



**AVISO DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO e**  
**CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO – CANTINA**  
**versão 01/2026**

AVISO nº 001/2026

TIPO: MAIOR PREÇO

A ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES – APM da Etec, Mandaqui, com endereço na Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, nº 303 – Bairro: Santana, CEP: 02406-040 - Tel.: (11) 2972-8217, com CNPJ: 13.902.356/0001-62, neste ato representado pelo(a) Senhor(a) Alexandre Yuji Kitagawa, Diretor(a) Executiva da APM Etec Mandaqui (Associação de Pais e Mestres), conforme instrumento anexo, no uso de suas atribuições torna público para o conhecimento dos interessados, que em 30/03/2026, às 14 horas, na sala de Reuniões, da Etec Mandaqui, a Comissão Julgadora se reunirá com a finalidade de analisar propostas, visando à seleção de empresas interessadas na CESSÃO de USO DE ESPAÇO PÚBLICO, DESTINADA À EXPLORAÇÃO de SERVIÇOS de CANTINA, para o atendimento do público frequentador da Etec Mandaqui, bem como de toda comunidade acadêmica administrativa (alunos, professores, estagiários e servidores). Poderão participar as empresas do ramo pertinente ao objeto acima mencionado, em atividade no ramo há mais de 12 (doze) meses, interessados em manifestar a intenção de participar do Procedimento Simplificado de Contratação versão 01/2026, nos termos da legislação vigente.

**PUBLICAÇÕES DO EDITAL:**

Publicação será feita através do site Institucional da escola, bem como suas redes sociais e murais da escola: dia 19/03/2026.

**DO LOCAL E DO PRAZO DE RETIRADA DO EDITAL**

A partir de 19/03/2026 à 26/03/2026 na Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, 303 – Santana – São Paulo / SP

**PRAZO DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES**

Entrega dos envelopes: 19/03/2026 a 27/03/2026 das 09:00h até as 18:00h.

Abertura dos envelopes: Sessão pública dia 30/03/2026 às 14h.

Local: Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, 303 – Santana – São Paulo / SP – Sala de reuniões

- Envelopes nº 1 – DOCUMENTAÇÃO
- Envelopes nº 2 – PROPOSTA

**PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DE RECURSO:**

Prazo de recurso de 30/03 a 01/04/2026.

Local: Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, 303 – Santana – São Paulo / SP

**PRAZO PARA RESPOSTA DO RECURSO E PUBLICAÇÃO DA DECISÃO:**

Resultado do recurso: 03/04/2026 se houver a partir das 14h

Local: Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, 303 – Santana – São Paulo / SP

**1. OBJETO:**

1.1. Constitui objeto do presente, a seleção de empresas interessadas na CESSÃO de USO DE ESPAÇO PÚBLICO, DESTINADA À EXPLORAÇÃO de SERVIÇOS de CANTINA, visando ao atendimento do público frequentador da Etec Mandaqui, bem como de toda comunidade acadêmica administrativa (alunos, professores, estagiários e servidores).

<https://etecmandaqui.cps.sp.gov.br/>

Rua Dr. Luis Lustosa da Silva, 303 • Santana • 02406-040 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 2973.8755



1.2. As quantidades de alunos por período na Escola Técnica Estadual Mandaqui aproximadamente, na data da contratação são:

| Período: | Quantidade de aluno por período |
|----------|---------------------------------|
| Manhã    | 468 alunos                      |
| Tarde    | 425 alunos                      |
| Noite    | 189 alunos                      |
| Total:   | 1082 alunos                     |

1.3. As quantidades de funcionários por período na Escola Técnica Estadual Mandaqui aproximadamente, na data da contratação são:

| Período: | Quantidade de Funcionários |
|----------|----------------------------|
| Manhã    | 13 Funcionários            |
| Tarde    | 19 Funcionários            |
| Noite    | 7 Funcionários             |
| Total:   | 39 Funcionários            |

1.4. As quantidades de professores por período na Escola Técnica Estadual Mandaqui aproximadamente, na data da contratação são:

| Período: | Quantidade de professores |
|----------|---------------------------|
| Manhã    | 36 professores            |
| Tarde    | 17 professores            |
| Noite    | 11 professores            |
| Total:   | 64 professores            |

1.5. As quantidades de alunos, professores e funcionários descritas acima não são fixas, podendo sofrer alterações nessas quantidades no decorrer do contrato.

