta de palmito, torta de frango com catupiry, quiche Lorraine, quiche de espinafre e queijo, outros), no mínimo 02 opções de sabores, 02 porções de 120 a 150 gramas por pessoa; - Finger food – Entradinhas: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, podendo ser frias ou quentes, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: salada de folhas, legumes laminados, minicuscuz, cuscuz marroquino, dadinho de tapioca, palitinhos de queijos e legumes, ceviche, antepastos e pastas com pães e torradas, caldos e cremes de sabores variados, etc.), 02 opções de entrada – 02 porções de 50 a 80gr por pessoa; - Finger food – Pratos quentes: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: massas, risotos, escondidinho, suflê, moqueca, kafta, picadinho de filé mignon, frango ou suíno com acompanhamentos – purê, farofinha, polenta, etc.), no mínimo 02 opções, sendo uma delas vegetariana – 02 porções de 100 a 120gr por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 03 <i>tipos diferentes</i> – 04 unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural ou frutas laminadas, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequeijos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 4 unidades por pessoa. - Mini chocolatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, de primeira qualidade; 2) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Brunchs</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas, disponibilizando copos de vidro, xícaras e pires em porcelana branca e talheres em aço inox (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
10	Coquetel I	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 300 ml por pessoa;	por pessoa	1.000

	Duração do serviço: 4 h - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 01 lata por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 <i>tipos diferentes</i> – 04 unidades por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 04 <i>tipos diferentes</i> – 04 unidades por pessoa. - Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocolates. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 5) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coquetéis</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 6) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 7) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 8) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
11	Coquetel II Duração do serviço: 4 h Coquetel volante - Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 03 <i>opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante</i>, servidos em jarras – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 01 lata por pessoa; - Canapés frios (tapenade de azeitonas e sour cream, stick de provolone ao molho de mel e limão, rolls de zuchinni com blanquet de peru, outros), no mínimo 03 tipos diferentes – 03 unidades por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 10 <i>tipos diferentes</i> – 10 unidades por pessoa; - Salgados variados, fritos (pastelzinho, croquete, coxinha, bolinha de queijo, quibe, risólis, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, calabresa, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 07 tipos diferentes – 07 unidades por	por pessoa	1.000

		pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 10 tipos diferentes – 05 unidades por pessoa. - Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocolates. Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, aparadores de apoio com toalhas (1 para cada 20 pessoas), rechauds, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.		
12	Coquetel III - Finger Foods Duração do serviço: 4 h	Bebidas: - Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Canapés frios: 06 opções. Ex. tapenade de azeitonas pretas e sour cream, canapé clássico de carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão, stick de provolone ao molho de mel e limão, espeto caprese com molho pesto. rolls de zuchinni com blanquet e azeitonas pretas, cones folhados de gorgonzola com geléia de frutas vermelhas, outros; - Canapés quentes: 08 opções. Ex: baby baked potato com cream cheese e farofinha de bacon, dadinho de tapioca com geleia de pimenta, mini coxinha cream, mini esfiha de carne, bruschettinhas tipo napolitana, cestinhas crocantes de queijo brie com geleia de frutas, baby quiche de alho poró. mini hamburger gourmet com cheddar e cebolas caramelizadas, outros; - Finger Foods: 02 opções. Ex: risoto de palmito com açafrão da terra e parmesão, escondidinho de batatas com carne seca, nhoque de mandioquinha com ragu de costela, outros. - Mesa de Saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante, seleção de petit fours doces variados e cups de brigadeiro de chocolate meio amargo. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, aparadores de apoio com toalhas (1 para cada 20 pessoas), rechauds, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha.	por pessoa	1.000

		Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.		
13	Máquina de Café e Chá Serviço para até 10 pessoas Duração do serviço: 8 h	- <i>Máquina de café e chá expresso</i>, automática, grãos moídos na hora, com vaporizador, com capacidade para preparar pelo menos 02 xícaras simultaneamente, podendo ser substituída eventualmente por máquina de cápsula, considerando 02 porções de 50ml de café por pessoa e 01 porção de 150ml de chá; - <i>Petit four doce</i> variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo <i>2 tipos diferentes</i> – 02 unidades por pessoa; - <i>Mini chocolatinhos</i> variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa; - <i>Mix de nuts</i> (amendoins variados, castanhas, nozes, amêndoas, frutas secas, etc) – no mínimo 30 gr por pessoa. Deve acompanhar todos os insumos e materiais necessários para o fornecimento, tais como: café torrado em grãos padrão Gourmet, chá sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) em sachê – quando não utilizado em cápsula, cápsulas de café e chá compatíveis com a máquina fornecida e água mineral para preparo das bebidas. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os itens deverão estar dispostos em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP; 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.	serviço para 10 pessoas	30
14	Máquina de Café e Chá Serviço para até 100 pessoas Duração do serviço: 8 h	- <i>Máquina de café e chá expresso</i>, automática, grãos moídos na hora, com vaporizador, com capacidade para preparar pelo menos 02 xícaras simultaneamente, podendo ser substituída eventualmente por máquina de cápsula, considerando 02 porções de 50ml de café por pessoa e 01 porção de 150ml de chá; - <i>Petit four doce</i> variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo <i>2 tipos diferentes</i> – 02 unidades por pessoa; - <i>Mini chocolatinhos</i> variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa; - <i>Mix de nuts</i> (amendoins variados, castanhas, nozes, amêndoas, frutas secas, etc) – no mínimo 30 gr por pessoa. Deve acompanhar todos os insumos e materiais necessários para o fornecimento, tais como: café torrado em grãos padrão Gourmet, chá sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) em sachê – quando não utilizado em cápsula, cápsulas de café e chá compatíveis com a máquina fornecida e água mineral para preparo das bebidas. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp;	serviço para 100 pessoas	50

		3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os itens deverão estar dispostos em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP; 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
15	Sorvetes <i>Duração do serviço: 3 h</i>	Máquinas de sorvete de massa com no mínimo 3 sabores variados e casquinha waffles de primeira linha, considerando a porção de 03 unidades por pessoa. Inclui todos os insumos necessários a execução do serviço e equipe uniformizada, dimensionando a quantidade de estruturas (carrinhos/máquinas) conforme o número de pessoas atendidas.	por pessoa	2.000

LOTE 2 – EVENTOS REALIZADOS NA GRANDE SÃO PAULO (EXCETO CAPITAL), BAIXADA SANTISTA, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS E REGISTRO

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE LOTE 2
01	Almoço/Jantar – Servido à americana <i>Duração do serviço: 3 h</i>	Buffet completo à americana Bebidas: Água mineral com e sem gás (sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas de 500 ml; 02 opções de Suco de fruta natural dispostos em jarra ou suqueira de vidro, sendo pelo menos uma opção sem açúcar ou adoçante sem açúcar (Laranja; Abacaxi com hortelã; Frutas vermelhas; Uva; outros); Refrigerantes normal e diet de primeira linha (sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores; Saladas/cremes/mousses: - 03 opções. Ex: salada Caesar´s (alface americana, cubos de frango grelhado, parmesão, crótons e molho caesar); salada caprese com tomate, rúcula e burrata com pesto trufado; salada de verdes com pupunha, manga, tomate cereja e queijo de cabra ao vinagrete cítrico; creme de abóbora com gengibre; creme de palmito; mousseline de mandioquinha com gorgonzola; terrine de queijo com manjerição; outros. Molhos: - 03 opções. Ex: mostarda e mel; maracujá; tahine, caesar, alcaparras; gorgonzola; outros. Acompanha Azeite extravirgem, vinagre balsâmico, sal e pimenta em galheteiro. Carnes: - 01 opção de carne vermelha. Ex: escalope de mignon ao molho de jabuticaba; lagarto recheado ao molho madeira; maminha assada ao molho de cerveja preta; baby beef acebolado; outros. - 01 opção de frango. Ex: frango grelhado ao molho de mostarda; frango ao molho cítrico de laranja; frango ao curry; outros. - 01 opção de peixe. Ex: abadejo na crosta de ervas finas; salmão grelhado com molho azedo; outros. Guarnições:	por pessoa	<u>2.200</u>

		- 01 opção de arroz. Ex: arroz branco, arroz com brócolis, arroz com açafrão da terra, arroz à grega, outros. - 01 opção de acompanhamento. Ex: batatas coradas com alecrim e castanhas; purê de batatas a provençal; duo de couve-flor e brócolis salteados no azeite de ervas; jardineira de legumes; outros. - 01 opção de massa simples: Ex: penne, farfale, fusilli, linguini, talharim, outros. - 02 opções de molho. Ex: sugo; bolonhesa; natas; pesto; tomates frescos e manjeriço. <i>Alfredo</i>; outros. Sobremesa: - 02 opções. Ex: torta de chocolate com morangos fatiados; torta mousse de limão; pudim de leite condensado; merengue de morango com chantili; outros. Frutas: em lâminas ou salada de frutas. Sorvete. Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico etc.), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocolates. OBS: O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, rechauds, sousplat, travessas, toalhas, cobre manchas, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.		
02	Barra de Chocolate	Barra de chocolate de primeira linha, 100 gramas, nos sabores ao leite, branco e meio amargo e envelopamento personalizado.	unidade	6.000
03	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	Refrigerante e/ou suco (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), de primeira linha, em no mínimo 02 opções de sabores - servido em latinhas de 350 ml, esterilizadas, com canudo em material ecológico e/ou biodegradável. As bebidas deverão ser servidas geladas e dispostas em champanheiras ou caixas térmicas (conforme o padrão do evento), com gelo.	unidade	4.000
04	Bebida Isotônica	Sabores variados. Ex: tangerina, morango, limão, uva, maracujá, frutas cítricas, outras. Embalagens de 500ml.	unidade	2.000
05	Bolo Confeitado	Massa de bolo recheado com sabores a escolher, confeitado com cobertura em pasta americana, colorida com corante alimentício e confeitos, com tema a ser definido. Necessária aprovação prévia de formato, apresentação e sabor pelo cliente.	quilo	600
06	Bolo Individual – Tipo Cupcake - Standard	Bolos individuais, tipo cup cakes, de sabores variados, assados, com recheios diversos e cobertura, no tamanho: 6 a 7 cm de diâmetro x 6 a 7 cm de altura, personalizado com a logomarca ou tema, dispostos em caixa de presente individual de acetato com fita de cetim e tag impressa. Necessária aprovação prévia de formato, apresentação e sabor pelo cliente.	unidade	4.000
07	Brigadeiros <i>Duração do serviço: 3 h</i>	Carrinhos personalizados de brigadeiro de colher, na porção de 15 gr a unidade, sabores variados e no mínimo dois tipos de coberturas ou toppings. Inclui promotoras e descartáveis ecológicos e/ou biodegradáveis.	unidade	4.000
08	Catering Estande	Bebidas. Ex: água mineral natural; água mineral aromatizada (hibiscus, limão siciliano, hortelã, abacaxi, morango, outros); 02 opções de sucos por dia (laranja, frutas vermelhas, uva, abacaxi, goiaba. maracujá, laranja com frutas vermelhas, abacaxi com hortelã, goiaba com gengibre, melancia, outros) servido em suqueiras de vidro. Refrigerantes variados de primeira linha.	por pessoa	1.000

	Duração do serviço: 8 h	Cantinho do café. Ex: 01 máquina de café expresso em grãos automática – café, leite, achocolado e capuccino; seleção de petit-fours variados. Incluso todos os insumos necessários como copos isotérmicos, sachets de açúcar e adoçante, palhetas e guardanapos descartáveis. Minisanduíches – 02 opções por dia. Ex: mini ciabatta com pasta de queijo branco, rúcula e tomate seco; mini brioche com pasta de frango com requeijão; tramezine integral com pasta de nozes, queijo prato e relish de cenoura; mini baguete de parmesão com pesto, provolone e rúcula; mini australiano com cream cheese, queijo prato e alface americana; outros. Obs.: minisanduíches embalados individualmente. Salgados - 02 opções por dia. Ex: Baby quiche (queijo; alho poró); mini esfiha (carne; ricota com espinafre; frango com requeijão; calabresa); mini empada (palmito com requeijão; camarão); mini pizza (marguerita; calabresa com muçarela; frango com requeijão); mini coxinha de frango; outros. Patê ou pasta - 01 opção por dia. Ex: pasta de gorgonzola e damasco; patê de ervas; patê de azeitonas pretas; pasta de queijo com tomate seco; outros. Obs.: acompanha seleção de minipães e torradas variadas. Tábua de queijos e frios - todos os dias. Ex: muçarela; queijo prato; salame italiano; lombo canadense; mortadela; azeitonas; outros. Doce - 01 opção de doce por dia. Ex: mini churros; mini cups de brigadeiro; mini cocadinha cremosa, etc. Mix de nuts e amendoins (embalados individualmente) todos os dias. Ex: Amendoins variados; castanhas; batata chips, frutas secas; outros. OBS: O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para sua perfeita execução (louças, talheres, copos, taças, suqueiras de vidro, copos isotérmicos para bebidas quentes, guardanapos, sachets, palhetas, etc, incluindo mão de obra qualificada e uniformizada. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para a análise pelo cliente.		
--	---------------------------------------	---	--	--

09	Coffee Break I <i>Duração do serviço: 1 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Salgados variados, assados e/ou fritos (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Bolos caseiro em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapo de papel crepado em folha simples na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios descartáveis (bandejas em papelão com forro plástico rendado), em serviço americano; 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.	por pessoa	<u>2.000</u>
10	Coffee Break II <i>Duração do serviço: 1 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) disposto em garrafa térmica de inox, podendo eventualmente ser solicitado água quente e os sachês de chá para autosserviço – 150ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburguinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 03 tipos diferentes, sendo ao menos uma opção vegetariana – 03 unidades por pessoa; - Bolos caseiros com cobertura, em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, doce de leite, brigadeiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa.	por pessoa	<u>3.000</u>

		NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapo de papel crepado em folha simples na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/<i>cupcake</i>, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, inclusive solicitar adequações para atendimento a eventos temáticos, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
11	Coffee Break III Duração do serviço: 1 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) disposto em garrafa térmica de inox, podendo eventualmente ser solicitado água quente e os sachês de chá para autosserviço – 150ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Salgados variados, <i>assados e/ou fritos</i> (pão de queijo, pastelzinho frito e/ou de forno, barquetes, risoles, esfihas, bolinhos, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, coxinhas, kibe, croquetes e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 02 tipos diferentes – 06 unidades por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburguinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Bolos caseiros e/ou recheado e confeitado em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, doce de leite, brigadeiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapo de papel crepado em folha simples na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/<i>cupcake</i>, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, inclusive solicitar adequações para atendimento a eventos temáticos, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas);	por pessoa	<u>1.500</u>

		5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
12	Coffee Break IV <i>Duração do serviço: 1 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Leite integral, quente e frio, disposto em garrafas térmicas de inox – 150ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá ou cappuccino, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Chocolate em pó e mistura em pó para <i>cappuccino</i> (para adicionar ao leite ou água quente); - logurte líquido com polpa de frutas em sabores variados (morango, frutas vermelhas, coco, ameixa, salada de frutas, etc.), disposto em jarras de inox ou vidro – 100 ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, cheddar, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburquinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa; - Bolos caseiros em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa. - Mini chocolatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/<i>cupcake</i>, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 5) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço;	por pessoa	<u>500</u>

		6) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 7) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 8) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
13	Brunch I Duração do serviço: 2 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jaras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Salgados variados, assados e/ou fritos (pão de queijo, pastelzinho frito e/ou de forno, barquetes, risoles, esfihas, bolinhos, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, coxinhas, kibe, croquetes e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 tipos diferentes – 06 unidades por pessoa; - Finger food – Entradinhas: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, podendo ser frias ou quentes, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: salada de folhas, legumes laminados, minicuscuz, cuscuz marroquino, dadinho de tapioca, palitinhos de queijos e legumes, ceviche, antepastos e pastas com pães e torradas, caldos e cremes de sabores variados, etc.), 02 opções de entrada – 02 porções de 50 a 80gr por pessoa; - Finger food – Pratos quentes: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: massas, risotos, escondidinho, suflê, moqueca, kafta, picadinho de filé mignon, frango ou suíno com acompanhamentos – purê, farofinha, polenta, etc.), no mínimo 02 opções, sendo uma delas vegetariana – 04 porções de 100 a 120gr por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 03 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural ou frutas laminadas, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 4 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, de primeira qualidade; 2) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Brunchs</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas, disponibilizando copos de vidro, xícaras e pires em porcelana branca e talheres em aço inox (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas);	por pessoa	<u>1.300</u>

		5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
14	Brunch II <i>Duração do serviço: 2 h</i>	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Água mineral aromatizada (hibiscus, limão siciliano, hortelã, abacaxi, morango, outros) no mínimo 02 opções de sabores, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá ou cappuccino, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Mistura em pó para cappuccino (para adicionar à água quente); - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Salgados variados, assados e/ou fritos (pão de queijo, pastelzinho frito e/ou de forno, barquetes, risoles, esfihas, bolinhos, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas, coxinhas, kibe, croquetes e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 <i>tipos diferentes</i> – 06 unidades por pessoa; - Aperitivos: Cesto de torradas e pães variados (Ex: focaccia, ciabatta, grisinis, outros); Pastas, patês e antepastos (Ex: Pasta de gorgonzola com nozes marzipã, caponata de berinjela, outros); Tábua de frios nobres e mix de queijos. - Tortas e quiches (torta de palmito, torta de frango com catupiry, quiche Lorraine, quiche de espinafre e queijo, outros), no mínimo 02 opções de sabores, 02 porções de 120 a 150 gramas por pessoa; - Finger food – Entradinhas: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, podendo ser frias ou quentes, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: salada de folhas, legumes laminados, minicuscuz, cuscuz marroquino, dadinho de tapioca, palitinhos de queijos e legumes, ceviche, antepastos e pastas com pães e torradas, caldos e cremes de sabores variados, etc.), 02 opções de entrada – 02 porções de 50 a 80gr por pessoa; - Finger food – Pratos quentes: comidas servidas em porções individuais, dispostas em mini louças, cardápio a ser definido de acordo com cada evento e época do ano (exemplos: massas, risotos, escondidinho, suflê, moqueca, kafta, picadinho de filé mignon, frango ou suíno com acompanhamentos – purê, farofinha, polenta, etc.), no mínimo 02 opções, sendo uma delas vegetariana – 02 porções de 100 a 120gr por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 03 <i>tipos diferentes</i> – 04 unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural ou frutas laminadas, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequeijos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 4 unidades por pessoa. - Mini chocolatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa.	por pessoa	<u>1.300</u>

		NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, de primeira qualidade; 2) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Brunchs</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas, disponibilizando copos de vidro, xícaras e pires em porcelana branca e talheres em aço inox (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
15	Coquetel I Duração do serviço: 4 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 01 lata por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 04 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 04 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa. - Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocalatinhos. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 5) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coquetéis</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 6) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 7) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 8) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.	por pessoa	1.000

16	Coquetel II <i>Duração do serviço: 4 h</i>	Coquetel volante - Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 03 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 01 lata por pessoa; - Canapés frios (tapenade de azeitonas e sour cream, stick de provolone ao molho de mel e limão, rolls de zuchinni com blanquet de peru, outros), no mínimo 03 tipos diferentes – 03 unidades por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 10 tipos diferentes – 10 unidades por pessoa; - Salgados variados, fritos (pastelzinho, croquete, coxinha, bolinha de queijo, quibe, risólis, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, calabresa, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 07 tipos diferentes – 07 unidades por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 10 tipos diferentes – 05 unidades por pessoa. - Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocalatinhos. Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, aparadores de apoio com toalhas (1 para cada 20 pessoas), rechauds, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.	por pessoa	1.000
17	Coquetel III - Finger Foods <i>Duração do serviço: 4 h</i>	Bebidas: - Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 02 latas por pessoa; - Canapés frios: 06 opções. Ex. tapenade de azeitonas pretas e sour cream, canapé clássico de carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão, stick de provolone ao molho de mel e limão, espeto caprese com molho pesto. rolls de zuchinni com blanquet e azeitonas pretas, cones folhados de gorgonzola com geléia de frutas vermelhas, outros;	por pessoa	1.000

		- Canapés quentes: 08 opções. Ex: baby baked potato com cream cheese e farofinha de bacon, dadinho de tapioca com geleia de pimenta, mini coxinha cream, mini esfiha de carne, bruschetinhas tipo napolitana, cestinhas crocantes de queijo brie com geleia de frutas, baby quiche de alho poró. mini hamburger gourmet com cheddar e cebolas caramelizadas, outros; - Finger Foods: 02 opções. Ex: risoto de palmito com açafrão da terra e parmesão, escondidinho de batatas com carne seca, nhoque de mandioquinha com ragu de costela, outros. - Mesa de Saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante, seleção de petit fours doces variados e cups de brigadeiro de chocolate meio amargo. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, aparadores de apoio com toalhas (1 para cada 20 pessoas), rechauds, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.		
18	Frutas in natura	Frutas inteiras, higienizadas e embaladas individualmente com filme transparente. Ex: banana, maçã, tangerina, pêssego, ameixa, pera, goiaba.	unidade	4.000
19	Kit Lanche especial	- 01 <i>Sanduche</i> no pão de leite ou bisnaga de parmesão ou gergelim 80gr, recheado com requeijão ou cream cheese, queijo muçarela ou prato – 20gr e peito de peru, presunto ou salame – 20gr, totalizando 120gr a porção, embalado individualmente; - 01 <i>queijo Polenguinho</i> 17gr ou 01 <i>palitinho de muçarela ou muçarela de búfala</i> 30 gr, embalados individualmente; - 01 <i>refrigerante</i> caçulinha em embalagem pet 200ml (Guaraná ou Coca-Cola); - 01 <i>suco néctar de frutas</i> em embalagem tetrapack de 200ml; - 01 copo de água mineral sem gás 200ml; - 02 <i>complementos doces</i> (podendo ser bombom, torrone, bolinho recheado, chocolate, cookies, muffin, pão de mel, etc) embalados individualmente; - 01 <i>complemento salgado</i> (podendo ser biscoito Club Social, biscoito de polvilho, batata chips, mix de nuts, amendoim crocante, amendoim japonês, em embalagens individuais de 20 a 30 gr); - 01 <i>fruta</i> unitária (maçã, banana, pera, mexerica, pêssego, ameixa, etc.) higienizada e embalada individualmente; - 02 <i>guardanapos de papel</i> crepado em folha simples na cor branca; - 01 <i>embalagem</i> para conter todo o kit, podendo ser de papel ou plástico. NOTA: todos os produtos utilizados na composição do Kit deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP.	por pessoa	1.000
20	Máquina de Café e Chá	- <i>Máquina de café e chá expresso</i>, automática, grãos moídos na hora, com vaporizador, com capacidade para preparar pelo menos 02 xícaras simultaneamente, podendo ser substituída eventualmente por máquina de cápsula, considerando 02 porções de 50ml de café por pessoa e 01 porção de 150ml de chá; - <i>Petit four doce</i> variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa; - <i>Mini chocolatinhos</i> variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa;	serviço para 10 pessoas	30

	Serviço para até 10 pessoas Duração do serviço: 8 h	- <i>Mix de nuts</i> (amendoins variados, castanhas, nozes, amêndoas, frutas secas, etc) – no mínimo 30 gr por pessoa. Deve acompanhar todos os insumos e materiais necessários para o fornecimento, tais como: café torrado em grãos padrão Gourmet, chá sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) em sachê – quando não utilizado em cápsula, cápsulas de café e chá compatíveis com a máquina fornecida e água mineral para preparo das bebidas. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os itens deverão estar dispostos em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP; 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
21	Máquina de Café e Chá Serviço para até 100 pessoas Duração do serviço: 8 h	- <i>Máquina de café e chá expresso</i>, automática, grãos moídos na hora, com vaporizador, com capacidade para preparar pelo menos 02 xícaras simultaneamente, podendo ser substituída eventualmente por máquina de cápsula, considerando 02 porções de 50ml de café por pessoa e 01 porção de 150ml de chá; - <i>Petit four doce</i> variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo <i>2 tipos diferentes</i> – 02 unidades por pessoa; - <i>Mini chocolatinhos</i> variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa; - <i>Mix de nuts</i> (amendoins variados, castanhas, nozes, amêndoas, frutas secas, etc) – no mínimo 30 gr por pessoa. Deve acompanhar todos os insumos e materiais necessários para o fornecimento, tais como: café torrado em grãos padrão Gourmet, chá sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) em sachê – quando não utilizado em cápsula, cápsulas de café e chá compatíveis com a máquina fornecida e água mineral para preparo das bebidas. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os itens deverão estar dispostos em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP; 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.	serviço para 100 pessoas	100

22	Água mineral - copo 200 ml	Água mineral sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200 ml, com validade mínima de 5 meses a contar da data de envase. NOTA: os produtos utilizados deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP.	unidade	10.000
23	Água Mineral - garrafas de 500 ml	Fornecimento de água mineral, com e sem gás, em garrafa individual de 500ml. Quando solicitado pela PRODESP, deverão ser dispostas em champanheiras ou caixas térmicas (conforme o padrão do evento), com gelo, servidas em taças de vidro e/ou copos descartáveis e deverá ser fornecido bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento, quando solicitado. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	4.000
24	Sorvetes Duração do serviço: 3 h	Máquinas de sorvete de massa com no mínimo 3 sabores variados e casquinha waffles de primeira linha, considerando a porção de 03 unidades por pessoa. Inclui todos os insumos necessários a execução do serviço e equipe uniformizada, dimensionando a quantidade de estruturas (carrinhos/máquinas) conforme o número de pessoas atendidas.	por pessoa	6.000

LOTE 3 - EVENTOS REALIZADOS NAS REGIÕES ADMINISTRATIVAS DE ARAÇATUBA, BARRETOS, BAURU, CAMPINAS, CENTRAL, FRANCA, MARÍLIA, ITAPEVA, RIBEIRÃO PRETO, PRESIDENTE PRUDENTE, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO E SOROCABA

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE LOTE 3
01	Bebidas não alcoólicas (em latinhas)	Refrigerante e/ou suco (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), de primeira linha, em no mínimo 02 opções de sabores - servido em latinhas de 350 ml, esterilizadas, com canudo em material ecológico e/ou biodegradável. As bebidas deverão ser servidas geladas e dispostas em champanheiras ou caixas térmicas (conforme o padrão do evento), com gelo.	unidade	1.500
02	Catering Estande Duração do serviço: 8 h	Bebidas. Ex: água mineral natural; água mineral aromatizada (hibiscus, limão siciliano, hortelã, abacaxi, morango, outros); 02 opções de sucos por dia (laranja, frutas vermelhas, uva, abacaxi, goiaba. maracujá, laranja com frutas vermelhas, abacaxi com hortelã, goiaba com gengibre, melancia, outros) servido em suqueiras de vidro. Refrigerantes variados de primeira linha. Cantinho do café. Ex: 01 máquina de café expresso em grãos automática – café, leite, achocolado e capuccino; seleção de petit-fours variados. Incluso todos os insumos necessários como copos isotérmicos, sachets de açúcar e adoçante, palhetas e guardanapos descartáveis. Minisanduíches – 02 opções por dia. Ex: mini ciabatta com pasta de queijo branco, rúcula e tomate seco; mini brioche com pasta de frango com requeijão; tramezine integral com pasta de nozes, queijo prato e relish de cenoura; mini baguete de parmesão com pesto, provolone e rúcula; mini australiano com cream cheese, queijo prato e alface americana; outros. Obs.: minisanduíches embalados individualmente. Salgados - 02 opções por dia. Ex: Baby quiche (queijo; alho poró); mini esfiha (carne; ricota com espinafre; frango com requeijão; calabresa); mini empada (palmito com requeijão; camarão); mini pizza (marguerita; calabresa com muçarela; frango com requeijão); mini coxinha de frango; outros.	por pessoa	500

		Patê ou pasta - 01 opção por dia. Ex: pasta de gorgonzola e damasco; patê de ervas; patê de azeitonas pretas; pasta de queijo com tomate seco; outros. Obs.: acompanha seleção de minipães e torradinhas variadas. Tábua de queijos e frios - todos os dias. Ex: muçarela; queijo prato; salame italiano; lombo canadense; mortadela; azeitonas; outros. Doce - 01 opção de doce por dia. Ex: mini churros; mini cups de brigadeiro; mini cocadinha cremosa, etc. Mix de nuts e amendoins (embalados individualmente) todos os dias. Ex: Amendoins variados; castanhas; batata chips, frutas secas; outros. OBS: O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais necessários para sua perfeita execução (louças, talheres, copos, taças, suqueiras de vidro, copos isotérmicos para bebidas quentes, guardanapos, sachets, palhetas, etc, incluindo mão de obra qualificada e uniformizada. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para a análise pelo cliente.		
03	Coffee Break II Duração do serviço: 1 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) disposto em garrafa térmica de inox, podendo eventualmente ser solicitado água quente e os sachês de chá para autosserviço – 150ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburguinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 03 tipos diferentes, sendo ao menos uma opção vegetariana – 03 unidades por pessoa; - Bolos caseiros com cobertura, em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, doce de leite, brigadeiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequeijos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapo de papel crepado em folha simples na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/cupcake, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 3) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, inclusive solicitar adequações para atendimento a eventos temáticos, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 4) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP.	por pessoa	1.000

		6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
04	Coffee Break IV Duração do serviço: 1 h	- Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 01 unidade por pessoa; - Café disposto em garrafas térmicas de inox – 100 ml por pessoa; - Leite integral, quente e frio, disposto em garrafas térmicas de inox – 150ml por pessoa; - Água quente para preparo de chá ou cappuccino, disposta em garrafa térmica de inox – 150ml por pessoa; - Chá em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc.), em sachês para autosserviço; - Chocolate em pó e mistura em pó para <i>cappuccino</i> (para adicionar ao leite ou água quente); - logurte líquido com polpa de frutas em sabores variados (morango, frutas vermelhas, coco, ameixa, salada de frutas, etc.), disposto em jarras de inox ou vidro – 100 ml por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 02 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras ou suqueiras de vidro com torneira – 200 ml por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 02 tipos diferentes – 04 unidades por pessoa; - Sanduíches variados, apresentados de várias formas e diferentes tipos de pão - triângulo, trancinhas, rocambole, prensado, aberto, australiano, pão de batata, pão de leite, integral, ciabata, baguete, wraps, sanduíche de metro, brusqueta, etc. e de recheios - atum, frango, palmito, presunto, peito de peru, salame, chester, tomate seco, ricota, queijos diversos, pastas vegetarianas, etc.), mini cachorro quente, hamburquinho, misto quente, croissant de sabores diversos (presunto e queijo, frango, queijos diversos, calabresa, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa; - Bolos caseiros em sabores variados (chocolate, milho, laranja, limão, mandioca, cenoura com cobertura de chocolate, formigueiro, banana, abacaxi, maçã, coco, nozes, iogurte, integral, fubá, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 pedaços/unidades por pessoa; - Salada de frutas, composta por no mínimo 03 frutas diferentes (manga, melão, mamão, abacaxi, melancia, morango, kiwi, uva, banana, laranja, maçã, etc.) e suco de fruta natural, em porções individuais de 150 gr – 01 unidade por pessoa; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequeijos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 02 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa. - Mini chokolatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os salgados, sanduíches, bolos e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel/cupcake, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres; 5) A PRODESP se reserva o direito de definir o cardápio dos <i>Coffee Breaks</i> a serem servidos quando julgar necessário, mantendo a composição prevista para o tipo de serviço; 6) Os alimentos e bebidas deverão estar dispostos em utensílios adequados, em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas);	por pessoa	1.000

		7) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP. 8) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
05	Coquetel II <i>Duração do serviço: 4 h</i>	Coquetel volante - Água mineral (com e sem gás, sendo o volume total distribuído em 70% sem gás e 30% com gás) em garrafas plásticas de 500 ml – 02 unidades por pessoa; - Suco natural de frutas em sabores variados (laranja, abacaxi, caju, maracujá, uva, pêssego, maçã, limão, morango, goiaba, manga, etc.), no mínimo 03 opções de sabores, sendo pelo menos uma delas sem açúcar ou adoçante, servidos em jarras – 300 ml por pessoa; - Refrigerante em sabores variados (normal e diet/light, sendo o volume total distribuído em 60% normal e 40% diet/light), em latas de 350 ml, no mínimo 02 opções de sabores – 01 lata por pessoa; - Canapés frios (tapenade de azeitonas e sour cream, stick de provolone ao molho de mel e limão, rolls de zuchinni com blanquet de peru, outros), no mínimo 03 tipos diferentes – 03 unidades por pessoa; - Salgados variados, assados (pão de queijo, pastelzinho de forno, barquetes, esfihas, empadas, salgados de massa folhada, mini pizzas e mini quiches, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 10 tipos diferentes – 10 unidades por pessoa; - Salgados variados, fritos (pastelzinho, croquete, coxinha, bolinha de queijo, quibe, risólis, com sabores dos recheios de: carne, palmito, napolitano, queijo, frango, tomate seco, bacalhau, camarão, calabresa, carne seca, brócolis, escarola ou alho-poró), no mínimo 07 tipos diferentes – 07 unidades por pessoa; - Doces variados (Carolina, mini sonho, brigadeiro, cajuzinho, beijinho, olho-de-sogra, bicho de pé, camafeu, mini tortinhas nos sabores morango, limão, maracujá, ganache, frutas, etc., doces nos copinhos - mousses, brigadeiro e beijinho de colher, etc., mini churros, mini quindim, mini cheesecake, croissant, trouxinhas, folhados, pão de mel e brownie), no mínimo 10 tipos diferentes – 05 unidades por pessoa. - Mesa de saída: Café, água quente para chá, chás em sachê em sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc), sachês de açúcar e adoçante; seleção de petit fours doces variados e mini chocalatinhos. Os salgados e doces deverão ser apresentados em tamanho mini/coquetel, para serem consumidos sem necessidade do uso de talheres. O serviço deverá ser acompanhado de todos os materiais e mão de obra especializada necessários à perfeita execução. Ex: Maitrê, Garçons, Copeiras, aparadores de apoio com toalhas (1 para cada 20 pessoas), rechauds, guardanapo de tecido branco, louças em porcelana branca, copos e taças de vidro, porta-copos e talheres de inox, tudo de primeira linha. Necessária apresentação do cardápio sugerido com antecedência para análise, sugestões e aprovação pelo cliente.	por pessoa	500
06	Máquina de Café e Chá <i>Serviço para até 100 pessoas</i>	- Máquina de café e chá expresso, automática, grãos moídos na hora, com vaporizador, com capacidade para preparar pelo menos 02 xícaras simultaneamente, podendo ser substituída eventualmente por máquina de cápsula, considerando 02 porções de 50ml de café por pessoa e 01 porção de 150ml de chá; - Petit four doce variados (amanteigados, amaretti, sequilhos, beliscão de goiabada, casadinho, palmier, nata, nozes, coco, canela, limão, laranja, cobertos de chocolate, suspiro, etc.), no mínimo 2 tipos diferentes – 02 unidades por pessoa; - Mini chocalatinhos variados (bombons, trufas, cups de brigadeiro, etc.) – 02 unidades por pessoa; - Mix de nuts (amendoins variados, castanhas, nozes, amêndoas, frutas secas, etc) – no mínimo 30 gr por pessoa.	serviço para 100 pessoas	15

	Duração do serviço: 8 h	Deve acompanhar todos os insumos e materiais necessários para o fornecimento, tais como: café torrado em grãos padrão Gourmet, chá sabores variados (cidreira, hortelã, camomila, erva doce, melissa, maçã e canela, laranja, frutas vermelhas, flores e frutas, silvestre, cítrico, etc) em sachê – quando não utilizado em cápsula, cápsulas de café e chá compatíveis com a máquina fornecida e água mineral para preparo das bebidas. NOTAS: 1) Deverá ser fornecido açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de aspartame, sucralose ou stevia (em sachê), bem como os seguintes materiais descartáveis: guardanapos de papel em folha dupla tipo liso padrão luxo na cor branca, pratos, talheres, palhetas mexedoras e copos para água/suco, todos em acrílico transparente, e copos estruturados térmicos para café/chá, em volume e material adequado, de primeira qualidade; 2) Deverá disponibilizar xícaras e pires em porcelana branca para café e chá e copos de vidro para água/suco, em quantidade suficiente, limpos e em bom estado de uso, caso solicitado pela Prodesp; 3) A utilização do material em louça/vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente; 4) Os itens deverão estar dispostos em serviço americano, mesa buffet com toalhas em tecido e cobre manchas (conforme detalhado nas Condições Gerais para Execução dos Serviços de Alimentos e Bebidas); 5) Todos os produtos utilizados neste serviço deverão ser de 1ª qualidade, de marcas reconhecidas no mercado, respeitando as normas técnicas e legislações vigentes e previamente aprovados pela PRODESP; 6) Deverão ser observadas ainda as condições gerais para execução dos serviços de alimentos e bebidas, descritas ao final.		
07	Água Mineral - garrafas de 500 ml	Fornecimento de água mineral, com e sem gás, em garrafa individual de 500ml. Quando solicitado pela PRODESP, deverão ser dispostas em champanheiras ou caixas térmicas (conforme o padrão do evento), com gelo, servidas em taças de vidro e/ou copos descartáveis e deverá ser fornecido bandejas para atendimento a mesas diretoras e salas de apoio pelo período do evento, quando solicitado. No preço unitário das garrafas devem estar agregados os custos descritos neste item.	unidade	500

12. CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

12.1. Os alimentos e bebidas devem ser entregues bem-acondicionados, em embalagens térmicas (apropriadas para transporte de produtos quentes e/ou frios) e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação e preservação da temperatura até o momento de serem consumidos, devendo ser rigorosamente observadas as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, armazenados em locais secos, arejados e limpos para manter a sua qualidade.

12.2. A CONTRATADA deve providenciar os equipamentos necessários para o aquecimento, refrigeração e acondicionamento dos produtos e materiais diversos, em quantidades suficientes para o perfeito atendimento aos participantes do evento.

12.3. Os itens referentes a frutas devem ser preparados de maneira a evitar o seu escurecimento e outros transtornos. Esses itens deverão ser servidos em recipientes (tacinhas, e quando solicitado pela PRODESP, com tampa) com capacidade aproximada de 150ml.

12.4. Os alimentos e bebidas servidos em todos os serviços de alimentação descritos devem ser variados, sem frequentes repetições. Devem ser dispostos com boa apresentação e qualidade, com etiquetas / tags de identificação sobre o conteúdo.

12.5. Os sachês de chás devem ser organizados em caixas específicas para esse fim e com identificação dos sabores.

12.6. Os itens em pó (chocolate, leite, mistura para cappuccino) devem ser acondicionados em recipientes adequados e com tampa.

12.7. Devem ser servidos gelados: sucos, refrigerantes, águas, iogurtes, entre outros.

12.8. Devem ser servidos quentes: café, chocolate, chás, leite, entre outros. No caso do café, além de quente, obrigatoriamente fresco.

12.9. Os alimentos devem ser dispostos no local indicado pelo responsável pelo evento, no prazo máximo de até 20 (vinte) minutos do horário previsto para o início dos serviços.

12.10. A equipe da Prodesp será responsável em autorizar o início dos serviços, inclusive nas situações de eventuais atrasos garantindo assim o cumprimento integral do tempo de duração especificado nos itens da Ata.

12.11. Utilizar somente ingredientes de primeira qualidade na elaboração das preparações, em perfeitas condições de apresentação e conservação, dentro do seu prazo de validade para consumo e dentro dos padrões quanto aos critérios organolépticos e higiênico-sanitários, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

12.12. Apresentar os alimentos e bebidas com seus respectivos utensílios e seguindo rigorosamente os descritivos / composições dos cardápios. Qualquer mudança somente poderá ocorrer mediante prévia aprovação pela Prodesp.

12.13. Quando solicitado pela PRODESP, em caso de atendimentos ao ar livre, os itens que compõem o serviço escolhido deverão estar todos embalados individualmente, principalmente os alimentos, para garantir que estejam protegidos de qualquer forma de contaminação.

12.14. A quantidade de alimentos e bebidas deve ser calculada considerando o número de pessoas/participantes, duração do evento e demais premissas definidas pela PRODESP, seguindo os quantitativos descritos nos serviços, quando houver.

12.15. Sempre que necessário, a PRODESP solicitará a degustação dos alimentos a serem servidos nos eventos, sem custos, para análise e aprovação prévia.

12.16. Todos os alimentos e bebidas não consumidos devem ser entregues à PRODESP em embalagens descartáveis.

12.17. Deve apresentar as propostas dos cardápios a serem servidos nos eventos para prévia análise, sugestões e autorização pela PRODESP, que poderá, até 24 (vinte e quatro) horas antes do evento, solicitar alterações dos itens e a sua quantidade (redução ou adição de número de participantes).

12.18. A elaboração dos cardápios deverá considerar perfeita harmonização dos alimentos e bebidas.

12.19. O serviço de reposição dos alimentos e das bebidas deve ocorrer durante todo o período de realização do evento e deve manter o mesmo padrão de qualidade e de apresentação dos alimentos e bebidas fornecidos durante todo o evento e a vigência da contratação.

12.20. Devem ser disponibilizados pela CONTRATADA os seguintes utensílios / vestuários: recipientes / travessas de porcelana, cerâmica, vidro ou inox para acomodar os alimentos, porta guardanapos nos mesmos materiais dos recipientes, garrafas térmicas em inox, jarras em vidro ou inox com tampa, suqueiras em vidro com tampa e torneira, *réchauds*, pratos de mesa, de sobremesa e de pão em porcelana branca, tacinhas para sobremesa em vidro ou porcelana branca, *sousplat*, bandejas, baixelas, galheteiros, moedor de pimenta, manteigueira, molheira, tábua para frios, talheres em inox de primeira linha, toalhas em tecido (adamascado, shantung ou similar) e cobre-manchas coordenados com as toalhas para as mesas/pranchões, guardanapos de tecido, aromatizador / essências, velas decorativas, dentre outros que se fizerem necessários, limpos e em perfeito estado de conservação para uso, sem manchas, trincas ou lascas, em quantidade e qualidade compatível com o serviço solicitado, os quais deverão estar contemplados no custo dos itens.

12.21. Caso solicitado pela PRODESP, conforme o padrão do evento, devem ser disponibilizadas xícaras e pires em porcelana branca para o café e para o chá, além de copos e taças de vidro para águas / refrigerantes / sucos e porta copos, em quantidades suficientes, limpos e em bom estado de uso.

12.22. A utilização do material em louça / vidro ou descartáveis será definida pela PRODESP conforme o perfil do evento e informado previamente à CONTRATADA.

12.23. Quando autorizada a utilização de descartáveis, estes devem ser de primeira linha previamente aprovados pela PRODESP.

12.24. Os serviços de bebidas devem ser acompanhados dos respectivos utensílios para atendimento e conservação das bebidas geladas e/ou quentes, conforme descritivo, os quais deverão estar contemplados no custo dos itens.

12.25. As garrafas térmicas devem seguir um único padrão (design), não sendo aceitos modelos diferentes entre si no mesmo serviço.

12.26. Não serão aceitas toalhas manchadas, sujas, rasgadas e amarrotadas, com variação no tom das cores escolhidas pela PRODESP.

12.27. Os custos dos utensílios a serem usados na apresentação dos itens de alimentos e bebidas deverão estar contidos no valor do item, devendo ser de primeira linha e previamente aprovados pela PRODESP.

12.28. A PRODESP poderá solicitar a apresentação prévia dos utensílios que serão utilizados nos serviços de Alimentação e Bebidas, quando julgar necessário, para a devida análise e aprovação.

12.29. Os serviços de alimentação, decoração das mesas, pranchões e ilhas devem estar de acordo com o cardápio a ser montado, e seu custo deverá estar incluso no item da referida alimentação. A toalha e a decoração deverão ser pré-aprovadas pela PRODESP.

12.30. A quantidade de ilhas deve ser de, no mínimo, 01 (uma) ilha por cada 50 (cinquenta) participantes, sendo as ilhas divididas para cada tipo de alimento com ida e volta, ou seja, o mesmo alimento em recipiente repetido de um lado e de outro da ilha.

12.31. O preparo dos alimentos e bebidas deve ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas e de acordo com os Regulamentos Técnicos exigidos pelas normas e legislações sanitárias vigentes e ocorrer obrigatoriamente no dia ou em período inferior a 24 (vinte e quatro) horas do evento.

12.32. É obrigatória a utilização dos EPIs e acessórios de higiene, tais como, luva e touca para os manipuladores de alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente, bem como adoção de boas práticas na manipulação dos alimentos, devendo esta ser realizada somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

12.33. Os serviços devem ser prestados por copeiras e garçons com experiência e preparo para as funções, devidamente uniformizados, com uniformes padronizados, limpos e em bom estado de conservação. Não devem utilizar adornos (brincos, colares, pulseiras, piercings, relógios, etc), cabelos presos, preferencialmente protegidos por toucas, unhas curtas e sem esmalte, sapatos fechados adequados para a função.

12.34. Deve incluir os serviços de copeiragem em todos os preços ofertados para os itens que contam com serviço de mão de obra.

12.35. A CONTRATADA deve disponibilizar no local o número necessário de funcionários para montar os serviços, bem como para reposição de alimentos, bebidas e demais materiais, e ainda recolher a louça, outros materiais utilizados e o lixo produzido no evento, disponibilizando sacos para lixo orgânico e reciclável, deixando-os fechados para o recolhimento pelo pessoal de limpeza do local do evento, devendo entregar os espaços utilizados nas mesmas condições em que foram recebidos, livres e desembaraçados de coisas e objetos.

12.36. Os serviços deverão considerar o acompanhamento por *staff* de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.

12.37. Os eventos realizados nas dependências da PRODESP ou fora delas deve contar com a presença de pelo menos um responsável da empresa licitante vencedora, que ficará responsável pelo planejamento e coordenação, dentre as funções deverá coordenar os serviços de alimentos e bebidas observando rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes, prezando pela qualidade e aparência dos alimentos, observando os prazos de execução e solicitando a reposição dos alimentos sempre que necessário. Deverá atuar no caso de quaisquer intercorrências que possam prejudicar a qualidade dos serviços prestados. Somente por autorização expressa da PRODESP, esse profissional poderá ser dispensado.

12.38. A CONTRATADA estará sujeita às análises microbiológicas para atestar a qualidade da sua prestação de serviços, realizada por empresa especializada contratada pela PRODESP para este fim e se compromete a apresentar um plano de ação, objetivando a correção das irregularidades, caso apresentadas.

12.39. Apresentar sempre que solicitado pela PRODESP, Atestado de Saúde Ocupacional (ASOs) do pessoal designado para a prestação dos serviços de alimentos e bebidas, bem como Certificado de realização de Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos dos funcionários que manipulam os alimentos com carga horária mínima de 8h (oito horas), promovido pelos órgãos competentes dos Sistemas Municipais de Vigilância em Saúde do município onde a empresa está instalada, ou apresentar certificado de curso de capacitação promovido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC, à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo ou outras entidades com profissionais devidamente habilitados.

12.40. A PRODESP garantirá a contratação dos serviços/fornecimento para, no mínimo, 10 (dez) participantes.

Taboão da Serra, na data da assinatura digital.

MILENA BOFF CIAMPI
Analista de Gestão Organizacional



Documento assinado eletronicamente por **Milena Boff Ciampi, Analista de Gestão Organizacional**, em 13/03/2025, às 17:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0059681849** e o código CRC **FD0A4F7A**.

ANEXO II

MINUTA DE PEDIDO DE COMPRA

 PRODESP		Cia de Processamento de Dados do Estado de São Paulo Rua Agueda Gonçalves, 240 Taboão da Serra - S.P. CEP.: 06760-900 Fones: (011) 7968-4000 CNPJ: 06.257.792/0001-35 IE: Isento		PEDIDO DE COMPRA		Número Revisão Data Emissão Página	
Contatado: _____ Pedido de Compra Padido		Endereço Cobrança PRODESP Rua Agueda Gonçalves, 240 CNPJ: 06.257.792/0001-35 Taboão da Serra - S.P. IE: Isento		Comprador: _____ Endereço Entrega / Faturamento: PRODESP Rua Agueda Gonçalves, 240 CNPJ: 06.257.792/0001-35 IE: Isento			
Fornecedor: _____		Licitação - Modalidade: Validade da Proposta: Processo Número: Observações:					
Contato: _____ Fone: _____							
Item	Produto/Serviço	Data Entrega	Quantidade	Unidade	Preço Unitário	IP1 %	Preço Total
Total Geral:							

Compras

Taboão da Serra, de de

PRODESP

Declaramos ciência do conteúdo deste pedido, anverso e verso e o aceitamos.
Nome ou Carimbo e Ass. do Fornecedor

ANEXO III

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

(Pedidos de Compra)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

PEDIDO DE COMPRA Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- 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, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 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 Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO PEDIDO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2025

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Nota: Modelo publicado no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em 24/05/2024.

ANEXO IV

**TERMO DE ENCERRAMENTO E OUTRAS AVENÇAS DA ATA
DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /20__ FIRMADA ENTRE A
COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO
DE SÃO PAULO E**

Pelo presente termo, de um lado a **COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO - PRODESP**, com sede no município de Taboão da Serra, Estado de São Paulo, na Rua Agueda Gonçalves n.º 240, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 62.577.929/0001-35, doravante designada simplesmente **PRODESP**, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR** e, de outro, a empresa, com sede na..... – SP - CEP.:, inscrita no CNPJ/MF sob n.º, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, representadas neste ato por seus representantes legais ao final designados e assinados, resolvem encerrar a presente Ata de Registro de Preços, mediante as seguintes cláusulas e condições:

I – ENCERRAMENTO E OUTRAS AVENÇAS

- 1.1. As partes, de comum acordo, consideram concluído o objeto da Ata de Registro de Preços nº .../20__ em ... de de 2.0....., permanecendo em plena vigência todas as obrigações eventualmente remanescentes.
- 1.2. Em decorrência do encerramento da Ata mencionada no item 1.1. acima, as partes dão-se plena, rasa, mútua, recíproca, irrestrita, irrevogável e irretratável quitação dos fornecimentos e valores referentes ao objeto da Ata de Registro de Preços nº.../201__, para nada mais reclamar a qualquer título.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 2 (duas) testemunhas.

Taboão da Serra, de de 20 .

COMPANHIA DE PROCESSAMENTO DE DADOS DO ESTADO DE SÃO PAULO – PRODESP

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: