

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL PARA A DISPENSA DE LICITAÇÃO POR VALOR Nº 2351064 000004/2026 (preenchida em papel timbrado da proponente)																										
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA			PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE																							
Razão Social:																										
CNPJ:																										
Endereço:																										
Telefone:																										
Endereço Eletrônico:																										
Nome do Representante Legal:																										
CPF do Representante Legal:																										
1. A presente proposta tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de coffee break para até 100 participantes, incluindo fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário e equipe de apoio, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento. <table border="1"><thead><tr><th>LOTE</th><th>ITEM</th><th>CÓDIGO DO ITEM NO SIAD</th><th>DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS</th><th>COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS</th><th>UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)</th><th>QUANTIDADE</th><th>VALOR UNITÁRIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>1</td><td>000117870</td><td>PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, CONFORME CARDÁPIO</td><td>ESTE ITEM POSUI ESPECIFICAÇÃO LONGA ANEXADA NO CAMPO ARQUIVOS</td><td>UN</td><td>1</td><td>R\$</td><td>R\$</td></tr></tbody></table>									LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	1	1	000117870	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, CONFORME CARDÁPIO	ESTE ITEM POSUI ESPECIFICAÇÃO LONGA ANEXADA NO CAMPO ARQUIVOS	UN	1	R\$	R\$
LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL																		
1	1	000117870	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO E FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK, CONFORME CARDÁPIO	ESTE ITEM POSUI ESPECIFICAÇÃO LONGA ANEXADA NO CAMPO ARQUIVOS	UN	1	R\$	R\$																		
2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO: A prestação do serviço consiste no fornecimento de lanches para o evento Centro de Excelência de Design, a ser realizado na Escola de Design, dia 30 de junho de 2026, a partir das 19 horas, na cidade de Belo Horizonte/MG, especificações deste termo de referência, considerando o fornecimento de alimentação, bebidas, materiais descartáveis, utensílios e acessórios de cozinha, mobiliário e profissionais de apoio. O evento, contará com a participação de até 100 (cem) participantes, pessoas, devendo ser considerado este montante para precificação de cada lanche. A prestação do serviço deve considerar as seguintes especificações e quantitativos: Lanche Cardápio para eventos Local da prestação do serviço: município de Belo Horizonte, com local a definir Quantitativo: coffee break para até 100 (cem) participantes, com a duração de sessenta (60) minutos; Evento dia 30/06/26, às 19 h; Especificação dos itens, para cada evento: Doces: 2 (duas) opções de brownie, mini torta doce, mini cheesecake, ou doces finos variados; Salgados tradicionais para coquetel; Bebidas: Refrigerante; 2 (duas) opções de suco de fruta; água; Vasilhames, utensílios e materiais de apoio: A contratada deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução do serviço, incluindo bandejas, travessas, rechauds, jarras, garrafas térmicas, recipientes para acondicionamento dos alimentos, copos, taças, pratos, talheres, guardanapos, pegadores, recipientes para gelo e demais itens indispensáveis à adequada prestação do serviço. Mobiliário:																										

Para a realização do evento, a contratada deverá disponibilizar todo o mobiliário necessário para montagem e funcionamento do coquetel, incluindo, no mínimo, mesas para disposição dos alimentos e bebidas, mesas de apoio para serviço, toalhas, lixeiras discretamente posicionadas e demais estruturas necessárias para organização e atendimento dos participantes. Todo o mobiliário deverá estar em perfeito estado de conservação, limpeza e apresentação compatível com evento institucional de caráter oficial.

Para o evento, a contratada deverá disponibilizar profissionais de apoio para montagem, reposição dos itens e desmontagem da mesa. Equipe mínima de atendimento:

1 coordenador do serviço; 3 garçons/garçonetes (servir refrigerante, suco e circular); 2 auxiliares de copa (reposição de alimentos e bebidas); 1 pessoa para apoio e limpeza rápida;

Para o evento, a contratada, os sabores/recheios dos tipos de bebidas, salgados simples/mini sanduíches e bolos serão escolhidos, a critério do CONTRATANTE, após envio de opções de sabores para a Contratante, com data a ser definida após emissão de Ordem de Serviço.

A quantidade de mesas, vasilhames, utensílios e demais mobiliários deverá ser compatível com o atendimento de até 100 participantes, garantindo reposição e pleno funcionamento durante todo o período do evento.

Os itens a serem apresentados no cardápio devem estar em conformidade com as opções detalhadas no Anexo I deste Termo de Referência.

Os itens do coffee break deverão permanecer disponíveis durante todo o período do evento, cabendo à contratada realizar reposição sempre que necessário.

A forma de entrega deverá ser integral conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

Todos os alimentos e bebidas devem ser entregues prontos para consumo, conforme cada evento

Para o evento, a contratada, deve providenciar os equipamentos necessários para garantir que os produtos sejam servidos na temperatura adequada para consumo.

Na proposta comercial, deverá ser apresentado preço unitário (por pessoa) por tipo de lanche, conforme cada evento, contendo custo total por lanche, além do valor total estimado para o emissão de Ordem de Serviço; conforme cada evento que será realizado.

O quantitativo a ser licitado corresponderá ao somatório das demandas para realização do evento;

Visando ao dimensionamento de lotes econômicos adequados aos quantitativos estimados e às entregas a serem feitas pela CONTRATADA, os pedidos de fornecimento de lanches devem ser feitos POR PESSOA e, preferencialmente, com base no número de participantes por evento, conforme descrito a seguir:

Item	Quantidade
Cooffe break	100 pessoas

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: após emissão de Autorização de Serviço, visto que essa contratação é fornecimento de alimentação, conforme data definida para 30/06/26, e a empresa deverá se organizar em termos de fornecimento de alimentação, materiais, mobiliários e profissionais para que o serviço seja devidamente prestado.

Para o evento, todos os gêneros alimentícios solicitados deverão ser preparados no dia do consumo.

Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do eventos, e demais atividades necessárias à sua boa execução.

Quanto ao cardápio, para o evento, ele deverá ser obedecido, conforme ANEXO I e realização de envio de cardápio pela empresa vencedora do certame, conforme ANEXO I.

A CONTRATADA deverá apresentar à Contratante, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da realização do evento, proposta de cardápio contendo as opções de salgados, doces e bebidas disponíveis para escolha. A Contratante selecionará os itens que comporão o coffee break, observando a quantidade mínima estabelecida neste Termo de Referência.

A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio aprovado pela CONTRATANTE, salvo motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia ao CONTRATANTE que irá avaliar e, desde que a não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada.

Todos os produtos deverão ser preparados no dia do evento, utilizando ingredientes de primeira qualidade, devidamente acondicionados e apresentados de forma adequada para eventos institucionais de caráter oficial. Os salgados deverão ser servidos quentes e os doces em temperatura adequada para consumo.

Para o evento, a solicitação de alteração deverá ocorrer no mínimo 8 (oito) horas antes do evento.

Entende-se por “motivo de força maior ou caso fortuito”: ocorrência de fato inevitável, imprevisto e alheio à vontade do fornecedor.

Após a apresentação de cardápio é que a empresa está autorizada a iniciar a produção dos alimentos, dentro dos quantitativos previstos.

Para o evento, o transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado conforme cada evento previsto.

Os alimentos devem vir acondicionados prontos para servir em bandejas adequadas, observando as normas pertinentes da legislação sanitária, conforme organização de equipe que será fornecida pelo contratado durante a prestação do serviço.

Os produtos derivados do Leite, as Carnes e Hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados de forma correta e transportado em condições adequadas para que não ocorra o perecimento.

As bebidas deverão ser entregues e mantidas na temperatura adequada ao consumo.

Para o evento a CONTRATADA deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre-manchas, vasilhames, copos, bandejas, descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, vasilha para gelo, porta copo, protetores descartáveis de copos e bandeja, adoçantes, etc;

Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Ordem de Serviço, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações contidas no ANEXO I deste Termo de Referência.

A Contratada deverá recolher seus pertences ao final de cada evento.

A equipe de apoio da CONTRATADA deverá se apresentar uniformizada e com crachás de identificação, para cada evento.

A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela CONTRATADA com antecedência mínima de 60 minutos do horário previsto para início do lanche.

As bebidas geladas (sucos, água) deverão ser servidos em jarros de vidro.

Para o evento a CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõem sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Antes de cada entrega, a CONTRATADA deverá coletar em suas dependências amostras aleatórias da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados (tipo de alimento, data, órgão/entidade solicitante), mantendo-os sob refrigeração apropriada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais, visando principalmente à verificação de possível surto de doença transmitida por alimentos (DTA).

ANEXO I

Prestação de serviço de coffee break para até 100 participantes, incluindo fornecimento de alimentos, bebidas, utensílios, mobiliário e equipe de apoio, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas.

Item	Qtde.	U.F.	Descrição do item
01	100	UN	Coffee break com om opções conforme anexo I Data: 30/06/2026 Horário: 19 horas
Endereço de entrega e prestação do serviço:			A prestação dos serviços deverá ser feita no local, e conforme especificações abaixo: LOCAL: Escola de Design, localizada na Rua Gonçalves Dias nº 1434, Bairro Lourdes, Belo Horizonte/MG; Serviço de coffee break para até 100 participantes.

ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

OPÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
Doces	Opções: Deverão ser disponibilizadas, no mínimo, 02 (duas) opções de doces, podendo ser escolhidas entre: brownie, mini torta doce, mini cheesecake, ou doces finos variados.	Quantidade mínima por pessoa: 02 (duas)
Salgados	Opções: coxinha de frango, bolinha de queijo, quibe, rissole de milho ou presunto e queijo, empada de frango, empada de palmito, mini pastel assado, mini pão de queijo, mini sanduíche gourmet, esfirra de carne ou frango, folhado de queijo, folhado de frango, canapés variados e mini croissants recheados.	Quantidade mínima por pessoa: no mínimo, 12 (doze)
Bebidas	Água mineral sem gás	Quantidade mínima por pessoa: 300 (trezentos) ml
	Suco de fruta natural ou de polpa de frutas. Opções: Disponibilização de 02 (duas) opções de sabores, podendo ser: laranja, uva, manga, goiaba, maracujá, ou acerola.	Quantidade mínima por pessoa: 300 (trezentos) ml
	Refrigerante, sendo obrigatoriamente uma versão tradicional e uma versão zero açúcar.	Quantidade mínima por pessoa: 300 (trezentos) ml

Observações:

Prazo de Validade da Proposta:	** No mínimo 60 (sessenta) dias
Prazo de Execução:	
Local de Execução:	

Declaro que:

- a) serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência, deste Aviso de Dispensa de Licitação por Valor;
- b) nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente Dispensa de Licitação por Valor e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos;
- c) esta proposta foi elaborada de forma independente;

As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



Documento assinado eletronicamente por **Ilza Carla de Oliveira, Analista Universitário**, em 19/06/2026, às 17:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **142588106** e o código CRC **DD7CF703**.