## **2. DESCRIÇÃO DOS ESPAÇOS OFERECIDOS: CANTINA**

Espaço Nº 01 – com área aproximada de 45,15 m<sup>2</sup>, (metragem por extenso), composta por área de preparo, armazenamento de alimentos e atendimento ao público;

## **3 - DO VALOR MÍNIMO DA CESSÃO:**

3.1. O valor mínimo mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo objeto da cessão de uso do espaço para CANTINA, será de R\$ 1.700,00 (Hum mil e Setecentos reais), cujos valores referentes ao consumo de água e energia elétrica estarão incluídos no preço proposto;

3.2. O valor mensal pago pela cessão será corrigido depois de 12 (doze) meses de vigência da cessão, contados da data da assinatura do Contrato, através do IGP-M, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro índice oficial que, eventualmente, vier a substituí-lo;

## **4 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES:**

4.1. O pagamento da cessão será mensal, devendo ser quitado até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao de competência, junto à APM da Etec Mandaqui;

4.2. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois inteiros por cento) ao mês, sobre o valor a ser pago, acrescentados de juros de mora iguais



a 0,33% (trinta e três centésimos por cento), ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

4.3. O não pagamento depois de 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito, ensejará a aplicação das sanções previstas no contrato de Cessão de Uso de Espaço Público, independentemente da cobrança dos valores devidos.

4.4. Na hipótese do não cumprimento de sua obrigação mensal de pagamento pela cessão de uso do espaço público, pelo período de 90 (noventa) dias, ensejará a rescisão do presente Instrumento, sem quaisquer ressarcimentos.

## **5 - DA VIGÊNCIA**

A vigência da cessão será de 12 (doze) meses, com início em 20/04/2026, podendo ser prorrogada, por períodos sucessivos, até 60 (sessenta) meses, a partir da data da assinatura do contrato, desde que haja conveniência para a APM (Associação de Pais e Mestres). Caso não haja interesse na manutenção do contrato, por parte da CONTRATANTE, este será rescindido, sem direito a qualquer tipo de indenização à CONTRATADA, com aviso prévio de 30 dias.

## **6 - DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO - CANTINA**

6.1. O atendimento aos usuários da cantina deverá ocorrer normalmente no horário das 7h às 21h00, de segunda à sexta-feira. Excepcionalmente, em outros horários aos sábados, domingos e feriados, quando da realização de eventos promovidos pela CONTRATANTE, nos horários que vierem a ser definidos;

6.1.1 - Os horários estabelecidos para o funcionamento, no período de férias escolares, poderão ser flexibilizados, mediante o processo simplificado de contratação da CONTRATADA e anuência do CONTRATANTE;

6.2. Caberá à CONTRATADA proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número suficiente de empregados que atendam regularmente, inclusive nos dias e horários, denominados de maior movimento, bem como, em relação aos preços praticados, sendo que estes não deverão ser abusivos, superando a média usualmente praticada no mercado da região de Santana, na região de São Paulo, Estado de São Paulo;

6.3 Deverão ser saudáveis e variadas as opções de alimentação oferecidas de forma a atender aos diferentes hábitos alimentares e legislação vigente - Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23-3-2005 e o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis, publicado pelo Ministério da Saúde.

## **7. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS:**

7.1. Os documentos necessários à habilitação e as propostas serão recebidas pela Comissão Julgadora no dia, hora e local mencionados no preâmbulo. Deverão ser apresentados em 2 (dois) envelopes distintos, fechados e identificados, devidamente lacrados, com a seguinte inscrição: APM DA Etec Mandaqui, BAIRRO Santana, em São Paulo/SP

### **Procedimento Simplificado de Contratação versão 01/2026 Nº 01/2026**

#### **ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTAÇÃO**

PROPONENTE (Nome completo do Proponente)

APM DA Etec Mandaqui, CNPJ: 13.902.356/0001-62, BAIRRO Santana, em São Paulo/SP

Procedimento Simplificado de Contratação versão 01/2026 Nº 01/2026

PROPONENTE (Nome completo do Proponente)

CNPJ da empresa:

Telefone do Proponente

<https://etecmandaqui.cps.sp.gov.br/>

Rua Dr. Luis Lustosa da Silva, 303 • Santana • 02406-040 • São Paulo • SP • Tel.: (11) 2973.8755



## **ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA**

APM DA Etec Mandaqui, CNPJ: 13.902.356/0001-62, BAIRRO Santana, em São Paulo/SP  
Procedimento Simplificado de Contratação versão 01/2026  
PROPONENTE (Nome completo do Proponente)  
CNPJ da empresa:  
Telefone do Proponente

### **8. DA PARTICIPAÇÃO:**

8.1. Somente poderão participar deste processo simplificado de contratação os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Procedimento Simplificado de Contratação versão 01/2026 e seus anexos;

8.2. Não será admitida a participação de pessoas físicas, bem como, empresas que:

8.2.1. Se enquadrem nas vedações dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), quais sejam:

a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) Empresa que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, concorrendo entre si;

f) Pessoa Jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

g) Empresa que esteja em Recuperação Judicial ou em Processo de Falência, sob Concurso de Credores, em Dissolução ou em Liquidação.

8.2.2. Que estejam reunidas em consórcio e seja controlada, coligada ou subsidiária entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição, estejam participando, concomitantemente, no procedimento de processo simplificado de contratação.



## **9. DA HABILITAÇÃO**

9.1. As empresas deverão demonstrar experiência em atividade alimentícia por no mínimo 01 (um) ano, através de Atestado, Declaração ou Contrato Social;

9.2. A empresa candidata deverá obrigatoriamente realizar visita técnica prévia aos locais da Cantina, onde os serviços serão realizados e examinar as especificidades do espaço físico para instalação, tomando conhecimento de todos os detalhes e particularidades que julgar convenientes, não podendo alegar, posteriormente, desconhecimento e/ou eventuais dificuldades de execução de qualquer parte dos serviços objeto deste processo simplificado de contratação;

9.2.1. A visita técnica será efetuada pelo responsável da empresa candidata, no dia 24/03/2026. O horário da visita deverá ser previamente agendado para acontecer entre as 09h e 17h, devendo os interessados comparecerem na sede da APM da Etec Mandaqui;

9.3. NO ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTAÇÃO deverá conter:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

c) Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual;

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);

e) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A, art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

g) certidão negativa de falência ou recuperação judicial emitida pelo cartório distribuidor do fórum da comarca, onde estiver estabelecida a candidato interessada;

h) Comprovante de vistoria das instalações;

i) Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMSU CMVS;

j) Declaração ou Contrato Social que comprovem sua experiência em atividade alimentícia por no mínimo 01 (um) ano;

9.4. Os documentos discriminados acima poderão ser apresentados em original, ou fotocópia autenticada em Cartório;

9.5. Não serão considerados documentos apresentados por fax, fotos de celular ou e-mail;

9.6. No caso de apresentação de documentos e/ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da sua emissão.

## **10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

10.1. As obrigações da CONTRATADA são:

a) A CONTRATADA deverá iniciar as atividades comerciais, dentro do período de 15 (quinze) dias, depois da assinatura do contrato;



- b) Em eventos promovidos pelo CONTRATANTE nos quais serão comercializados ou oferecidos gratuitamente alimentos e/ou bebidas, a CONTRATADA será informada com no mínimo 48 horas de antecedência, não cabendo oposição.
- c) Pagar, pontualmente, pelo uso da área, que inclui os valores correspondentes à tarifa de consumo pela água e energia elétrica, no prazo previsto e ajustado nos itens 3.1 e 4.1 deste Instrumento;
- d) Arcar com as despesas (inclusive material), necessárias à limpeza e conservação do espaço cedido, inclusive dos banheiros a que a CONTRATADA terá acesso;
- e) Usar as áreas cedidas, bem como as áreas que integram os ambientes conforme o estabelecido no contrato e tratá-las com o mesmo cuidado que teria como se fossem suas, não podendo mudar sua destinação contratual, devolvendo-as ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, tal como as recebeu, ou em melhores condições, com os respectivos acessórios, não sendo devido, pela CONTRATANTE qualquer valor em virtude de possíveis melhorias/benfeitorias levadas a efeito pela CONTRATADA;
- f) Responsabilizar-se pela imediata regularização das instalações como estabelecimento ou filial integrante de sua estrutura organizacional para fins fiscais/tributários, junto aos órgãos oficiais competentes, em especial junto ao Registro do Comércio e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, inclusive com a utilização de Cupom Fiscal, se for o caso e alvará de funcionamento/sanitário, documentação esta que deverá ser apresentada, no prazo de 60 (sessenta) dias contados da assinatura do contrato;
- g) Submeter, à prévia aprovação da CONTRATANTE, os projetos relativos a qualquer modificação, benfeitoria útil, necessária, voluptuária definida na forma do art. 96 do Código Civil – CC/2002, sendo que, após a rescisão, passarão a integrar o Patrimônio da CONTRATANTE, não tendo a CONTRATADA direito a qualquer retenção a título de indenização;
- h) Responder por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus empregados, prepostos ou contratados, nos locais de trabalho;
- i) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE, quanto à execução do contrato;
- j) Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que a qualquer título venha causar à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência da execução deste Contrato ou em conexão com ele, respondendo por si, seus empregados e sucessores, exceto nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados, a juízo da CONTRATANTE;
- k) Adquirir, transportar e instalar todos os materiais e serviços necessários à montagem e funcionamento da cantina e/ou reprografia e/ou estacionamento, bem como móveis necessários à acomodação dos clientes;
- l) Fornecer somente produtos de primeira qualidade nos termos da referida Portaria Conjunta, art. 8º, I a VII, a saber: frutas, legumes e verduras; sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: esfiha aberta ou fechada, coxinha e risoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares; produtos à base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos; barras de chocolates menores de 30g ou mista com frutas ou: fibras; suco de polpa de fruta ou natural; bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares; bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite,



entre outros), sendo os alimentos preparados com absoluto rigor e observância às normas de higiene e da vigilância sanitária, aparência e paladar de acordo com as legislações vigentes de Cantina Escolar, excetuando-se bebidas alcoólicas, energéticos e cigarros de qualquer tipo, gomas de mascar e salgados fritos ;

m) Para o cumprimento do aqui exposto, a CONTRATADA manterá às suas expensas e exclusiva responsabilidade, o quadro de pessoal, todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e quaisquer outros em relação aos empregados que mantiver nas dependências da Cantina para cumprimento da presente cessão;

n) Equipar a Cantina com maquinário e equipamentos, móveis e utensílios apropriados em quantidades suficientes e em perfeito estado de conservação para o funcionamento;

o) Responsabilizar-se em manter, para a execução dos serviços, empregados disciplinados que satisfaçam as condições de saúde requeridas pela natureza dos serviços, inclusive, no que diz respeito à manutenção dos atestados de saúde atualizados, substituindo os empregados que, por qualquer motivo, não se encaixem no padrão de saúde física exigida pelos órgãos de fiscalização sanitária;

p) Permitir, a qualquer tempo que a CONTRATANTE realize inspeções e fiscalizações de funcionamento, os quais poderão examinar e exigir documentos e explicações, e determinar providências para melhor atendimento aos usuários;

q) Responsabilizar-se por ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança dos alimentos;

r) Responsabilizar-se por todos e quaisquer tributos que incidirem sobre a exploração dos serviços concedidos ou deles decorrentes, bem como as despesas com GLP (gás de cozinha), telefone, fornecedores, pessoal, encargos sociais, previdenciários, consertos ou reparos nos móveis, utensílios e instalações;

s) Entregar, ao final do Contrato, o imóvel e demais itens que integram o Anexo I (móveis e aparelhos) cedidos pela CONTRATANTE em perfeito estado de funcionamento e conservação, devendo realizar os reparos que se fizerem necessários, de forma a restituí-los às mesmas condições em que foram entregues, conforme termo de vistoria/entrega/recebimento;

t) Fornecer aos seus empregados, uniformes completos, repondo-os sempre que estes não mais forem utilizáveis, ou comprometam as perfeitas condições de higiene e limpeza;

u) Fornecer à CONTRATANTE, quando solicitado ou em qualquer época, os resultados dos exames de sanidade física de seus empregados, onde fique comprovado não serem portadores de doença;

v) Acatar as instruções emanadas dos servidores designados pela CONTRATANTE, que fiscalizarão a execução dos serviços;

w) Responsabilizar-se integralmente pela guarda e acondicionamento das mercadorias, materiais e equipamentos mantidos nas dependências da cantina/lanchonete, ficando estabelecido que não caiba nenhuma responsabilidade a CONTRATANTE no caso de extravio, furto, roubo etc;

x) Manter mesas, máquinas e equipamentos em condições higiênicas de utilização;



y) Efetuar, rotineiramente, a limpeza das dependências cedidas, recolhendo e acondicionando o lixo em embalagens apropriadas e depositá-lo no local de coleta;

z) Instalar extintores de incêndio na cantina;

aa) Disponibilizar cestos para coleta de lixo nos ambientes internos e externos da cantina/lanchonete;

bb) É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a reparação de eventuais danos causados por vícios ou defeitos nos produtos fornecidos por ela aos consumidores, nos termos do Código de Defesa do Consumidor - CDC, não cabendo qualquer atribuição de responsabilidade solidária, nem subsidiária à CONTRATANTE.

cc) Disponibilizar e manter, às suas inteiras expensas, o fornecimento de café e chá na Sala dos Professores, garantindo a reposição constante e a qualidade dos produtos durante os três períodos de funcionamento da unidade escolar (matutino, vespertino e noturno);

dd) Restringir a prestação dos serviços e a comercialização de produtos exclusivamente à comunidade interna (alunos, professores, servidores e prestadores de serviço vinculados ao Ceeteps), sendo expressamente vedado o atendimento a pessoas estranhas à Unidade Escolar, bem como a utilização das dependências da Cantina para operações de entrega externa (delivery) ou como ponto de apoio para entregadores de aplicativos, visando a segurança e o controle de acesso ao ambiente escolar.

10.2. Os produtos e serviços oferecidos pela CONTRATADA e seus respectivos preços, estão sujeitos ao controle pela CONTRATANTE.

10.3. A CONTRATADA deverá manter profissional com a responsabilidade de elaboração, implantação e manutenção de Manual de Boas Práticas. Esta responsabilidade pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

## **11. DA PROPOSTA:**

11.1. NO ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA deverá conter:

11.1.1. A proposta financeira deverá ser apresentada em 1(uma) via original, sem emendas ou rasuras, contendo a razão social e endereço da empresa, bem como o respectivo número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, datada, rubricada em todas as vias e assinada na última, pelo representante legal da empresa, cuja apresentação implica aceitação tácita de todas as cláusulas e termos deste aviso de procedimento simplificado de contratação;

11.1.2. Nos preços propostos serão considerados incluídos todos os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), trabalhistas, tributários, mão-de-obra, responsabilidade civil, despesas com transporte e frete e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto da presente CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, DESTINADO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA;



11.1.3. Prazo de validade da proposta não inferior a 30 (trinta) dias;

11.1.4. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no aviso de procedimento simplificado de contratação, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta do que não for conflitante com o instrumento convocatório;

11.1.5. Os preços propostos deverão ser cotados em moeda corrente nacional (real), expressos em algarismos e por extenso, admitidas duas casas decimais. Em caso de divergência sobre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;

11.1.6. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender quaisquer das disposições do presente Aviso de procedimento simplificado de contratação.

11.1.7. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Aviso de procedimento simplificado de contratação, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais candidatos;

11.1.8. É vedada a apresentação de mais de uma proposta pela mesma empresa, sob pena de desclassificação.

## **12 - DO JULGAMENTO, CLASSIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:**

12.1 As propostas serão julgadas e classificadas pelo maior preço, observado o valor mínimo de R\$ 1.700,00 (Hum mil e setecentos reais) mensais, pelo espaço;

12.2. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate ocorrerá via sorteio, em ato público, para o qual todos os candidatos serão convocados;

12.3. Concluído o procedimento simplificado de contratação, o vencedor será convocado por meio de correspondência para, no prazo máximo em cinco dias corridos, assinar o contrato CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, DESTINADO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA;

12.4. O não atendimento do prazo mencionado no subitem anterior caracterizar-se-á a desistência do candidato vencedor, constituindo motivo para a convocação do candidato classificado em segundo lugar e, assim, sucessivamente, para contratar nos termos da proposta vencedora;

12.5. Constituir-se-á, também, motivo para a desclassificação do candidato vencedor e a convocação do segundo colocado e, assim, sucessivamente, a apresentação de documentos que revelem divergência com os dados consignados na proposta ou mesmo na habilitação.

## **13. DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES:**

13.1. A impugnação do Aviso de procedimento simplificado de contratação poderá ser feita até 03 (três) dias úteis que antecedem a data da abertura do processo simplificado;

13.2. Aos concorrentes é assegurado o direito de interposição de recurso contra a decisão da comissão julgadora, no prazo de dois dias contados da data da comunicação do resultado do processo simplificado;

13.2.1. A Comissão poderá, com base no recurso interposto, rever a sua decisão, ou ratificá-la, devendo nesse caso, no prazo de dois dias úteis, fazer subir o recurso interposto, para a apreciação da autoridade do processo, que é o Diretor em Exercício da APM (Associação de Pais e Mestres) da Etec Mandaqui;



13.3. O prazo para interposição de recursos relativos a decisões da Comissão de Julgamento, relativa ao julgamento da habilitação e da proposta, será de 2 (dois) dias úteis, a contar da intimação da decisão objeto do recurso;

13.4. Os recursos e impugnações deverão ser protocolizados perante a Comissão de Julgamento, na sede da Etec Mandaqui, em São Paulo/SP;

13.5. Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

#### **14. DA ADJUDICAÇÃO:**

14.1-A adjudicação do presente processo simplificado de contratação ao candidato vencedor será efetivada mediante termo circunstanciado, obedecida à ordem classificatória, depois de ultrapassado o prazo recursal ou mediante a desistência dos prazos recursais expressamente declarados por todos os candidatos participantes do certame registrado em ata;

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

15.1. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente AVISO DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO.

15.2. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação da documentação e propostas ou quaisquer outros documentos, exigidos no convite e não apresentada na sessão de recebimento dos envelopes;

15.3. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificações ou substituições das propostas ou quaisquer outros documentos;

15.4. Só terão direito a usar a palavra, rubricar as propostas e outros documentos, apresentar reclamações ou recursos, assinar atas e os contratos, os candidatos ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão Julgadora;

15.5. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes relativos à documentação, não serão admitidos ao processo simplificado de contratação os participantes retardatários;

15.6. A APM (Associação de Pais e Mestres) da Etec Mandaqui, se reserva o direito de, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, por despacho motivado, adiar, desistir ou revogar o presente processo simplificado de contratação, sem que isso represente motivo para que as empresas participantes pleiteiem qualquer tipo de indenização;

15.7. A participação no processo simplificado de contratação implica plena e irrevogável aceitação das condições deste AVISO DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO e dos seus anexos;

15.8. O presente procedimento simplificado de contratação não importa, necessariamente, em proposta de contrato por parte da APM (Associação de Pais e Mestres) da Etec Mandaqui, podendo esta revogá-lo ou anulá-lo, no todo ou em parte, por vício da ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adiá-lo ou até prorrogar os prazos previstos neste AVISO DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO, sem que disso caiba indenização ou direito ao reembolso;

15.9. Constituem anexos deste aviso de procedimento simplificado de contratação, dele fazendo parte integrante:



Anexo I – Modelo da Proposta;

Anexo II – Atestado de visita assinado pelo representante legal do candidato;

Anexo III – Metodologia de Avaliação da Qualidade dos Serviços;

Anexo IV - Minuta do contrato. Informações serão prestadas aos interessados no horário das 9h às 17h, na Sede da Etec Mandaqui, na Rua Doutor Luis Lustosa da Silva, nº 303, Bairro Santana, em São Paulo/SP, telefone (11) 2972-8217.

São Paulo/SP, 17 de março de 2026.

---

Alexandre Yuji Kitagawa – CPF: 344.542.068-80  
Diretor Executivo da APM  
da Etec Mandaqui



**Cessão de Uso de Espaço Público,  
destinado à exploração de Serviços de Cantina – nº 01/2026**

**Objeto do processo simplificado de contratação:** Cessão de Uso de Espaço Público destinado à exploração de serviços de cantina.

**Oferta:** R\$ ..... (valor numérico e por extenso) mensal.

**Declaração:** Declaro-me/declaramo-nos expressamente de acordo com as normas e condições constantes do Aviso de procedimento simplificado de contratação nº 001/2026, referente ao objeto do processo simplificado de contratação relativa à Cessão de Uso de Espaço Público, da APM, na Etec Mandaqui, submetendo-me ao que ali está estipulado, sendo vencedor.

**Dados da Empresa Candidato:**

Empresa: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade e Estado: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Outros contatos: \_\_\_\_\_

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_

CPF/MF (representante legal): \_\_\_\_\_

RG (representante legal e órgão expedidor): \_\_\_\_\_

**Local e data:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 202\_\_.

\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal



CANDIDATO Nº /

### DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA E APTIDÃO PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Declaramos, para fins de participação no Procedimento Simplificado de Contratação relativa à Cessão de Uso de Espaço Público, nº 01/2026, realizada pela APM da Etec, objetivando a cessão de uso de espaço, destinada à exploração de serviços de CANTINA em sua sede, na Cidade de São Paulo / SP, que:

Em cumprimento às exigências do AVISO DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO, visitamos os locais destinados à Cessão de Uso de Espaço Público e nos inteiramos das atuais condições do espaço da Cantina;

Possuímos os utensílios, mobiliários e equipamentos, tanto quantitativa, quanto qualitativamente e dispomos de condições financeiras suficientes para equipar imediatamente a Cantina, nos padrões almejados, caso sejamos vencedores do certame de processo simplificado de contratação.

Empresa: ..... ;

CNPJ:.....:

Endereço: ..... ;

Cidade:..... Estado: .....

Telefone: (...) ..... Telefone móvel: (.....) .....

E-mail:.....

Nome do representante legal: .....

CPF/MF: .....-.....

RG:.....

Órgão expedidor: .....

Data da expedição: ...../...../.....

#### Local e data:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 202\_\_.

\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal



CANDIDATO Nº /

### METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

| Módulos  | Itens Avaliados        |                                                                                                       |
|----------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Profissionais          | A1 - Uniformidade da equipe<br>A2 - Apresentação e Asseio<br>A3 - Equipamentos de proteção individual |
| <b>B</b> | Frequência             | Cumprimento do cronograma e das atividades                                                            |
| <b>C</b> | Avaliação dos Serviços | Avaliação do cardápio                                                                                 |
| <b>D</b> | Qualidade              | Acatamento à Fiscalização                                                                             |

| Módulo A - Profissionais Pontos                                                                                                                                                | Pontos    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>A1 - Uniformidade de equipe</b>                                                                                                                                             |           |
| Os serviços são executados por funcionários capacitados, em quantidades adequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários são respeitados.                   | <b>03</b> |
| Os serviços são executados por funcionários capacitados, em quantidades adequadas para as áreas e alguns direitos trabalhistas dos funcionários não são respeitados            | <b>02</b> |
| Os serviços são executados por funcionários com capacitação precária em quantidades inadequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários não são respeitados. | <b>01</b> |
| Os serviços são executados por funcionários incapacitados, em quantidades inadequadas para as áreas e os direitos trabalhistas dos funcionários são respeitados.               | <b>0</b>  |
| <b>A2 - Apresentação - Uniformização</b>                                                                                                                                       |           |
| Uniformes completos, limpos, passados, íntegros, empregados com identificações funcionais completa, cabelo presos, unhas limpas e barbas feitas.                               | <b>03</b> |
| Uniformes incompletos, porém, limpos, passados, íntegros, empregados com identificações funcionais, cabelo presos, unhas limpas e barbas feitas.                               | <b>02</b> |
| Uniformes completos, porém, sujos, amarrotados, empregados sem identificação funcional completa, sem uso de tocas, unhas compridas e adereços escandalosos.                    | <b>01</b> |
| Uniformes incompletos, sujos, amassados, com peças de uso pessoal, cabelos soltos, barbas por fazer e com adereços escandalosos.                                               | <b>0</b>  |
| <b>A3 - Equipamento de Proteção individual</b>                                                                                                                                 |           |
| EPIS completos e disponíveis a todos os funcionários (luvas, tocas, máscaras, botas e etc.)                                                                                    | <b>03</b> |
| EPIS completos e indisponíveis a todos os funcionários.                                                                                                                        | <b>02</b> |
| Disponibilidade parcial de EPIS (faltando itens).                                                                                                                              | <b>01</b> |
| EPIS incorretos (ex. luvas cirúrgicas ao invés de luva de borrachas).                                                                                                          | <b>0</b>  |
| <b>Módulo B - Frequência</b>                                                                                                                                                   |           |
| <b>Cumprimento do cronograma e das atividades</b>                                                                                                                              |           |
| A Limpeza das instalações tem ocorrido com a rotina preconizada diária, semanal, mensal e eventual de acordo com cronograma.                                                   | <b>03</b> |
| A Limpeza das instalações tem ocorrido com rotina preconizada diária, semanal, mensal e eventual, mas em desacordo com o cronograma.                                           | <b>02</b> |
| Limpeza das instalações tem ocorrido parcialmente de acordo com o estabelecimento para a rotina diária, semanal, mensal e eventual.                                            | <b>01</b> |
| A limpeza das instalações não tem ocorrido de acordo com o estabelecimento para a rotina diária semanal, mensal e eventual.                                                    | <b>0</b>  |
| <b>Módulo C - Avaliação dos Serviços</b>                                                                                                                                       |           |
| <b>Avaliação do cardápio</b>                                                                                                                                                   |           |
| Cardápio mínimo observado e satisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu.                                                                           | <b>03</b> |
| Cardápio mínimo observado e satisfatória a manutenção da qualidade do menu, porém em quantidades insuficientes. (*)                                                            | <b>02</b> |
| Cardápio mínimo observado, porém, insatisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu. (*)                                                               | <b>01</b> |
| Cardápio mínimo não observado e insatisfatória a manutenção da qualidade e quantidades das opções do menu. (*)                                                                 | <b>0</b>  |

<https://etecmandaqui.cps.sp.gov.br/>



| <b>MÓDULO D - Qualidade</b>                                                                                  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Acatamento à Fiscalização</b>                                                                             |           |
| Executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, no prazo estipulado                                          | <b>03</b> |
| Executar parcialmente, por motivo justificado, o serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, no prazo estipulado. | <b>02</b> |
| Executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem, contudo, observar o prazo que lhe for estipulado.       | <b>01</b> |
| Deixar de executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.                            | <b>0</b>  |

| <b>CONCEITO DE PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS</b> |                         |                          |                           |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Muito bom 03<br>(três) pontos                                  | Bom 02<br>(dois) pontos | Regular<br>01 (um) ponto | Péssimo<br>0 (zero) ponto |

| <b>CÁLCULOS PARA OBTENÇÃO DO RESULTADO DA AVALIAÇÃO</b> |                           |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| TOTAL DE PONTOS DOS MÓDULOS                             | PONTUAÇÃO MÁXIMA POSSÍVEL |
| A (03)                                                  |                           |
| B (01)                                                  |                           |
| C (01)                                                  |                           |
| D (01)                                                  |                           |
| RESULTADO MÁXIMO DA AVALIAÇÃO*                          |                           |

(\*) Obs.1: A falta de cada material e/ou utensílio específico será considerada ocorrência individual, podendo ocorrer o registro de várias ocorrências na mesma data.

(\*) Obs. 2: Caso a Contratada apresente a faixa de pontuação abaixo de 6 pontos, será penalizada com a rescisão contratual.

**Local e data:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 202\_\_.

\_\_\_\_\_  
Alexandre Yuji Kitagawa / 344.542.068-80  
Diretor Executivo da APM  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Nome completo / CPF  
representante legal  
CONTRATADA



## Modelo de Orçamento

AVISO nº 001/2026

TIPO: MAIOR PREÇO

Objeto: CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO – Cantina

| Proponente:   |                     |                     |                     |                |             |
|---------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------|-------------|
| Endereço      |                     |                     |                     |                |             |
| Cidade/Estado |                     |                     | CEP:                |                |             |
| Telefone:     |                     | CEL:                | E-mail:             |                |             |
| CNPJ:         |                     |                     | Insc. Estadual/Mun: |                |             |
| ITEM          | DESCRIÇÃO DO OBJETO | QUANTIDADE UNITARIA | QUANTIDADE TOTAL    | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|               |                     |                     |                     |                |             |
| Valor Total   |                     |                     |                     |                |             |

### Importante

VALIDADE do ORÇAMENTO: \_\_\_\_\_ (MÍNIMO 60 DIAS)

DATA DA EMISSÃO: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome Completo

CPF Assinatura do Responsável Carimbo da Empresa

A FORNECEDORA: