



**SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI
DEPARTAMENTO REGIONAL DE SÃO PAULO**

CHAMAMENTO PÚBLICO

**PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA
FORMA ABERTA - N.º 113/2025**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
(ALMOÇO E KITS LANCHES) AOS PARTICIPANTES DO CONSTRUSER 2025**

DATA DA DISPUTA: 03/06/2025 ÀS 09H30 (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE SELEÇÃO: ECONÔMICO (MENOR PREÇO)

GERÊNCIA DE COMPRAS



**PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA
FORMA ABERTA - Nº 113/2025**

1. NORMAS ESPECÍFICAS

1.1. O presente documento, denominado “**Chamamento Público**” poderá ser obtido por meio dos sites oficiais do Serviço Social da Indústria – Sesi: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais>, e/ou plataforma eletrônica: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/> na qual ocorrerá a disputa de preços, **sob o número 1071123**.

1.2. As regras para processamento da disputa serão as mesmas utilizadas na referida plataforma, salvo disposto em contrário neste instrumento, diferenciando-se apenas no que diz respeito as terminologias.

1.3. As normas deste Chamamento Público serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as participantes.

1.4. Este Processo de Seleção poderá ser justificadamente cancelado, no todo ou em parte, a qualquer momento, bem como, ter seus prazos prorrogados, a critério da Comissão de Contratação.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Processo de Seleção tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de alimentação (almoço e kits lanches) aos participantes do “CONSTRUSER 2025” a ser realizado no dia 28 de setembro de 2025, nos municípios de Bauru, Campinas, Presidente Prudente, Ribeirão Preto, São Bernardo do Campo, São José do Rio Preto, Mogi das Cruzes, Votorantim, Osasco e Santos, conforme Memorial Descritivo e demais anexos.

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 2.1.1. Critério de seleção: | Econômico – menor preço |
| 2.1.2. Forma do Processo de Seleção: | Com Disputa Aberta |
| 2.1.3. Vigência Contratual: | 4 meses , a partir da assinatura do contrato, somente podendo ser prorrogado mediante a elaboração de termo aditivo nos termos previstos no artigo 34 do RCA. |

2.2. O Processo de Seleção será regido pelo **Regulamento para Contratação e Alienação – RCA** do Serviço Social da Indústria – Sesi, aprovado pelo Conselho Nacional do Sesi por meio da Resolução CN-Sesi nº 0053/2023 de 16/05/2023, devidamente publicados nos Portais da Transparência do Sesi e pelas Normas Específicas contidas nesse Regulamento de Credenciamento e nos seguintes anexos:

Anexo A	Modelo de Declaração sobre o Emprego de Menor e Outras Informações	
Anexo B	Memorial Descritivo	Anexo I – Ficha Técnica de Produtos (Almoço)
		Anexo II - Ficha Técnica de Produtos (Kits Lanches manhã e tarde)
		Anexo III – Relação de Unidades



Anexo C	Modelo de Proposta
Anexo D	Minuta de Contrato
Anexo E	Termo de Confidencialidade
Anexo F	Atestado de Visita / Declaração de Renúncia

2.3. Definições

- 2.3.1. Contratante: Serviço Social da Indústria – Sesi, Departamento Regional de São Paulo.
- 2.3.2. Gestor do Sesi-SP: responsável pelas aprovações pertinentes a este Processo de Seleção.
- 2.3.3. Comissão de Contratação: formada por 03 (três) membros, cuja atribuição é analisar, emitir pareceres técnico-financeiros, decidir acerca da qualificação dos participantes e das propostas, dos pedidos de reconsideração e do resultado do Processo de Seleção.
- 2.3.4. Condutor: integrante da Comissão de Contratação que será o responsável pela condução da reunião de disputa, bem como das demais fases do processo.
- 2.3.5. Participante: empresa que apresentar proposta para o Processo de Seleção.
- 2.3.6. Contratada: empresa selecionada no Processo de Seleção.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Processo de Seleção, empresas com ramo de atividade compatível com o objeto, comprovado por meio da Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), tal comprovação também poderá ser realizada por meio do Contrato Social.

3.2. Não poderão participar, empresas:

- 3.2.1. reunidas sob regime de Consórcio;
- 3.2.2. que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do Sesi-SP e do SENAI-SP;
- 3.2.3. suspensas temporariamente do direito de contratar com o Sesi-SP e o SENAI-SP e as demais Entidades que integram o Sistema Indústria;
- 3.2.4. declaradas inidôneas pelo Tribunal de Contas da União, site para consulta: https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:5601730243026::::P3_TIPO_RELACAO:INIDONE, nos termos do Art. 46 da Lei nº 8.443/92;
- 3.2.5. estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.2.6. que estejam em processo de falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 3.2.6.1. as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão positiva de recuperação judicial, com a respectiva comprovação da homologação judicial do plano de recuperação.



3.2.7. empresas em dissolução ou em liquidação, e

3.2.8. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios, representantes legais ou responsáveis técnicos em comum e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

3.2.9. As interessadas poderão visitar as instalações onde os serviços serão realizados, a fim de atestar a exequibilidade, de uma das unidades relacionadas no Anexo III, até 48 (quarenta e oito horas) antes da data da realização da disputa de preços, no horário das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00, devendo a visita ser agendada através do telefone de contato da unidade indicada no Anexo III, ocasião em que receberão o documento “Atestado de Visita Técnica”, cujo modelo está apresentado no Anexo F.

3.2.10. Alternativamente, poderá ser apresentada “Declaração de Renúncia”, documento de emissão própria, em papel timbrado, firmado por seu representante legal, que assume todos os riscos envolvidos e quaisquer ônus decorrentes da execução do objeto, independentemente da visita técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

4.1. As empresas interessadas, portadores de chave e senha de acesso, deverão registrar propostas iniciais em conformidade com os requisitos definidos neste Chamamento Público, na plataforma eletrônica: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, cuja reunião pública ocorrerá no dia e horário previsto no cronograma.

4.2. As interessadas deverão encaminhar a PROPOSTA ESCRITA ATUALIZADA concomitantemente com a DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO, conforme itens 6 e 7 deste chamamento público, EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA ELETRÔNICO: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, em até 01 (um) dia útil após a solicitação.

4.3. Eventuais desistências e/ou alterações nas propostas iniciais registradas na plataforma deverão ser realizadas exclusivamente pelos participantes, antes da data e horário de abertura das propostas.

4.4. Será observado o horário de Brasília/DF para todas as referências de tempo contidas neste Chamamento Público.

4.5. A participação neste Processo de Seleção pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às regras e exigências de qualificação previstas neste Chamamento Público, e na plataforma do Banco do Brasil, sendo responsável por todas as transações efetuadas.

4.6. Caberá a empresa participante acompanhar alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a reunião pública, inclusive das decisões da Comissão de Contratação, sendo responsável exclusivo pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens constantes da plataforma e ainda por eventuais perdas de conexão.



4.7. A disputa será conduzida pelo membro da Comissão de Contratação, denominado Condutor do Processo de seleção, que será responsável pelo seu processamento.

4.8. Os interessados em acompanhar a disputa poderão fazê-lo acessando na Internet o endereço eletrônico <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, onde se encontra o link do Processo Seletivo.

4.9. Ao cadastrar a proposta no site na plataforma eletrônica <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, as informações inseridas no campo denominado “Descrição/Observação (Opcional)” tem caráter de preenchimento facultativo e não poderão identificar a empresa participante, visando preservar o sigilo das propostas.

4.10. Para elaboração da proposta a participante deverá considerar que:

4.10.1. O preço total para o lote ofertado deve considerar os impostos diretos e indiretos, taxas, contribuições, fretes, seguros e quaisquer outras incidências fiscais e/ou tributárias e demais custos e despesas incidentes na prestação do serviço;

4.10.2. No caso de lotes com mais de um item, o valor total a ser lançado na plataforma eletrônica, <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, é a soma dos valores totais (quantidade x preço unitário) de cada item que compõe o lote;

4.10.3. Não há obrigatoriedade de apresentar ofertas para todos os lotes, entretanto, devem ser cotados todos os itens do mesmo lote;

4.10.4. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irrevogáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento;

4.10.5. Validade mínima da proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da reunião pública;

4.10.6. A base dos preços será a data da reunião pública.

4.10.7. Os serviços ofertados devem corresponder às exigências constantes do Memorial Descritivo, sob pena de desclassificação.

4.10.8. O pagamento será realizado no prazo definido no item 12 – DO PAGAMENTO, não sendo aceita proposta com pagamento antecipado.

4.10.9. Pela elaboração da proposta a empresa participante não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

O fornecimento da alimentação (kits lanches e almoços, conforme Memorial Descritivo (Anexo B), nos municípios de: Bauru, Campinas, Presidente Prudente, Ribeirão Preto, São Bernardo do Campo, São José do Rio Preto, Mogi das Cruzes, Votorantim, Osasco e Santos.



4.10.10. A empresa a ser contratada deverá seguir rigorosamente os horários de entrega dos kits lanches e a equipe técnica operacional deverá estar no máximo às 6h da data a ser estipulada do dia do evento no local onde serão executados os serviços.

4.10.11. As despesas com alimentação, transporte, hospedagem, uniformes e outros equipamentos fornecidos aos funcionários que executarão os serviços são de responsabilidade da empresa a ser contratada.

4.10.12. As Notas Fiscais referentes aos lotes 1 a 10 devem ser apresentadas, obrigatoriamente, como Nota Fiscal de Serviço Eletrônica (NFS-e).

4.10.13. As Notas Fiscais referentes aos lotes 11 a 20 devem ser apresentadas, obrigatoriamente, como Nota Fiscal Eletrônica (NF-e/DANFE).

4.11. A proposta final e documentos de qualificação deverão ser anexados pela empresa arrematante, após a disputa, na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, no prazo de até 01 (um) dia útil após a solicitação do Condutor.

4.12. **Do Credenciamento na nova plataforma** <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

4.12.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Banco do Brasil S/A).

4.12.2. As pessoas jurídicas ou empresas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação a referida instituição bancária (agência de livre escolha do interessado) de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

4.12.3. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa interessada, deverá ser apresentada ao Banco do Brasil S/A cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

4.12.4. A chave de identificação e senha terão validade determinada pelo Banco do Brasil S/A, sendo de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesi-SP e ao SENAI-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrente do uso indevido, ainda que por terceiros.

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

5. DA FASE DE DISPUTA

5.1. A partir do horário previsto no cronograma será iniciada a reunião pública da disputa aberta de preços, cujos preços iniciais serão divulgados.

5.2. O Condutor realizará a disputa, podendo desclassificar as propostas que:

- a) não estiverem em consonância com o exigido neste Chamamento Público, e
- b) apresentem preços irrisórios ou incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo.

5.2.1. Tal decisão e outras pertinentes serão registradas na plataforma para acompanhamento das participantes.

5.2.2. A validade do processo de seleção não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa, desde que justificada pela Comissão de Contratação, inclusive quanto ao preço.

5.2.3. Aberta a etapa competitiva, os participantes deverão estar conectados ao sistema para participar da reunião de lances.

5.2.4. As empresas participantes poderão ofertar lances sem restrição de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance.

5.2.5. Todos os lances serão registrados pela plataforma, que indicará sempre o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas participantes, mantendo em sigilo os autores dos lances durante a reunião de disputa.

5.2.6. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “Aberto”, em que os participantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.2.7. Durante a disputa, as participantes deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para o lote, conforme abaixo:

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PARTICIPANTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
01	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
02	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
03	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
04	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
05	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
06	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00



07	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
08	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
09	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
10	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
11	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
12	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
13	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
14	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
15	R\$ 500,00	R\$ 500,00
16	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
17	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
18	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
19	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00
20	R\$ 3.000,00	R\$ 3.000,00

5.2.8. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

5.2.8.2. Não havendo lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.2.9. A exclusão de lance somente será possível pelo fornecedor durante a fase de lances, dentro do prazo de 15 (quinze) segundos, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do lote.

5.2.10. No caso de desconexão do Condutor, durante a etapa de lances, se o sistema permanecer acessível aos participantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

5.2.11. Encerrada a fase competitiva, sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Condutor, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.2.12. Encerrada a disputa, o sistema informará a proposta de menor preço. O condutor do processo solicitará, no campo “*chat de mensagem*”, o envio da PROPOSTA ESCRITA ATUALIZADA E DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO correspondentes, para acesso público e avaliação do condutor, sendo necessariamente, inseridos pelo arrematante em até 01 (UM)



dias úteis após solicitação na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

5.2.12.1. O Condutor poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao participante arrematante do lote, com vistas a redução do preço, decidindo sobre sua aceitação.

5.2.12.2. Caso o preço resultado desta negociação, ainda esteja incompatível com o mercado, o Condutor poderá convocar o participante subsequente para que tenha a mesma oportunidade e assim, sucessivamente.

5.2.13. A ausência da documentação, após o prazo de solicitação, ocasionará na desclassificação do participante e a convocação do próximo colocado em preço.

6. DA PROPOSTA ESCRITA FINAL

6.1. A proposta final e demais anexos deverão ser anexados pela arrematante, no prazo estabelecido no item 4.11. deste Chamamento Público, o qual poderá ser prorrogado por igual período a critério da Comissão de Contratação, devendo neste caso, ser utilizado o mesmo critério para as demais participantes.

6.1.1. Proposta Comercial

6.1.1.1. Proposta de preços, com identificação da participante e do lote arrematado, conforme Modelo de Proposta, Anexo C.

6.1.1.2. O preço da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Condutor, para obtenção de preço menor.

6.1.1.3. A proposta e a documentação de qualificação da arrematante serão analisadas pela Comissão de Contratação, que poderá se valer de assessoramento da área técnica e jurídica do Sesi-SP, quando for o caso, podendo ser realizadas diligências para confirmação das informações contidas nos documentos apresentados e o atendimento as especificações exigidas, por meio de esclarecimentos ou informações complementares.

6.1.1.4. A inobservância da exigência, no prazo de 2 (dois) dias úteis, resultará na desclassificação da proposta para o lote correspondente.

7. DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO

7.1. Modelo de declaração sobre emprego de menor e outras informações, Anexo A, concordando com os termos do Chamamento Público, autorizando o uso da imagem e tratamento dos dados, credenciando o representante legal perante o Sesi-SP para todos os assuntos pertinentes ao presente Processo de Seleção, entre outros.



7.2. Prova de inscrição e de situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

7.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.

7.4. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.

7.5. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias.

7.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do participante, consubstanciada na Certidão expedida pela Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda e/ou Procuradoria Geral do Estado.

7.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, referente a tributos mobiliários do domicílio ou sede do participante.

7.8. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, do domicílio ou sede da participante.

7.9. Certidão Negativa específica de Falência, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais, expedida pelo Cartório Distribuidor do local da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não anterior a 90 (noventa) dias contados da data da reunião pública, no caso de não constar prazo de validade em seu texto.

7.9.1. As sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão positiva de recuperação judicial, com a respectiva comprovação da homologação judicial do plano de recuperação.

7.10. Registro comercial, no caso de empresa individual, além da cópia do RG e CPF do titular.

7.10.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.10.2. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples ou civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

7.11. **Aptidão Técnica**

7.11.1. Declaração expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, na qualidade de contratante para o qual já prestou serviços compatíveis com o objeto da presente contratação.

7.11.2. A(s) declaração(ões) em papel timbrado, deverá(ão) conter, no mínimo:



- a) Razão Social, CNPJ, endereço e contato do emitente;
- b) Razão Social, CNPJ, endereço e contato da empresa contratada;
- c) Data da emissão;
- d) Assinatura e identificação do responsável pela declaração.

7.11.3. Cópia simples do Alvará de Funcionamento junto a Vigilância Sanitária ou cópia da publicação em Diário Oficial, que comprovem que a participante está apta a produzir e comercializar produtos alimentícios conforme o objeto deste chamamento público.

7.11.4. Apresentar Atestado de Visita conforme (Anexo E) ou alternativamente Documento de emissão própria, em papel timbrado da empresa, firmado por seu representante legalmente constituído, consignando, sob as penas da lei, que assume todos os riscos envolvidos e quaisquer ônus decorrentes da execução dos serviços, independentemente de ter realizado a visita técnica na unidade, bem como que atenderá a todos os requisitos elencados no Chamamento Público e seus anexos e que formatará sua proposta comercial contemplando integralmente os requerimentos identificados neste processo de seleção.

7.11.4.1. A ausência do atestado de visita ou a não apresentação do documento de emissão própria assumindo plenamente a responsabilidade pela execução dos serviços, conforme acima especificado, implicará na inabilitação da participante.

7.11.5. Os documentos de qualificação, bem como quaisquer outros solicitados, deverão estar válidos na data da disputa.

7.12. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

8. DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO

8.1. A Comissão de Contratação poderá se valer de assessoramento técnico para análise das propostas e documentação de qualificação apresentadas pelas participantes, os quais emitirão pareceres que subsidiarão as tomadas de decisões.

8.2. A critério da Comissão de Contratação, eventuais falhas ou omissões formais poderão ser relevados, desde que não resultem em prejuízo para o entendimento das propostas.

8.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Chamamento Público.

8.4. Durante o Processo de Seleção, é facultado a Comissão de Contratação ou aos técnicos por ela designados realizar diligências para esclarecimentos e informações complementares, bem como conceder prazo para que os participantes adequem suas propostas e documentos de qualificação, visando sanar eventuais omissões ou inadequações.

8.4.1. A critério da Comissão de Contratação poderão ser aceitos documentos que, embora não entregues quando da convocação, estavam vigentes e/ou válidos na data da disputa.

8.5. Todos os cálculos serão efetuados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.



8.6. A análise das propostas, observará a ordem da classificação, resultante da disputa de preços, restringindo-se, a princípio, à proposta apresentada pela arrematante, desde que atenda plenamente as exigências deste Chamamento Público, caso contrário, será avaliada a proposta subsequente e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

8.6.1. Visando à celeridade do processo, a critério da Comissão de Contratação, poderá ser solicitada proposta final das próximas colocadas, para análise simultânea e concomitantemente.

8.7. O Condutor poderá negociar com as participantes, observando a ordem de classificação das propostas, visando a redução dos preços e adequação ao mercado.

8.8. Serão desclassificadas as participantes:

8.8.1. nas situações previstas no item 3.2;

8.8.2. cujas propostas não atendam às exigências constantes do Memorial Descritivo;

8.8.3. na apresentação de declarações emitidas por empresas que mantenham vínculo societário ou qualquer outra forma de relação direta ou indireta com a participante, tais como participação comercial, técnica, econômica ou financeira;

8.9. O não atendimento aos requisitos e dos prazos estipulados neste Chamamento Público, a participante será desclassificada, cabendo ao Condutor registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas participantes.

8.10. Caso haja desistência da proposta, a critério exclusivo do Sesi-SP, a participante poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e Senai, por um período de até 05 (cinco) anos.

8.11. Constatado o atendimento dos requisitos previstos neste Chamamento Público, a participante será classificada e considerada apta para contratação.

8.12. Caso haja empate entre duas ou mais propostas, prevalecerá a primeiramente registrada, desde que tenha atendido a todos os requisitos exigidos neste Chamamento Público.

8.13. Na hipótese de desclassificação de todos os participantes, o Sesi-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de outras propostas ou de novos documentos, escoimados das causas que implicaram na desclassificação.

8.14. O resultado dessas análises será submetido à Comissão de Contratação, sendo as decisões lavradas em atas e disponibilizadas às participantes na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, abrindo-se o prazo para apresentação de pedido de reconsideração.



9. DOS PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E DE RECONSIDERAÇÃO

9.1. As eventuais dúvidas deverão ser encaminhadas, até a data prevista no cronograma anexo, através do e-mail: contservicos@sesisenaisp.org.br à Gerência de Compras – GC, mencionando o número do Processo de Seleção e o objeto da contratação.

9.1.1. As respostas, eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizadas às interessadas nos endereços eletrônicos: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais>, até a data prevista no cronograma, sem, porém, identificar o formulador da consulta, as quais passarão a valer como normas.

9.2. Das decisões proferidas quanto a qualificação das participantes e de suas propostas, caberá pedido de reconsideração à Comissão de Contratação, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado de cada participante, na plataforma do <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, a ser encaminhado através do e-mail: contservicos@sesisenaisp.org.br.

9.2.1. As participantes, cuja situação no processo possa ser afetada, poderão se manifestar sobre o pedido de reconsideração, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da divulgação do resultado de cada participante, na plataforma do <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

9.2.2. Havendo pedido de reconsideração, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado.

9.3. Da decisão da Comissão de Contratação relativa ao pedido de reconsideração não caberá novo pedido de reconsideração.

9.4. Definido o resultado pela Comissão de Contratação e não havendo pedidos de reconsideração ou sendo estes devidamente analisados e respondidos, o Processo de Seleção seguirá para conclusão.

10. DA CONTRATAÇÃO

10.1. As condições estabelecidas neste Chamamento Público, no que se aplicar, farão parte do contrato e/ou pedido de compra correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.

10.2. Após aprovação do Processo de Seleção, a participante selecionada será notificada para assinatura do contrato no prazo de 02 (dois) dias úteis.

11.2.1. A documentação de qualificação apresentada na plataforma eletrônica será utilizada para a realização do Cadastro da participante selecionada. Entretanto, quando da assinatura do contrato, poderá haver necessidade de atualização da documentação, em parte ou no todo, que deverá ser providenciada pela empresa a ser contratada, no prazo de até 02 (dois) dias úteis.

11.2.1.1. O prazo acima estabelecido poderá ser prorrogado, a critério exclusivo da Comissão de Contratação.



10.3. Caso a participante selecionada não assine o contrato e/ou não apresente a documentação regular, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a critério exclusivo do Sesi-SP, poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e Senai, por um período de até 05 (cinco) anos e/ou aplicadas as penalidades previstas no item 14 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES. Nesse caso, o Sesi-SP poderá convocar as participantes remanescentes para fazê-lo, observada a ordem de classificação, ou realizar novo Processo de Seleção.

10.4. Antes da assinatura do contrato, o Sesi-SP poderá desclassificar a participante selecionada, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento deste Processo de Seleção que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento.

10.5. Poderão ser subcontratados partes do objeto, mantida a responsabilidade da Contratada e desde que expressamente autorizado pelo Sesi-SP.

10.5.1. Fica vedada a subcontratação, nas seguintes situações:

- a) Subcontratação total do objeto;
- b) De empresas participantes deste Processo de Seleção, e
- c) De empresa impedida de contratar com o Sesi-SP e Senai-SP.

10.5.2. Os pagamentos correspondentes aos serviços prestados pela Subcontratada serão realizados somente à Contratada.

10.5.3. A contratada deverá apresentar ao Sesi-SP a documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, conforme previsto no item 7 e 8 e subitens deste Chamamento Público.

10.6 O contrato vigorará pelo prazo de 04 (quatro) meses, podendo ser prorrogado, se for o caso, nos termos do artigo 34 do RCA.

10.6.1 Fica convencionado que, havendo prorrogação do contrato e a critério das partes, após o 12º mês da vigência do contrato, poderá ser aplicado o reajustamento de preço com base no índice IPCA/IBGE ou ainda, por outro índice que venha a substituí-lo, caso haja a extinção deste, ora acumulado nos últimos 12 meses do contrato ou mediante concordância entre as partes, referente ao segundo mês anterior ao 12º mês de vigência do instrumento.

10.7 Qualquer uma das partes poderá rescindir o contrato antecipadamente, desde que comunique sua intenção com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência.

11. DO RECEBIMENTO E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços, objeto deste Chamamento Público, de acordo com as exigências definidas nas Especificações Técnicas, Memorial Descritivo, Anexo B, do PSDA 113/2025 e minuta de contrato, ora cumprindo todas as obrigações e prazos pactuados.



11.1.1. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos serviços por seus empregados, prepostos, parceiros e terceiros.

11.1.2. Executar os serviços nos prazos estabelecidos.

11.1.3. Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação entre outros, necessários à execução dos serviços.

11.1.4. Considerar a vistoria e aceitação dos serviços por técnicos do Sesi-SP, se for o caso.

11.1.5. Notificar por escrito ao Sesi-SP, ao gestor do Contrato, caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das condições e prazos estabelecidos no contrato.

11.1.6. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que venham a causar ao Sesi-SP.

11.1.7. Solucionar eventuais falhas sem ônus ao Sesi-SP.

11.1.8. Manter, durante o tempo de vigência do contrato, os documentos de regularidade fiscal e regularidade técnica devidamente atualizados.

11.2. Os serviços inerentes à esta contratação serão conduzidos sob a fiscalização da Gerência de Esporte e Lazer, que indicará funcionário que exercerá a função de Gestor do Contrato, responsável por acompanhar a execução, as etapas e prazos determinados, conferir os documentos e relatórios pertinentes, atestar a realização dos serviços e liberar os pagamentos correspondentes.

11.3. Respeitada todas as previsões descritas na minuta de contrato, a Contratada é a única e exclusiva responsável por todos os encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais, oriundos da execução do contrato, podendo o Sesi-SP a qualquer tempo, exigirem a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento do valor ajustado no contrato.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 10 (dez) dias, fora dezoena, após a prestação de serviços com a entrega efetiva da nota fiscal, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.

12.1.1. Quando recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no primeiro dia útil subsequente; no mês de fevereiro, os pagamentos serão realizados nos dias 10, 20 e 28 (ou 29, se o ano for bissexto).

12.2. Para contagem do prazo de pagamento, considerar-se-á o dia da entrega da Nota Fiscal / Fatura, devidamente validada pelo Gestor do Contrato.

12.2.1. As Notas Fiscais referentes aos lotes 1 a 10 devem ser apresentadas, obrigatoriamente, como Nota Fiscal de Serviço Eletrônica (NFS-e).



12.2.2. As Notas Fiscais referentes aos lotes 11 a 20 devem ser apresentadas, obrigatoriamente, como Nota Fiscal Eletrônica (NF-e/DANFE).

12.3. O Sesi-SP, em conformidade com a legislação vigente, reterá do valor bruto da Nota Fiscal / Fatura, as alíquotas referentes aos impostos/taxas: IR, INSS, ISS, CSLL, COFINS, PIS/PASEP, entre outros, os quais deverão estar devidamente destacados no documento fiscal.

12.4. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, devendo ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados. Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar os títulos.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. À Participante:

13.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Chamamento Público, dos compromissos assumidos, bem como, se for constatado inveracidade de quaisquer informações e/ou documentos fornecidos, poderá implicar, à participante, a penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do Processo de Seleção.

13.1.2. A recusa injustificada ou não aceita pelo Sesi-SP em assinar o contrato e/ou os pedidos de compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas e poderá acarretar às seguintes penalidades:

- a) perda do direito à contratação, e
- b) suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

13.2. À Contratada:

13.2.1. O atraso injustificado ou o descumprimento de quaisquer obrigações, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total do contrato.

13.2.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente o contrato e/ou pedidos de compra, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas neste Chamamento Público, inclusive a de suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI por prazo de até 05 (cinco) anos.

13.2.3. A parte que der motivo à rescisão por atrasos ou por descumprimento das cláusulas e condições constantes do contrato incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor envolvido, e/ou retirada dos materiais e/ou equipamentos e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

13.3. As penalidades previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente



13.4. Os valores relativos as multas aplicadas, bem como, outros valores que forem devidos serão deduzidos dos créditos que a contratada possuir com o Sesi-SP ou cobrados administrativa ou judicialmente.

14. CASOS OMISSOS

14.1. Qualquer caso omissos no decurso deste Chamamento Público será dirimido pela Comissão de Contratação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 22 de maio de 2025.

Gerência de Compras – GC
Serviço Social da Indústria (SESI)
Departamento Regional de São Paulo



CRONOGRAMA

PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA ABERTA N.º 113/2025

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO
(ALMOÇOS E KITS LANCHES) AOS PARTICIPANTES DO CONSTRUSER 2025**

Eventos	Datas
Publicação	22/05/2025
Retirada do Chamamento Público	A partir de 22/05/2025 <i>site:</i>
Pedidos de Esclarecimentos	De 22/05/2025 até 28/05/2025 <i>e-mail:</i> contservicos@sesisenaisp.org.br
Resposta	30/05/2025
Início da reunião pública de disputa de preços	03/06/2025 as 9h30

Informações sobre o andamento deste processo de seleção podem ser obtidas com **Sra. Amanda Chinaglia**, pelo telefone (11) 3146-7003, e-mail: contservicos@sesisenaisp.org.br ou amanda.chinaglia@sesisenaisp.org.br.



ANEXO A

MODELO DE DECLARAÇÃO CONCORDANDO COM OS TERMOS DO CHAMAMENTO PÚBLICO E OUTRAS INFORMAÇÕES

(em papel timbrado da participante)

Ao
Serviço Social da Indústria (SESI)
Gerência de Compras – GC

PROCESSO DE SELEÇÃO N.º 113/2025

DADOS DA EMPRESA		
Razão Social:		
Endereço completo:		
Telefone:	E-mail:	
CNPJ:		

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Seleção acima referido que:

- a) concorda com as condições e regras deste Chamamento Público;
- b) na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do Sesi-SP e do Senai-SP;
- c) na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra participante do referido processo de seleção;
- d) à elaboração da proposta é de nossa responsabilidade,
- e) não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, e
- f) que concordamos com a Política de Proteção de Dados Pessoais e Privacidade do Sesi-SP e do Senai-SP, disponibilizada nos links <https://privacidade.sesisp.org.br>, bem como aderimos ao Código de Ética do Sesi-SP, disponível em <https://transparencia.sesisp.org.br/integridade> e comprometendo-nos a cumpri-lo integralmente, naquilo que nos for aplicável.

(Local e Data)

(Nome completo e assinatura do representante legal)

ANEXO B**MEMORIAL DESCRITIVO****1. OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de alimentação aos participantes do **“CONSTRUSER 2025”**, visando o preparo e distribuição de alimentos (almoço) e kits lanches diretamente nas unidades do Sesi-SP e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos dispositivos legais vigentes, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, logística e mão de obra para sua distribuição.

2. DATA DO EVENTO E VIGÊNCIA

2.1. O serviço deverá ser prestado no dia **28 de setembro de 2025**.

2.2. O contrato a ser firmado pelas partes será pelo prazo de 04 (quatro) meses, podendo ser prorrogado, se o caso, nos termos do artigo 34 e 38 do RCA.

2.3. Fica convencionado que, havendo prorrogação do contrato e a critério das partes, após o 12º mês da vigência do contrato, poderá ser aplicado o reajustamento de preço com base no índice IPCA/IBGE ou ainda, por outro índice que venha a substituí-lo, caso haja a extinção deste, ora acumulado nos últimos 12 meses do contrato ou mediante concordância entre as partes, referente ao segundo mês anterior ao 12º mês de vigência do instrumento.

2.4. Qualquer uma das partes poderá rescindir o contrato antecipadamente, desde que comunique sua intenção com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência.

3. LOCAL

Lote	Regional	Quantidade de Público	Quantidade Voluntários	Quantidade Participantes	Quantidade de Refeições	Quantidade de Kits Lanches	Endereço Sesi
1 e 11	Bauru	1.200	100	1.300	1.300	2.600	R: Rubens Arruda, 8-50 Altos da Cidade, Bauru/SP
2 e 12	Campinas	1.300	200	1.500	1.500	3.000	Av. Ary Rodriguez, 200 - Bacuri – Campinas/SP
3 e 13	Presidente Prudente	1.300	200	1.500	1.500	3.000	Av. Ibraim Nobre, 585 - Pq. Furquim Presidente Prudente/SP
4 e 14	Ribeirão Preto	2.300	200	2.500	2.500	5.000	R: Dom Luiz do Amaral Mousinho, 3465 - Castelo Branco – Ribeirão Preto/SP
5 e 15	São Bernardo do Campo	1.200	200	1.400	1.400	2.800	R. Suécia, 900 - Assunção, São Bernardo do Campo/SP
6 e 16	São José do Rio Preto	1.200	200	1.400	1.400	2.800	Av. Duque de Caxias, 4656 - Vl. Elvira - São José do Rio Preto/SP



7 e 17	Mogi das Cruzes	1.400	200	1.600	1.600	3.200	Rua Valmet, 171 - Braz Cubas, Mogi das Cruzes
8 e 18	Votorantim	3.000	300	3.300	3.300	6.600	Rua Cláudio Pinto Nascimento, nº 140, Votorantim/SP
9 e 19	Osasco	4.300	200	4.500	4.500	9.000	Rua Calixto Barbieri, 23 -Jd. Piratininga, Osasco/SP
10 e 20	Santos	900	100	1.000	1.000	2.000	Av. Nossa Senhora de Fátima, 366 - Jd. Santa Maria - Santos/SP
Total				20.000	20.000	40.000	

4. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A prestação do serviço ocorrerá concomitantemente em **10 (dez)** regiões do Estado de São Paulo, envolvendo o preparo e distribuição de espetos de churrasco e demais itens do cardápio para a refeição nas localidades citadas e distribuição dos kits lanches, em condições higiênico-sanitárias adequadas, para o fornecimento de alimentação.

4.2. Não há obrigatoriedade de oferta para todos os lotes, entretanto, o preço cotado deve contemplar todos os itens correspondentes ao lote pretendido.

4.3. A empresa CONTRATADA deverá fornecer os gêneros alimentícios, os insumos, disponibilizar equipamentos (em adequado estado de conservação) e mão de obra, para atender o serviço solicitado.

4.4. Os kits lanches deverão ser produzidos pela CONTRATADA, em suas dependências físicas e entregas na Unidade do Sesi-SP pretendida em adequadas condições de higiene, nos horários exigidos neste Memorial Descritivo.

4.5. A empresa CONTRATADA deverá em todas as etapas da produção das preparações e ou montagem, desde aquisição da matéria-prima ou alimentos prontos para o consumo até o transporte e distribuição, seguir as orientações constantes na legislação vigente da localidade em que for realizado o atendimento. Portaria CVS- 5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

4.6. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional qualificado em número suficiente e com competência técnica para a prestação dos serviços, considerando as características da Unidade bem como: número de refeições servidas, tipos/ padrões de serviços, diversidade e complexidade.

4.7. Por atendimento a eventos, seja oferta de lanches, churrasco e/ou outros, quando solicitada, elaborar um cardápio adequado ao tipo/espécie de evento, nº de pessoas, considerar particularidades, espaço, restrições, datas, horários e outros que possam interferir no resultado.

4.8. A CONTRATADA deverá permitir que os funcionários do Sesi-SP ou outros por este designados supervisionem suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto do presente memorial, sempre que o julgar necessário. Na supervisão a contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

4.8.1. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros



e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;

4.8.2. Verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, utensílios, equipamentos e pessoal.

4.9. A Supervisão de que se trata não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive por terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, emprego de gêneros inadequados ou de qualidade inferior e na ocorrência desta não implica em corresponsabilidade.

4.10. A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de produção, desde a compra, recebimento dos gêneros até a entrega do produto (kits lanches, churrascos e outros), devendo ser entregues conforme o padrão de alimentação, quantidades, tipos, e respectivos horários estabelecidos pelo Sesi-SP, observando-se ainda:

4.10.1. Serão desprezados, com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, alimentos com indícios de descongelamento e recongelamento como: amolecimento, deformações, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo; e alterações nas características sensoriais: cor, aparência, odor, textura; integridade, limpeza das embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 A Contratada deverá fornecer alimentação e kits lanche de acordo com a previsão estimada, cardápio e período descritos neste Memorial Descritivo.

5.2 A Contratada deverá permitir que os funcionários do Sesi-SP vistorem suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto do presente processo de seleção, caso o Sesi-SP julgue necessário.

5.3 Comunicar o Sesi-SP, imediatamente, por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

5.4 A Contratada deverá responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos, ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao Sesi-SP, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos participantes.

5.5 Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços devidamente capacitado ou outro do mesmo nível.

5.6 O cumprimento das boas práticas deve ser supervisionado por Nutricionista ou responsável técnica da empresa contratada.

5.7 A empresa Contratada deverá responsabilizar-se por disponibilizar empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, para a adequada execução dos serviços: desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes da vigilância sanitária.

5.8 Para a prestação do serviço de fornecimento de refeição, ao contabilizar a quantidade de funcionários, a Contratada deverá considerar que sua equipe será responsável pelo preparo do churrasco (assar os espetos), pela organização do local de distribuição das refeições e pela distribuição dos alimentos, entre outros.



5.9 A Contratada deve manter a qualidade e uniformidade no padrão do serviço contratado, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.10. Fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos:

5.10.1 A Contratada deverá apresentar na proposta de preços a Identificação de Produtos de todos os itens que compõem os kits lanches e o almoço. Todos os itens devem atender às especificações descritas nas Fichas Técnicas de Produtos (Anexos I e II), constante deste instrumento e legislações vigentes no país sobre o assunto, inclusive referentes à embalagem, peso líquido e rotulagem.

5.10.2. A Contratada deverá ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, se houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ter seu consumo suspenso.

5.10.3. Será considerada recusada a embalagem, violada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento dele.

5.10.4 A Contratada deverá apresentar a Contratante o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs), devidamente adequados à execução dos serviços contratados considerando a abrangência e legislação pertinentes.

5.11. No Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados deverão estar descritos os procedimentos para as diferentes etapas de produção e prestação de serviço em alimentação e Nutrição. Nestes documentos devem estar registradas, as especificações dos padrões de identidade e qualidade, bem como Requisitos legais.

5.12. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços, Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

5.13. Apresentar à contratante, quando solicitados, atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato, apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO itens constantes das Normas Regulamentadoras nºs 07 e 09, respectivamente, da Portaria 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

5.14. A Contratada deverá, para a adequada prestação do serviço, responsabilizar-se pelo armazenamento correto dos alimentos e materiais de consumo, de forma a preservá-los, obedecendo a Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

5.15. Produtos que eventualmente apresentem-se em desacordo com a Identificação de Produtos previamente apresentada na proposta ou com algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise acima terão seu fornecimento suspenso pelo Sesi-SP e a Contratada estará sujeita às penalidades constantes do Chamamento Público e do contrato que será assinado entre as partes.

5.16. A Contratada deverá para a adequada prestação de serviços, e por sua conta e risco responsabilizar-se por fornecer insumos diversos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

a) responsável pela previsão de equipamentos para acomodação e armazenamento dos alimentos fornecidos (freezer), pallets/estrados de polietileno para que os materiais não fiquem em contato direto com o chão, conforme previsto em legislação vigente, em comum acordo com nutricionista e direção local.



a.1) Fica proibido o uso de botijões de GLP, devido a Lei nº 11.782 de 26 de maio de 1995 da Prefeitura de São Paulo.

b) materiais de cozinha para as refeições: pano descartável composto por fibras de rayon aglutinadas com fibra sintética, para limpeza leve e pesada; rolo de papel alumínio; filme de PVC; utensílios de cozinha para o manuseio dos alimentos.

c) materiais descartáveis para as refeições: guardanapos de papel branco 15x15cm (embalados individualmente em sachê contendo 2 unidades por embalagem), para os participantes utilizarem no consumo das refeições, canudos (sanfonados e embalados individualmente); pratos plásticos descartáveis redondos e brancos (de 26 cm de diâmetro, elaborados com material resistente para o churrasco) e bandejas aluminadas.

d) Garfo e faca de mesa de material descartável e branco (elaborados com material resistente – tipo exportação); para atender condições especiais, em que o espeto não seja adequado.

e) materiais descartáveis para o kit lanche: guardanapos de papel branco (15x15cm – embalados individualmente em sachê contendo 2 unidades por embalagem).

f) materiais de higiene para sua mão de obra: papel toalha branco não reciclado e luva descartável.

g) materiais diversos para as refeições: carvão, gelo, tina (para gelar bebida), paletes de plástico (para acomodar as tinas com gelo) e caixas térmicas ou de isopor (higienizadas e em perfeito estado de conservação para armazenamento dos espetos de churrasco) disponibilizar veículo de transporte apropriado, atendendo a legislação vigente para transporte de alimentos Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde; refrigerado com permanência no local do início ao fim da distribuição.

h) manter os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

i) distribuir a alimentação às unidades, cumprindo horários (início/término), cardápio, porcionamento e qualidade, estabelecidos pelo Sesi/SP, seja para lanches, churrascos e ou outros.

j) deverá realizar a guarda de amostras de todos os alimentos e/ou preparações destinadas a todos os eventos solicitados, com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

k) as amostras devem ter no mínimo 100 gramas de alimentos e devem ser guardadas por 72 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C.

l) as amostras devem ser armazenadas em embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome da contratada, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita.

5.17 A Contratada deve ainda:

- a) Executar o serviço, objeto do Processo de Seleção, de acordo com as especificações definidas neste Memorial.



- b) Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução do serviço.
- c) Solucionar eventuais falhas, sem ônus ao Sesi-SP.
- d) Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários, não cabendo ao Sesi-SP quaisquer ônus decorrentes da realização do serviço.
- e) Notificar o Sesi-SP, por escrito, caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos.
- f) considerar a vistoria e aceitação dos serviços, se for o caso, por técnicos do Sesi-SP, em local a ser definido de comum acordo.
- g) Entregar ao Diretor do Centro de Atividades e a Nutricionista responsável todas as sobras relativas ao objeto deste Memorial Descritivo.

5.18 Quanto a Montagem: A empresa a ser contratada deverá montar e descarregar os materiais e equipamentos a serem utilizados na prestação dos serviços conforme dia e horário acordados com o Sesi-SP, realizado através do (a) Diretor (a) ou o responsável designado da unidade e de Nutricionista do Sesi relacionada no item 03. Quantidade e Local, deste memorial.

5.19 Quanto a Desmontagem: A empresa a ser contratada deverá desmontar e retirar os materiais e equipamentos utilizados, após o término previsto do evento, às 17h30.

5.20 Manter seus profissionais devidamente identificados, com uniforme e crachá, para facilitar a sua identificação no acesso às dependências do Sesi-SP, fornecendo EPI's, se for o caso, de acordo com as normas, regulamentos e ditames legais.

5.21 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à prestação dos serviços.

5.22 Responsabilizar-se pelos danos financeiros ou de imagem causados diretamente ao Sesi-SP ou a terceiros, até o limite do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços.

5.23 Manter sigilo absoluto sobre o serviço ou sobre qualquer informação, operação, documento, comunicação, equipamento ou material do Sesi-SP ao qual venha a ter acesso durante as atividades.

6. DO CARDÁPIO APROVADO PREVIAMENTE PELO Sesi-SP

6.1. Os cardápios deverão ser apresentados completos para apreciação (degustação, avaliação da lista de ingredientes, características organolépticas, e informação nutricional), do Sesi-SP, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis de sua utilização.

6.2. Após a aprovação, eles poderão sofrer alterações, desde que sejam respeitados os padrões estabelecidos no contrato e que apresentem justificativas acerca das modificações.

6.3. Observar o cardápio aprovado previamente pelo Sesi-SP.

6.4. O cardápio proposto deve ser oferecido durante todo o horário da distribuição acordado e não será permitida a substituição de preparações.

6.5. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir



do primeiro ao último usuário.

6.6. Nas preparações do cardápio não deverão ser utilizados condimentos industrializados, amaciantes de carnes ou outros produtos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

6.7. Controlar o uso de temperos, condimentos, óleos e gorduras, de forma a manter uma alimentação saudável.

6.8. Deverá estar disponível a informação nutricional de forma visível para os todas as preparações constantes nos kits, conforme rotulagem de alimentos embalados – legislação RES.RDC N 727/ 2022 que define como calcular as informações nutricionais e as regras de apresentação no rótulo.

6.9. A rotulagem dos alimentos, para todos os constituintes do kit lanche, embalagem churrasco, e outros devem apresentar-se íntegros, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características:

Conforme a RDC 727/2022

I - Denominação de venda;

II - Lista de ingredientes;

III - Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;

IV - Advertência sobre lactose;

V - Nova fórmula, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 421, de 1º de setembro de 2020, ou outra que lhe vier a substituir;

VI - Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

VII - Rotulagem nutricional;

VIII - Conteúdo líquido;

IX - Identificação da origem;

X - Identificação do lote;

XI - Prazo de validade;

XII - Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e

XIII - Outras informações exigidas por normas específicas.

6.10. As embalagens e ou invólucros não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

7. INSTALAÇÕES, ALIMENTOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

7.1. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação.

7.2. As instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a evitar a contaminação cruzada nas etapas e linhas do processo produtivo.

7.2.1 A contratada assume integral responsabilidade pela provisão e execução das instalações necessárias para a prestação dos serviços contratados. Notadamente no caso específico do serviço de churrasco, onde tais instalações deverão ser planejadas e implementadas em tendas designadas e acertadas conjuntamente com o Diretor(a) do Centro de Atividades dos respectivos locais da prestação dos serviços.



7.2.2. É incumbência da contratada garantir que essas tendas sejam adequadamente estruturadas e equipadas para viabilizar as atividades de preparo, manipulação e distribuição de alimentos, assegurando um ambiente seguro, higiênico e em plena conformidade com todas as normas de segurança dos alimentos e regulamentações pertinentes.

7.3. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. Na área de pré-preparo não deve permitir o contato entre os alimentos crus, semiprocessados e prontos para consumo.

7.5. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

7.6. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.7. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados conforme a indicação do fabricante.

7.8. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos.

7.9. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

7.10. Os equipamentos de refrigeração e freezers, churrasqueiras, mesa de apoio, bancada, as caixas de isopor ou caixas térmicas para manutenção de temperatura, devem estar em bom estado de conservação e higiene, e adequados quanto ao volume de produto armazenado.

7.11. As caixas isotérmicas ou similares devem apresentar-se em perfeito estado de conservação sem remendos e ou fitas adesivas, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

7.12. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

7.13. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

7.14. As frutas que forem oferecidas cruas devem ser higienizadas, em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA.

7.15. A desinfecção deve ser realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Os produtos utilizados devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

7.16. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público. Deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente.



7.17. A instalação da contratada deve contemplar a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização.

7.18. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal: dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ, validade, instrução de uso.

7.19. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

7.20. Fica proibido o uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação.

8. EQUIPE DE TRABALHO

8.1. A equipe de trabalho deve manter-se dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente. Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedados o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.

8.2. Todos os manipuladores de alimentos da empresa contratada devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

8.3. Os manipuladores de alimentos da empresa contratada devem sempre utilizar luvas descartáveis ao manipularem alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, (montagem de lanches, saladas, frutas e etc.), bem como a manipulação de frutas, já higienizadas.

8.4. Os manipuladores devem ser orientados a trocarem as luvas descartáveis sempre que houver interrupção da atividade, para se evitar a contaminação cruzada.

8.5. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

8.6. Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação com detalhamento do conteúdo abordado, com respectiva lista de presença.

8.7. A empresa a ser contratada deverá, para a adequada prestação de serviços, responsabilizar-se por:

8.7.1. Responder a qualquer processo de ordem trabalhista ou outro, que porventura envolva estes recursos no dia da prestação dos serviços.

8.7.2. Contratar mão de obra em número necessário suficiente para garantir a qualidade dos serviços prestados.

8.7.3. A equipe técnica operacional deverá estar na Unidade no máximo às 6h da data a ser estipulada, com jornada de trabalho encerrada apenas no término da prestação dos serviços (17h30).



8.7.4. Encaminhar até 05 (cinco) dias antes do início da prestação dos serviços a relação nominal dos funcionários que trabalharão no dia do evento.

8.7.5. Caso a Contratada considere necessário o escalonamento de funcionários, solicitamos apenas comunicar o Sesi-SP.

8.7.6. Os locais da prestação do serviço, objeto deste Processo de Seleção, serão as dependências dos Centros de Atividades do Sesi/SP listados no item 3. Quantidade e Local.

8.7.7. O fornecimento do serviço de alimentação – refeições (churrasco) e kits lanche ocorrerão apenas em um dia exclusivamente.

8.7.8. A distribuição das refeições (churrasco) deverá obedecer aos seguintes horários:

Início	11h
Término	15h

8.7.9 A distribuição dos kits lanches deverá obedecer aos seguintes horários:

Descrição	Horários
Kit Lanche (Manhã)	Das 8h às 9h30
Kit Lanche (Tarde)	Das 14h30 às 16h

9. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

9.1. Os veículos transportadores de alimentos preparados ou industrializados, prontos para o consumo, devem ser equipados com um compartimento de carga fechado e próprios para este fim; apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento em conformidade com as cargas transportadas conforme legislação pertinente a localidade; Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

9.2. Os alimentos devem ser acondicionados em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

9.3. Alimentos prontos ou não para o consumo, descartáveis e embalagens não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes.

9.4. Os materiais usados para separar e proteger os alimentos, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

9.5. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semiprocessados ou prontos para o consumo, os fracionados devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

9.6. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

9.7. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

9.8. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

9.9. Durante todo o período do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas conforme o quadro:

9.9.1 Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

Portaria CVS-5/13, de 09.04.13

Refrigerados	Temperaturas
Congelados	-12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Carnes	de 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Demais Produtos	de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

10. CARDÁPIOS

10.1. Composição do Cardápio de Refeição:

Almoço:
Espetos: Bovino, Frango, Linguiça, Queijo Coalho, Proteína de Soja.
Bebida: Refrigerante
Sobremesa: Picolé de frutas
Complementos: Pão Francês Farinha de Mandioca Torrada Molho de Pimenta

10.2. QUANTIDADE E PER CAPITA DOS ITENS DA REFEIÇÃO:

Espetos:	Quantidade:	Per capita:
Bovino	02 unidades	100g cada
Frango	01 unidade	100g cada
Linguiça	01 unidade	100g cada
Queijo Coalho	01 unidade	100g cada
Bebida: Refrigerante	02 unidades	250ml cada
Sobremesa: picolé com frutas	01 unidade	50g
Complementos:		
Pão Francês	01 unidade	50g 5g 6g
Farinha de Mandioca Torrada	01 porção q.s.	
Molho de Pimenta Industrializado	01 sachês	

q.s.: quantidade suficiente

10.2.1. A Contratada deverá assegurar que, no mínimo, 1% (um por cento) dos espetos de churrasco fornecidos para o evento sejam preparados com proteína de soja ou outro substituto adequado, de modo a atender às necessidades do público vegetariano e vegano presente.

10.3. CARACTERÍSTICAS DOS KITS LANCHE

10.3.1 Cada kit lanche deve possuir a seguinte composição:

Kit Lanche TIPO 5 – CONSTRUSER Manhã	- 01 Néctar de fruta (200 ml); - 01 pacote de chips de tubérculos (50 gramas); - 01 porção de doce de banana industrializado (25 gramas).
Kit Lanche TIPO 6 – CONSTRUSER Tarde	- 01 Água de Coco (200 ml); - 02 Barra de cereais (25 gramas); - 01 fruta higienizada – Maçã (140 gramas);

10.4. QUANTIDADE E PER CAPITA DOS ITENS DE KIT LANCHE:

Alimentos:	Quantidade	Per capita:
Snack Chips de Tubérculos	01 unidade	30g a 50g
Barra de cereais	02 unidade	25g
Bebidas:		
Néctar de frutas	01 unidade	200ml
Água de Coco	01 unidade	200ml
Complemento:		
Doce de banana industrializado	01 unidade	25g
Frutas:		
Maçã	01 unidade	140g a 160g
Complemento:		
Guardanapo de Papel	02 unidades por kit	02 unidades por kit

10.5. MARCAS DE REFERÊNCIA KIT LANCHE TIPO 5 – Construser Manhã

CATEGORIA	MARCAS DE REFERÊNCIA
NÉCTAR DE FRUTAS	Del Valle, Maguary, Da Fruta ou equivalente.
CHIPS DE TUBÉRCULOS	Roots To Go, Belive, Da Colonia ou equivalente
DOCE DE BANANA	Paraibuna, Tachão, Bananinha ouro ou equivalentes

10.6 MARCAS DE REFERÊNCIA KIT LANCHE TIPO 6 – Construser Tarde

CATEGORIA	MARCAS DE REFERÊNCIA
ÁGUA DE COCO	OQ, Obrigado, Sococo ou equivalente.
BARRA DE CEREAIS	Nutry, Joy, Nestlé, Trio, Kobber ou equivalente
MAÇÃ	Fuji, Gala, Turma da Mônica ou equivalente

11. FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (CHURRASCO)

11.1 Os espetos in natura resfriados deverão estar acondicionados em embalagens plásticas hermeticamente fechadas, identificados com marca, tipo de corte de carne, data de fabricação e validade do produto, seguindo orientação de rotulagem Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.



11.2 Os produtos/espetos deverão:

11.2.1 Ser fabricados com matérias-primas de acordo com o recomendado na Ficha Técnica do Produto (Anexo II);

11.2.2 Ser fornecidos dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas, ainda dentro do prazo de validade);

11.2.3 Ser recusados se as embalagens estiverem violadas, defeituosas ou inadequadas, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento dele.

11.3 Os espetos devem ser previamente temperados, respeitando as normas e legislações de pré-preparo e manipulação de alimentos.

11.4 O peso dos pacotes e espetinhos deve condizer com o especificado na embalagem e proposto neste memorial.

11.5 A qualidade e a apresentação dos produtos devem ser as mesmas descritas neste memorial.

11.6 Os espetos e insumos, assim como a equipe operacional deverão estar na unidade no máximo até às 6h do dia a ser definido, ou conforme determinação do Gerente Regional do Centro de Atividades do Sesi-SP.

11.7 A equipe operacional deverá organizar-se para iniciar o pré-preparo, o processo de pré-assar os espetos e posterior acondicionamento dos mesmos em caixas térmicas ou isopores térmicos (respeitando o estabelecido na legislação vigente em relação a produtos pré-preparados, preparados e a boas práticas de higiene e manipulação de alimentos), assim que chegarem ao local da prestação do serviço, devido ao grande número de atendimentos que serão realizados sem admissão de atrasos, respeitando o horário inicial de atendimento mencionado anteriormente.

11.8 A quantidade de churrasqueiras deve ser compatível com o número de almoços (espetos) contratado, consideramos como número mínimo de churrasqueira para o bom desenvolvimento da prestação do serviço: 01 churrasqueira (de 1,20m de comprimento por 30 cm de largura) para cada 60 kg de carne.

12. FORNECIMENTO DE KITS LANCHE NOS PERÍODOS MANHÃ E TARDE

12.1 A empresa a ser Contratada deverá fornecer os itens que compõem os “kits lanches” embalados individualmente e em composições higiênico-sanitárias adequadas.

12.2 Os kits lanches serão compostos por dois tipos de embalagens:

12.2.1 Primária: Em que todos os itens que compõem os kits estarão envoltos individualmente;

12.2.2 Secundária: Que contemplará todos os itens em uma embalagem coletiva e sem logomarca, caracterizando assim um kit lanche.

12.3 Os kits deverão ser montados pela Contratada, de acordo com normas de boas práticas e manipulação de alimentos estabelecidas em legislação vigente CVS5/13 e entregues na unidade do Sesi/SP pretendida e listada no item 03. Quantidades e Local, seguindo a Portaria CVS-15 de 7.11.91.

12.4 As frutas que compõem os kits deverão estar devidamente higienizadas, embaladas individualmente em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro e de tamanho apropriado.



12.5 Os sucos oferecidos deverão ser tipo “néctar” em embalagem “tetra pack”, nos sabores: laranja, pêssgo, uva, maracujá, manga ou morango (de acordo com preferência da empresa a ser Contratada) estando devidamente rotulado e identificado, conforme prevê legislação vigente para produtos industrializados.

12.6 Cada kit deverá conter, ainda, 02 (duas) unidades de guardanapo de papel branco em sachê (embalado individualmente) não reciclável, de boa absorção, e totalmente vedado.

12.7 Os horários de entrega dos kits lanches devem ser seguidos conforme escala abaixo:

- Lanche da manhã: deverá estar na unidade do Sesi pretendida às 6h.
- Lanche da tarde: deverá estar na unidade do Sesi pretendida às 14h.

13. OBRIGAÇÕES DO Sesi-SP

13.1. O Sesi-SP se compromete a:

- 13.1.1. Informar o cronograma de produção (montagem, período expositivo e desmontagem) e treinamento relacionado às exposições de artes visuais a serem realizadas no espaço expositivo;
- 13.1.2. Prestar à CONTRATADA todos os esclarecimentos necessários à execução do serviço;
- 13.1.3. Indicar o responsável pelo acompanhamento, coordenação e fiscalização dos serviços;
- 13.1.4. Disponibilizar as informações das exposições a serem trabalhadas, como textos de curadorias, listagem de obras com respectivas legendas técnicas;
- 13.1.5. Fornecer uniformes (camisetas) para atuação da equipe de mediação;
- 13.1.6. Fornecer formulários impressos para aplicação e pesquisa de satisfação;
- 13.1.7. Realizar conversas com os curadores ou artistas das exposições para capacitação dos educadores;
- 13.1.8. Realizar os pagamentos mensalmente, após comprovada a prestação dos serviços; e,
- 13.1.9. Notificar a CONTRATADA sempre que ocorrer uma irregularidade na execução do objeto deste contrato, alertando-a da possibilidade de aplicações das sanções estabelecidas na cláusula décima segunda contrato.

13.2. Os serviços inerentes a este contrato serão conduzidos sob a fiscalização da Gerência Executiva de Cultura, do Sesi-SP, que indicará 01 (um) funcionário, que exercerá a função de gestor de contrato, a quem cumprirá verificar todos os documentos e relatórios de serviços elaborados pela CONTRATADA, acompanhando as etapas e prazos determinados, averiguando e homologando os serviços, bem como conferindo, controlando e liberando valores constantes de documentos de cobrança e demais atribuições previstas nesse instrumento.

X - X - X

Anexos:

I - FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – REFEIÇÃO

II – FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – KIT LANCHE

III – RELAÇÃO DE UNIDADES

ANEXO I – FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS - REFEIÇÃO

ÍNDICE

- CARNE BOVINA
- CARNE DE FRANGO
- LINGUIÇA TOSCANA (SUÍNA)
- QUEIJO COALHO
- PROTEÍNA DE SOJA
- FARINHA DE MANDIOCA TORRADA
- MOLHO DE PIMENTA VERMELHA INDUSTRIALIZADO
- PÃO FRANCÊS
- REFRIGERANTE
- PICOLÉ DE FRUTAS

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

Os produtos deverão: ser fabricados com matérias-primas sãs e limpas. Estar isentos de fermentações, substâncias estranhas à sua composição normal, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Ser fornecidos dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas ainda dentro do prazo de validade). Quando envasado sê-lo através de processamento tecnológico adequado de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada, que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração.

a) CARNE BOVINA

- **Características gerais:** Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador e possuir rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Os espetos devem ser entregues resfriados ou refrigerados e embalados a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 8%). Os espetos devem ser padronizados com peso de 100g cada, elaborados com carne de consistência macia, de fácil mastigação, previamente temperados de acordo com os preceitos estabelecidos na legislação vigente em relação ao pré-preparo e manipulação de produtos perecíveis – carnes.
- **Características organolépticas:** Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; **Odor:** característico; **Cor:** característica: vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas; **Sabor:** próprio.
- **Tipos de cortes para o espeto:** Miolo de alcatra, miolo de coxão mole, contrafilé, fraldinha ou lombinho bovino. **Embalagem:** Primária: Polietileno, atóxica, transparente e resistente, podendo ser embalada a vácuo. Secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

b) CARNE DE FRANGO

- **Características gerais:** A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Os espetos devem ser entregues resfriados ou refrigerados e embalados a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem.

Os espetos devem ser padronizados com peso de 100g cada, elaborados com carne previamente temperada de acordo com os preceitos estabelecidos na legislação vigente em relação ao pré-preparo

e manipulação de produtos perecíveis – carnes.

- **Características organolépticas:** Aspecto: Consistência firme, não amolecida e pegajosa; Cor: Característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas);
- **Odor:** característico; Sabor: próprio.
- **Tipos de cortes para o espeto:** Peito de Frango sem osso, sassami ou filé de coxa **Embalagem:** Primária: Polietileno, atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou Termosoldado;
- **Secundária:** Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

c) LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA

- **Características gerais:** Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 28%). Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo, estufamento. Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso.

Espeto contendo 01 gomo de linguiça toscana fresca, fina, de boa qualidade, com peso de 100g cada. Deve ser entregue refrigerado ou resfriado.

- **Linguiça Toscana:** É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes. Devendo obedecer aos preceitos estabelecidos na instrução normativa nº 4 de 31 de março de 2000 – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça.
- **Características organolépticas:** Aspecto: firme não pegajoso; Cor: própria (não deve apresentar coloração pardo-esverdeado); Odor: próprio; Sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** Carne suína ou ave ou carne bovina.
- **Composição opcional:** Condimentos, proteína de soja, maltodextrina, extrato de arroz, açúcar, aditivos permitidos pela legislação.
- **Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

d) QUEIJO COALHO

- **Características gerais:** O queijo coalho deve ser elaborado a partir de leite pasteurizado de bovinos sadios, submetido a processos tecnológicos adequados, respeitando as normas higiênico-sanitárias vigentes. Deve apresentar selo de inspeção de órgão fiscalizador e ser produzido por estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. O produto deve ser entregue resfriado ou refrigerado, devidamente embalado a vácuo ou em embalagem apropriada que preserve sua qualidade e integridade. O queijo coalho deve possuir formato padronizado, com peso unitário definido, sem sinais de rachaduras, bolores ou exsudação excessiva de umidade. A composição deve atender aos parâmetros estabelecidos pela legislação, com teor de gordura equilibrado e teor de umidade adequado à sua classificação. Deve obedecer aos preceitos estabelecidos na instrução normativa nº 62, de 2011, do MAPA, que regula as normas de identidade e qualidade para queijos no Brasil, incluindo o queijo coalho. Espeto contendo 01 gomo de queijo coalho, de boa qualidade, com peso de 100g cada.
- **Características organolépticas:** Aspecto: Consistência firme, uniforme, sem esfarelamento ou textura pegajosa; Cor: Branco a levemente amarelado, homogêneo, sem manchas escuras ou sinais de deterioração. Quando mais fresco, sua cor tende a ser mais clara. Quando passa um tempo mais longo de cura ou é submetido à exposição ao calor (como ao ser grelhado), pode adquirir tonalidades douradas; Odor: Característico, suave, sem presença de odores estranhos ou de fermentação indesejada; Sabor: Suave, ligeiramente salgado, sem amargor ou acidez excessiva.
- **Composição obrigatória:** Leite de vaca, com teor de gordura em torno de 20 a 25%, produzido a partir da coagulação do leite, utilizando coalho ou enzimas específicas. Massa prensada e salga a seco ou em salmoura.
- **Embalagem:** Primária: Filme de polietileno atóxico, transparente e resistente, permitindo a



adequada conservação do produto. Pode ser a vácuo ou em atmosfera modificada. Secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Este produto deve ser armazenado sob refrigeração até o momento do consumo, respeitando as condições ideais de conservação para evitar alterações em sua textura e sabor.

e) PROTEÍNA DE SOJA

- **Características gerais:** O espetinho de proteína de soja deve ser produzido a partir de proteína texturizada de soja não transgênica, enriquecida com temperos naturais e ingredientes vegetais para garantir sabor e textura agradáveis. O produto deve ser fabricado sob rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as normas vigentes para alimentos veganos. Deve apresentar selo de inspeção de órgão fiscalizador e ser produzido por estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. O espetinho deve ser entregue congelado ou resfriado, embalado a vácuo ou em atmosfera modificada, sem sinais de rompimento da embalagem ou presença de cristais de gelo excessivos.
- **Características organolépticas:** Aspecto: Consistência firme e homogênea, sem rachaduras ou esfarelamento; Odor: Característico, levemente condimentado, sem odores estranhos; Cor: Bege a marrom-claro, uniforme, sem manchas escuras ou descoloração; Sabor: Suave, levemente temperado, similar ao de grelhados vegetais; Apresentação: Espetos padronizados com peso uniforme, prontos para o preparo, podendo ser assados, grelhados ou fritos.
- **Embalagem:** Primária: Filme plástico atóxico e resistente, podendo ser embalada a vácuo para maior conservação. Secundária: Embalagem externa reforçada para garantir a integridade do produto durante o transporte.
- O espetinho de proteína de soja deve ser armazenado sob refrigeração ou congelamento, conforme indicado no rótulo, e preparado de acordo com as instruções do fabricante para melhor aproveitamento do sabor e textura.

f) FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

- **Características gerais:** Produto obtido pela ligeira torração de raladura das raízes de mandioca. O produto submetido à nova torração é denominado “farinha de mandioca torrada”.
- **Características organolépticas:** Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** Farinha de Mandioca.
- **Embalagem:** A farofa deverá ser oferecida em bandejas de aluminadas.

g) MOLHO DE PIMENTA VERMELHA INDUSTRIALIZADO

- **Características gerais:** Produto obtido da polpa de pimenta vermelha.
- **Características organolépticas:** Aspecto: líquido homogêneo; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** polpa de pimenta vermelha, água, vinagre e sal.
- **Embalagem:** Sachês de 3g, com embalagem obedecendo aos quesitos estabelecidos para rotulagem de produtos industrializados.

h) PÃO FRANCÊS

- **Características gerais:** É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Será rejeitado pão queimado ou mal-cozido.
- **Características organolépticas:** Aspecto: Crocante - o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacento, ou de acordo com



o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo de pão; Odor: próprio; Sabor: próprio.

- **Composição obrigatória:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal e água.
- **Composição isenta:** Corantes artificiais e adição de farelos.
- **Embalagem:** Primária e secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

i) REFRIGERANTE SABOR COLA

- **Características organolépticas:** Aspecto: líquido homogêneo; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural.
- **Embalagem:** Minigarrafas Pets de 200 a 250ml.

j) REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ

- **Características organolépticas:** Aspecto: líquido homogêneo; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV.
- **Embalagem:** Minigarrafas Pets de 200 a 250ml.

k) PICOLÉ DE FRUTAS (sabor limão, uva ou abacaxi)

- **Características gerais:** São porções individuais de gelados comestíveis, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento.
- **Picolé com frutas:** os gelados comestíveis que contêm frutas ou produtos de frutas deverão ter no mínimo 3% de fruta fresca, polpa, suco ou seu equivalente. Quando contiver mistura de frutas ou produtos de frutas e o rótulo não mencionar individualmente, o teor mínimo total deverá ser de 3%.
- **Características organolépticas:** Aspecto, cor, sabor, odor, textura: característico do gelado comestível
- **Composição obrigatória:** Picolé de frutas: Polpas e/ ou sucos e/ ou pedaços de frutas.
- **Composição opcional:** Picolé de frutas: Água potável, açúcar, glicose, aditivos e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação vigente.
- **Embalagem:** O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

ANEXO II – FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS – KIT LANCHE

ÍNDICE

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- SNACK CHIPS DE TUBÉRCULOS
- NECTAR DE FRUTAS INDUSTRIALIZADO
- DOCE DE BANANA INDUSTRIALIZADO
- BARRA DE CEREAIS
- ÁGUA DE COCO
- MAÇÃ

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

1. Os produtos deverão ser fabricados com matérias-primas sãs e limpos. Estar isentos de fermentações, substâncias estranhas à sua composição normal, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, detritos animais e vegetais. Ser fornecidos dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas ainda dentro do prazo de validade). Quando envasado sê-lo através de processamento tecnológico adequado de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada, que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração.
2. Será considerada recusada a embalagem, violada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
3. As embalagens tipo “tetra pack”, não devem apresentar sinais de alterações que modifiquem a natureza física, química ou organoléptica do produto (enferrujamento, estufamento, amassamento e corrosões internas) e devem conter canudo fixado na parte posterior da embalagem.
4. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente, tanto para alimentos manipulados quanto para industrializados.
5. A rotulagem deve ser clara e uniforme, devendo constar os seguintes itens: Embalagem primária: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade; Nº do lote; Classificação do produto; Informação nutricional; Modo de preparo ou Ingredientes; Peso líquido. Embalagem secundária: Data de fabricação; Data de validade; Nº do lote.

- a) Produtos perecíveis, resfriados devem apresentar a temperatura de acordo com a legislação vigente.

a) SNACK – CHIPS DE TUBÉRCULOS ASSADOS

- **Características gerais:** Os chips de tubérculos são um snack feito a partir de batatas, batata doce, mandioca, inhame, beterraba que são um alimento rico em fibras, vitaminas e minerais. podem ser assados ou fritos, e podem ser temperados com sal, mostarda, ou outros aromas.
- **Características organolépticas:** aspecto: torrado; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio; textura: crocante.
- **Composição obrigatória:** tubérculo in natura (batata e/ou batata doce e/ou mandioca e/ou beterraba e/ou inhame, óleo vegetal e sal.
- **Composição opcional:** podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: óleo de girassol e/ou palma e/ou coco,

além de temperos naturais como páprica, lemon peper, manjeriço, orégano. Entre outros aromatizantes permitidos em legislação

- **Composição isenta:** gordura vegetal (livre de gordura trans) e aditivos permitidos pela legislação.
- **Nota:** por tratar-se de produto industrializado, devem ser avaliadas também as características sensoriais e a aceitação a fim de dar continuidade ao uso ou optar pela troca de marca
- **Embalagem primária:** De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.

b) NECTAR DE FRUTAS

- **Características gerais:** é a bebida não fermentada obtida da diluição em água potável, da parte comestível da fruta ou de seu extrato destinada ao consumo direto. Deverá, obrigatoriamente, conter suco ou polpa de fruta, sendo que a quantidade varia conforme o sabor, devendo atender a legislação vigente. Sempre será adicionada de açúcar;
- **Composição opcional:** nutrientes essenciais e ácidos permitidos pela legislação específica para sucos de frutas, aditivos e conservantes químicos autorizados para suco de frutas;
- **Tipos:** Abacaxi, Manga, Maracujá, Laranja,
 - **Néctar de abacaxi:** Características organolépticas: aspecto: próprio; cor: branca amarelada; odor: próprio; sabor: próprio;
- **Composição obrigatória:** suco de polpa na concentração mínima 40g/100g;
 - **Néctar de manga:** características organolépticas: aspecto: próprio; cor: amarela a alaranjada; odor: próprio; sabor: próprio;
- **Composição obrigatória:** suco ou polpa na concentração mínima 40/100g;
 - **Néctar de maracujá:** características organolépticas: aspecto: próprio; cor: amarela a alaranjada; odor: próprio; sabor: próprio;
- **Composição obrigatória:** suco ou polpa na concentração mínima 10g/100g;
 - **Néctar de laranja:** características organolépticas: aspecto: próprio; cor: amarela a alaranjada; odor: próprio; sabor: próprio;
- **Composição obrigatória:** suco ou polpa na concentração mínima 20g a 30g/100g;
- **Embalagem:** primária e secundária: embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto;
- **Nota:** o néctar que não tem quantidade de polpa fixada pela legislação deverá conter no mínimo 30% da respectiva polpa. Exceção:
- Néctar de frutas com alta acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte - para esses casos, deve conter no mínimo 20% de polpa; por tratar-se de produto industrializado, devem ser avaliadas também as características sensoriais e a aceitação a fim de dar continuidade ao uso ou optar pela troca de marca.
- **Embalagem: Primária:** De mercado, tipo caixa Tetra Pack, que preserve a integridade do produto, com canudo fixado na parte posterior.

c) DOCE DE BANANA INDUSTRIALIZADO

- Unidade com 25gr
- **Características gerais:** doce em massa com formato de tablete (retangular), característica de corte e superfície lisa.
- **Características organolépticas:** aspecto: próprio; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio.

- **Composição obrigatória:** banana, açúcar, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico.
- **Composição opcional:** antioxidantes, vitaminas e minerais para conservação do produto permitidas pela legislação;
- **Tipo de embalagem:** as barras deverão ser embaladas individualmente;
- **Nota:** por tratar-se de produto industrializado, devem ser avaliadas também as características sensoriais e a aceitação a fim de dar continuidade ao uso ou optar pela troca de marca.

d) BARRA DE CEREAIS COM FRUTAS E GRÃOS

- Unidade com 25gr
- Sabores diversos
- **Características gerais:** produto elaborado a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrusados, pré-cozidos e/ ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes alimentícios desde que não o descaracterize. Pode apresentar cobertura, formato e textura diversos
- **Características organolépticas:** aspecto: próprio; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio.
- **Composição obrigatória:** aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. Ter no mínimo 2g de fibra alimentar.
- **Composição opcional:** sorbitol; banana passa (15%); polidextrose; preparado de banana (polpa de banana, amido, antioxidantes lecitina de soja ins322 e ácido ascórbico ins300 e estabilizante goma guar ins412); maltodextrina; goma acácia; óleo de milho; aromatizante; pode conter traços de castanha-do- pará, soja, leite e sulfitos;
- **Tipo de embalagem:** as barras deverão ser embaladas individualmente;
- **Nota:** por tratar-se de produto industrializado, devem ser avaliadas também as características sensoriais e a aceitação a fim de dar continuidade ao uso ou optar pela troca de marca.

e) ÁGUA DE COCO

- **Características gerais:** conforme definido no art. 20, do decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), por meio de processo tecnológico adequado. Na sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares.
- **Características organolépticas:** aspecto: próprio; cor: branca a amarelada; odor: próprio; sabor: próprio;
- **Composição obrigatória:** água de coco o endosperma líquido do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.)
- **composição opcional:** vitaminas, fibras, minerais e outros nutrientes, excetuando-se compostos fontes de sódio e potássio, conforme legislação específica da ANVISA.
- **composição isenta:** aditivos edulcorantes.
- **Nota:** por tratar-se de produto industrializado, devem ser avaliadas também as características sensoriais e a aceitação a fim de dar continuidade ao uso ou optar pela troca de marca.

f) FRUTA - MAÇÃ

- **Características gerais:** Fruta é o produto procedente de frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”. As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:
 - Extra – quando constituída de fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.
 - De primeira – quando constituída de fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanhos e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca) desde que não prejudiquem sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O



pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

- A casca não pode estar danificada, com defeitos ou manchas. A polpa deve estar intacta. Não são permitidas rachaduras nas frutas.

- Serão aceitas somente hortaliças tipo “extra” e de “primeira”. Devem ser entregues “in natura”, com sabor, odor, consistência adequados ao grau de maturação, devidamente higienizadas e apropriadas para o consumo. Devem estar: frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, (não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência) com podridão na casca e/ou na polpa e enfermidades. Devem estar totalmente integras.

- **Fruta Solicitada:** Maçã.

- **Embalagem:** As frutas deverão estar devidamente higienizadas, embaladas individualmente em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro e de tamanho apropriado, que preserve a integridade e qualidade do produto.



ANEXO III – RELAÇÃO DE UNIDADES

Lotes	Regional	Endereço SESI
01	Bauru	R Rubens Arruda, 8-50 Altos da Cidade, Bauru/SP
11		
02	Campinas II	Av. Ary Rodriguez, 200 – Bacuri, Campinas/SP
12		
03	Presidente Prudente	Av. Ibraim Nobre, 585 - Pq. Furquim, Presidente Prudente/SP
13		
04	Ribeirão Preto	R Dom Luiz do Amaral Mousinho, 3465 - Castelo Branco, Ribeirão Preto/SP
14		
05	São Bernardo do Campo	R. Suécia, 900 - Assunção, São Bernardo do Campo/SP
15		
06	São José do Rio Preto	Av. Duque de Caxias, 4656 - Vl. Elvira, São José do Rio Preto/SP
16		
07	Mogi das Cruzes	Rua Valmet, 171 - Braz Cubas, Mogi das Cruzes
17		
08	Votorantim	Rua Cláudio Pinto Nascimento, nº 140, Votorantim/SP
18		
09	Osasco	Rua Calixto Barbieri, 23 -Jd. Piratininga, Osasco/SP
19		
10	Santos	Av. Nossa Senhora de Fátima, 366 - Jd. Santa Maria, Santos/SP
20		

**ANEXO C****MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**
*(Utilizar papel timbrado da empresa)***PROCESSO DE SELEÇÃO DISPUTA ABERTA N.º 113/2025**

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
E-MAIL:	TELEFONE:
ENDEREÇO:	

LOTE	REGIÃO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Bauru	Almoço	1300		
2	Campinas II		1500		
3	Presidente Prudente		1500		
4	Ribeirão Preto		2500		
5	São Bernardo do Campo		1400		
6	São José do Rio Preto		1400		
7	Mogi das Cruzes		1600		
8	Votorantim		3300		
9	Osasco		4500		
10	Santos		1000		
11	Bauru	Kits lanches manhã	1300		
		Kits lanches tarde	1300		
12	Campinas II	Kits lanches manhã	1500		
		Kits lanches tarde	1500		
13	Presidente Prudente	Kits lanches manhã	1500		
		Kits lanches tarde	1500		
14	Ribeirão Preto	Kits lanches manhã	2500		
		Kits lanches tarde	2500		
15	São Bernardo do Campo	Kits lanches manhã	1400		
		Kits lanches tarde	1400		
16	São José do Rio Preto	Kits lanches manhã	1400		
		Kits lanches tarde	1400		



17	Mogi das Cruzes	Kits lanches manhã	1600		
		Kits lanches tarde	1600		
18	Votorantim	Kits lanches manhã	3300		
		Kits lanches tarde	3300		
19	Osasco	Kits lanches manhã	4500		
		Kits lanches tarde	4500		
20	Santos	Kits lanches manhã	1000		
		Kits lanches tarde	1000		

Valor Total do Lote 01.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 02.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 03.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 04.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 05.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 06.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 07.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 08.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 09.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 10.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 11.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 12.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 13.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 14.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 15.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 16.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 17.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 18.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 19.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total do Lote 20.: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total da Proposta: R\$ (.....) valor por extenso.

(Local e Data)

(Nome completo, CPF e assinatura do representante legal)

CARIMBO DE CNPJ DA
EMPRESA



ANEXO D

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E OUTRAS AVENÇAS

Pelo presente instrumento particular, e na melhor forma de direito, em que são partes contratantes, de um lado, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI, Departamento Regional de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.779.133/0001-04, com sede nesta Capital do Estado de São Paulo, na Avenida Paulista nº 1.313, 3º andar, Bairro Bela Vista, 01311-923, neste ato representado por seu Gerente de Esporte e Lazer, _____, doravante, denominado, simplesmente, SESI-SP; e, de outro lado, _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na Rua/Av. _____, nº _____, Bairro _____, CEP _____, na cidade de _____, no Estado de _____, aqui representada em conformidade com seus atos constitutivos, a seguir denominada, simplesmente, CONTRATADA, têm, entre si, ajustadas e contratadas as seguintes cláusulas e condições, que, mutuamente, aceitam e outorgam.

Cláusula Primeira – Do Objeto Contratual

1.1. Constitui o objeto do presente contrato a prestação de serviços e o fornecimento de alimentação – almoço e kit lanche – para os participantes do evento “CONSTRUSER 2025”, a ser realizado no dia 28 de setembro de 2025, nos Centros de Atividades do SESI-SP, Lotes, Lote(s) _____, no(s) município(s) de _____ [Bauru, Santos, Campinas, Presidente Prudente, Ribeirão Preto, Mauá, São José do Rio Preto, Mogi das Cruzes, Votorantim e Osasco], de acordo com o Chamamento Público – Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 113/2025, Memorial Descritivo e seus anexos.

1.2. Fazem parte deste contrato para todos os fins e efeitos de direito, independente de suas transcrições, os seguintes documentos:

- 1.2.1. Regulamento para Contratação e Alienação do SESI;
- 1.2.2. Chamamento Público – Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 113/2025 Memorial Descritivo e seus anexos.
- 1.2.3. Proposta apresentada pela CONTRATADA, datada de __/__/__, no que não contrarie o Chamamento ou este instrumento.

Cláusula Segunda – Do Prazo

Este contrato terá vigência de 04 (quatro) meses, a partir da assinatura do contrato, somente podendo ser prorrogado mediante a elaboração de termo aditivo nos termos previstos no artigo 34 e 38 do RCA.

Cláusula Terceira – Do Valor e Forma de Pagamento

3.1. A CONTRATADA receberá pelo fornecimento da alimentação correspondente ao(s) Lote(s) nº(s) _____ o valor total estimado de até R\$ _____ (_____), sendo:

- 3.1.1. Lote nº _____, unidade de _____, receberá o valor unitário de R\$ _____ (_____) para o quantitativo de até _____ (_____) kits lanches, totalizando o valor de até R\$ _____ (_____);
- 3.1.2. Lote nº _____, unidade de _____, receberá o valor unitário de R\$ _____ (_____) para o quantitativo de até _____ (_____) kits lanches, totalizando o valor de até R\$ _____ (_____);
- 3.1.3. (...)



3.2. O Sesi-SP poderá solicitar ao fornecedor, uma variação de 50% para mais ou para menos do quantitativo estimado em cada lote.

3.2.1. A confirmação se dará em até 7 dias corridos antecedentes a realização do evento.

3.3. A CONTRATADA deverá emitir as faturas correspondentes aos serviços executados no período, com os pagamentos sendo efetuados em 10 (dez) dias após a data efetiva da entrega dos documentos, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando esses dias recaírem em finais de semana ou feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente, assim como os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano bissexto).

3.3.1. Havendo erro na documentação de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será suspenso até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não acarretando, neste caso, quaisquer ônus ao Sesi-SP.

3.4. A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura individualmente para a Unidade do Sesi-SP para a qual prestou os serviços.

3.5. O pagamento será realizado por meio de depósito bancário, em conta de titularidade da CONTRATADA, especificada no competente documento fiscal, ficando expressamente vedada a emissão de boletos bancários, devendo o recibo ou duplicata original devidamente assinado, referente à quitação da obrigação, ser encaminhado à referida Unidade, conforme indicado pelo Sesi-SP.

3.6. Por força das legislações vigentes, se for o caso, o Sesi-SP deverá reter e recolher do valor bruto das notas fiscais, as alíquotas aplicáveis e pertinentes aos tributos e contribuições a seguir discriminados:

- a. Imposto de Renda;
- b. INSS;
- c. ISS (imposto sobre serviços de qualquer natureza);
- d. CSLL (contribuição social sobre lucro líquido);
- e. COFINS; e,
- f. PIS.

3.7. Quando da emissão da nota fiscal, a CONTRATADA deverá destacar o valor das retenções dos tributos referidos no item acima.

3.8. O Sesi-SP se reserva ainda, o direito de reter quaisquer importâncias referentes a outros impostos, taxas, contribuições e recolhimentos obrigatórios, incidentes sobre o objeto ora contratado.

3.8.1. No tocante ao ISS – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Sesi-SP reterá o valor correspondente à alíquota, conforme legislação municipal da localidade onde os serviços são prestados, devendo ser destacado da nota fiscal, se for o caso.

3.9. Fica vedada a negociação de duplicatas com terceiros, bem como o desconto ou a promoção de cobrança através da rede bancária.

3.9.1. Se dá infringência no disposto na cláusula 3.9. advier protesto de qualquer duplicata, a CONTRATADA, além de ficar sujeita a multa de 10% do valor total do contrato, se obriga a efetuar imediatamente o respectivo cancelamento do ato no cartório correspondente.



3.10 No caso da CONTRATADA ser beneficiada com decisão judicial que dispense a obrigatoriedade de retenção e recolhimento na fonte de qualquer dos tributos acima relacionados, deverá providenciar Ofício Judicial ao Sesi-SP para que cumpra a decisão judicial ou, na impossibilidade de oficiar o Sesi-SP, deverá apresentar cópias autenticadas da petição inicial, da liminar, da sentença, do acórdão e outros documentos que o Sesi-SP julgar necessários, bem como, providenciar, trimestralmente, Certidão de Objeto e Pé que comprove estar a decisão ainda em vigor na data do pagamento.

3.11 O Sesi-SP poderá suspender o pagamento de qualquer nota fiscal apresentada pela CONTRATADA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

- 3.11.1 Descumprimento de obrigação relacionada com os serviços contratados;
- 3.11.2 Não cumprimento de obrigação contratual, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a CONTRATADA atenda à cláusula infringida;
- 3.11.3 Obrigações da CONTRATADA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar o Sesi-SP;
- 3.11.4 Paralisação dos serviços por culpa da CONTRATADA; e,
- 3.11.5 Nos casos de suspensão dos serviços decorrente de determinação de órgão governamental que impeça a sua realização, ou que os procedimentos a serem adotados para sua realização não possam ser cumpridos pelo Sesi-SP, assegurado o pagamento dos serviços executados.

Cláusula Quarta – Das Obrigações da CONTRATADA

4.1 São Obrigações da Contratada:

4.1.1 Fornecer alimentação e kits lanche de acordo com a previsão estimada, cardápio e período descritos no Chamamento Público, no Memorial Descritivo, Anexo B, do PSDA 113/2025.

4.1.2 Permitir que os funcionários do Sesi-SP vistorem suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto do presente processo de seleção, caso o Sesi-SP julgue necessário.

4.1.3 Comunicar o Sesi-SP, imediatamente, por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

4.1.4 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos, ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao Sesi-SP, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos participantes.

4.1.5 Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços devidamente capacitado ou outro do mesmo nível.

4.1.6 Manter supervisionado o cumprimento das boas práticas por Nutricionista ou responsável técnica da empresa Contratada.

4.1.7 Responsabilizar-se por disponibilizar empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, para a adequada execução dos serviços: desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes da vigilância sanitária.

4.1.8 Considerar que a equipe da CONTRATADA será responsável pelo preparo do churrasco (assar os espetos), pela organização do local de distribuição das refeições, pela efetiva distribuição dos alimentos,



entre outras atividades correlatas, para fins de contabilização da quantidade de funcionários na prestação do serviço de fornecimento de refeições.

4.1.9 Manter a qualidade e uniformidade no padrão do serviço contratado, independentemente das escalas de serviço adotadas.

4.1.10 Fornecer gêneros alimentícios e demais insumos:

- a) Todos os itens que compõem os kits lanches e o almoço deverão estar identificados. Todos os itens devem atender às especificações descritas nas Fichas Técnicas de Produtos (Anexos I e II do Memorial Descrito do PSDA 113/2025), constante deste instrumento e legislações vigentes sobre o assunto, inclusive referentes à embalagem, peso líquido e rotulagem.
- b) A Contratada deverá ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, se houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, eles deverão ter seu consumo suspenso.
- c) Será considerada recusada a embalagem, violada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento dele.
- d) A Contratada deverá apresentar ao Sesi-SP o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs), devidamente adequados à execução dos serviços contratados considerando a abrangência e legislação pertinentes.

d.1) No Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados deverão estar descritos os procedimentos para as diferentes etapas de produção e prestação de serviço em alimentação e Nutrição. Neste documento devem estar registradas, as especificações dos padrões de identidade e qualidade, bem como Requisitos legais.

4.1.11 Manter, obrigatoriamente, seus funcionários trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços, Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

4.1.12 Apresentar ao Sesi-SP, quando solicitados, atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato, apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO itens constantes das Normas Regulamentadoras nºs 07 e 09, respectivamente, da Portaria 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.

4.1.13 Responsabilizar-se pelo armazenamento correto dos alimentos e materiais de consumo, de forma a preservá-los, obedecendo a Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

4.1.14 Para a adequada prestação de serviços, e por sua conta e risco responsabilizar-se por fornecer insumos diversos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

- a) Responsabilizar-se pela previsão de equipamentos para acomodação e armazenamento dos alimentos fornecidos (freezer), pallets/estrados de polietileno para que os materiais não fiquem em contato direto com o chão, conforme previsto em legislação vigente, em comum acordo com nutricionista e direção local.

a.1) Fica proibido o uso de botijões de GLP, devido a Lei nº 11.782 de 26 de maio de 1995 da Prefeitura de São Paulo.

- b) Materiais de cozinha para as refeições: pano descartável composto por fibras de rayon aglutinadas com fibra sintética, para limpeza leve e pesada; rolo de papel alumínio; filme de PVC; utensílios de cozinha para o manuseio dos alimentos.
- c) Materiais descartáveis para as refeições: guardanapos de papel branco 15x15cm (embalados individualmente em sachê contendo 2 unidades por embalagem), para os participantes utilizarem no consumo das refeições, canudos (sanfonados e embalados individualmente); pratos plásticos descartáveis redondos e brancos (de 26 cm de diâmetro, elaborados com material resistente para o churrasco) e bandejas aluminadas.
- d) Garfo e faca de mesa de material descartável e branco (elaborados com material resistente – tipo exportação); para atender condições especiais, em que o espeto não seja adequado.
- e) Materiais descartáveis para o kit lanche: guardanapos de papel branco (15x15cm – embalados individualmente em sachê contendo 2 unidades por embalagem).
- f) Materiais de higiene para sua mão de obra: papel toalha branco não reciclado e luva descartável.
- g) Materiais diversos para as refeições: carvão, gelo, tina (para gelar bebida), paletes de plástico (para acomodar as tinas com gelo) e caixas térmicas ou de isopor (higienizadas e em perfeito estado de conservação para armazenamento dos espetos de churrasco) disponibilizar veículo de transporte apropriado, atendendo a legislação vigente para transporte de alimentos Portaria CVS-5/13, de 09.04.13 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde; refrigerado com permanência no local do início ao fim da distribuição.
- h) Manter os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.
- i) Distribuir a alimentação às unidades, cumprindo horários (início/término), cardápio, porcionamento e qualidade, estabelecidos pelo SESI/SP, seja para lanches, churrascos e ou outros.
- j) Deverá realizar a guarda de amostras de todos os alimentos e/ou preparações destinadas a todos os eventos solicitados, com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.
- k) As amostras devem ter no mínimo 100 gramas de alimentos e devem ser guardadas por 72 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4°C.
- l) As amostras devem ser armazenadas em embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome da contratada, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita.

4.1.15 A Contratada deverá ainda:

- a) Executar o serviço, objeto deste contrato, de acordo com as especificações definidas do Chamamento Público PSDA 113/2025, Memorial Descritivo e seus anexos.
- b) Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução do serviço.
- c) Solucionar eventuais falhas, sem ônus ao SESI-SP
- d) Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários, não cabendo ao SESI-SP quaisquer ônus decorrentes da realização do serviço.
- e) Notificar o SESI-SP, por escrito, caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos.
- f) considerar a vistoria e aceitação dos serviços, se for o caso, por técnicos do SESI-SP, em local a ser definido de comum acordo.
- g) Entregar ao Diretor do Centro de Atividades e a Nutricionista responsável todas as sobras relativas ao objeto do Memorial Descritivo, do PSDA 113/2025.

4.1.16 Montar e descarregar os materiais e equipamentos a serem utilizados na prestação dos serviços conforme dia e horário acordados com o SESI-SP, realizado através do (a) Diretor (a) ou o responsável designado da unidade e de Nutricionista do SESI relacionada no item 03 - Quantidade e Local, do Memorial Descritivo, do PSDA 113/2025.



4.1.17 Desmontar e retirar os materiais e equipamentos utilizados, após o término previsto do evento, às 17h30.

4.1.18 Manter seus profissionais devidamente identificados, com uniforme e crachá, para facilitar a sua identificação no acesso às dependências do Sesi-SP, fornecendo EPI's, se for o caso, de acordo com as normas, regulamentos e ditames legais.

4.1.19 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à prestação dos serviços.

4.1.20 Responsabilizar-se pelos danos financeiros ou de imagem causados diretamente ao Sesi-SP ou a terceiros, até o limite do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços.

4.1.21 Manter sigilo absoluto sobre o serviço ou sobre qualquer informação, operação, documento, comunicação, equipamento ou material do Sesi-SP ao qual venha a ter acesso durante as atividades.

Cláusula Quinta – Demais Obrigações da CONTRATADA Trabalhistas e Previdenciárias

5.1 A CONTRATADA deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos profissionais designados para a prestação de serviço, observando, especialmente, as seguintes obrigações:

- a) pagar os salários e demais verbas passadas diretamente ao seu funcionário alocado a prestação de serviço;
- b) observar as obrigações previstas na convenção, acordo coletivo, acórdão normativo ou na legislação incidente aplicável à categoria profissional do empregado, inclusive no que diz respeito a pisos salariais;
- c) cumprir as obrigações trabalhistas de acordo com os valores e especificações indicados na planilha de custos e formação de preços contida na Proposta, sempre respeitados os mínimos previstos na norma coletiva aplicável;
- d) atender a legislação relativa à segurança e à medicina do trabalho, e em particular as Normas Regulamentadoras (NR) expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego; e
- e) pagar antecipadamente, em parcela única mensal, os insumos referentes a vale-transporte e auxílio-alimentação (se for o caso, ora quando aplicável).

5.2 Deve ser mantido e atualizado pela CONTRATADA, bem como exibidos por meio de cópias, sempre que solicitadas pelo Sesi-SP, os registros, anotações e documentos que comprovem o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, tais como:

- a) o contrato de trabalho, o regulamento interno da empresa, se houver, o acordo ou a convenção coletiva de trabalho, ou ainda, o acórdão normativo, se for o caso, relativos à categoria profissional do empregado;
- b) o registro do empregado e Carteira de Trabalho e Previdência Social;
- c) o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização das avaliações médicas (admissional, periódica, demissional e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função) e exames complementares determinados pelo médico do trabalho;
- d) documentos comprobatórios do pagamento das contribuições previdenciárias dos empregados e do empregador;
- e) cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelo empregado, ou documento comprobatório do registro eletrônico de ponto, nos quais constem as horas trabalhadas normais e extraordinárias, se for o caso;
- f) recibo de concessão de aviso de férias, a ser dado 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g) documento comprobatório de depósito bancário na conta do trabalhador referente ao pagamento dos salários mensais e adicionais aplicáveis, férias acrescidas do terço constitucional e décimo terceiro salário (primeira e segunda parcelas);



- h) documento comprobatório de fornecimento de auxílio-alimentação;
- i) documento comprobatório do recolhimento dos valores devidos ao FGTS nas respectivas contas vinculadas do empregado;
- j) termos que cuidem da demissão ou rescisão do contrato, sua respectiva homologação e quitação de verbas rescisórias, na forma da legislação;
- k) documento comprobatório da concessão de aviso prévio pelo empregador ou pelo empregado;
- l) documento comprobatório da entrega dos documentos necessários à obtenção de seguro-desemprego pelo empregado, nas hipóteses em que o mesmo faça jus ao benefício.

5.3 Fica estabelecido que a CONTRATADA é considerada, para todos os fins e efeitos jurídicos, como única e exclusiva empregadora dos profissionais alocados na prestação de serviço, sendo a responsável pelo cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, cabendo-lhe reembolsar o Sesi-SP ou suas subsidiárias de todas as despesas que estes tiverem, inclusive custas, emolumentos e honorários advocatícios, resultantes de sua condenação judicial a honrar obrigações trabalhistas ou previdenciárias, ou ainda a pagar indenizações decorrentes das relações de trabalho.

5.4 Respeitadas todas as previsões descritas na minuta de contrato, a CONTRATADA é a única e exclusiva responsável por todos os encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais, oriundos da execução do contrato, podendo Sesi-SP a qualquer tempo, exigirem a comprovação do cumprimento de tais encargos, inclusive, de todos os documentos arrolados nesta cláusula, como condição do pagamento do valor ajustado no contrato.

Cláusula Sexta – Das Obrigações do Sesi-SP

6.1 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar o seu trabalho, dentro das normas do Chamamento Público e deste Contrato.

6.2 Prestar as informações e os esclarecimentos necessários.

6.3 Efetuar o pagamento devido à CONTRATADA pelo fornecimento da alimentação objeto do presente contrato, de acordo com a forma e nas condições estipuladas na cláusula terceira.

6.4 Exercer a fiscalização sobre a qualidade da alimentação fornecida, podendo recusar, mandar fazer, refazer ou desfazer qualquer alimento que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

6.4.1 A fiscalização dos alimentos, por parte do Sesi-SP, em hipótese alguma afastará a total responsabilidade da CONTRATADA pela entrega dos produtos, bem como a obrigação de indenização ao Sesi-SP e a terceiros, por danos decorrentes da má qualidade dos alimentos oferecidos.

6.5 Comunicar formalmente à empresa quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato.

6.6 Comunicar à CONTRATADA dentro dos prazos estabelecidos ajustes ou necessidade de alteração do local da prestação dos serviços.

Cláusula Sétima - Da Denúncia e da Rescisão

7.1. Qualquer uma das partes poderá denunciar o contrato antecipadamente, desde que comunique sua intenção com no mínimo 60 (sessenta) dias de antecedência.

7.2. O presente contrato poderá ser rescindido em caso de descumprimento de quaisquer de suas cláusulas contratuais, arcando a parte que der motivo, com o pagamento à parte inocente, da multa contratual prevista



neste instrumento, caso a parte inadimplente, após notificada, não adimplir com sua obrigação no prazo de 03 (três) dias corridos a partir do recebimento da notificação.

7.3 Por iniciativa motivada do Sesi-SP, o contrato ainda poderá ser reincidento:

- a) pela infração a qualquer cláusula do presente contrato;
- b) se a CONTRATADA paralisar o serviço pelo espaço de 10 (dez) dias consecutivos, sem motivo justificado;
- c) em caso de recuperação judicial/extrajudicial, falência, dissolução ou liquidação da CONTRATADA;
- d) em caso de atraso superior a 10 (dez) dias no cumprimento de qualquer etapa do cronograma físico, ou lentidão na execução dos serviços de que resulte, comprovadamente, a impossibilidade de sua conclusão no prazo estipulado;
- e) se o Sesi-SP achar por bem paralisar a qualquer título, adiar ou cancelar a obra, por sua única e exclusiva conveniência.
- f) na hipótese de suspensão dos serviços por determinação de autoridades competentes, ficando a CONTRATADA responsável pelos eventuais aumentos nos custos de serviços e pelas perdas e danos que o Sesi-SP venha a sofrer;
- g) decorrente de associação com outrem, fusão ou incorporação da CONTRATADA, ou ainda alteração de seu Contrato Social ou Estatuto, que modifique seu objeto, estrutura ou prejudique a execução deste contrato;
- h) pela subcontratação total, cessão ou transferência do contrato;
- i) em caso de subcontratação parcial dos serviços, sem prévia concordância do Sesi-SP; e,
- j) cometimento reiterado de faltas ou não atendimento das determinações da fiscalização do Sesi-SP.

Cláusula Oitava - Da Confidencialidade

8.1 A CONTRATADA deverá assinar o termo de confidencialidade do Sesi-SP, de forma a respeitar a confidencialidade, integridade e disponibilidade das informações relacionadas a prestação de serviços em questão, sob pena de multa e rescisão contratual.

8.2 As partes deverão manter completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, informações, documentos, especificações técnicas e inovações que tenha acesso umas das outras, em virtude da prestação dos serviços objeto deste contrato, não podendo sob qualquer pretexto divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou dar conhecimento a terceiros, sob pena de rescisão deste instrumento e, ainda, de serem obrigadas a responderem, eventualmente, pela responsabilidade civil e penal advinda da divulgação de informações sigilosas. A obrigação de confidencialidade deverá ser cumprida do início da vigência deste contrato até 05 (cinco) anos após o término da vigência ou da denúncia ou rescisão deste ajuste.

8.3. De igual forma, as partes concordam, salvo quando exigido por lei ou por ordem judicial, a não disponibilizar as informações confidenciais da outra parte, por qualquer meio, a terceiros, para qualquer finalidade, exceto para a implementação do presente contrato e observadas as demais disposições deste contrato e demais instrumentos que o integram.

8.4. As partes concordam e obrigam-se a providenciar todas as medidas para assegurarem que as informações confidenciais não sejam divulgadas ou distribuídas por seus empregados ou agentes, em violação aos dispositivos do presente instrumento, restringindo, obrigatoriamente, o acesso às citadas informações apenas daqueles funcionários designados para a consecução do objeto deste contrato.

8.5. A informação confidencial de uma das partes não inclui informação que:



- a) seja ou se torne, no decorrer do prazo contratual, parte do domínio público, independente de ação ou omissão da outra parte;
- b) embora de conhecimento legítimo da outra parte, anteriormente à revelação, não tenha sido obtida diretamente ou indiretamente da parte reveladora;
- c) legitimamente revelada à outra parte por uma terceira pessoa sem restrição sobre a revelação; e,
- d) seja independente desenvolvida pela outra parte.

Cláusula Nona – Das Condições Gerais

9.1 A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável por quaisquer danos ou prejuízos, que eventualmente possa causar a terceiros, bem como seus prepostos e empregados, em decorrência da execução dos serviços objeto do presente ajuste, sem que possa ser imputada qualquer responsabilidade ou ônus ao SESI-SP pelos ressarcimentos ou indenizações devidos.

9.2 Na hipótese do SESI-SP, por meio da Gerência de Esporte e Lazer, vir a exigir a comprovação do cumprimento de todas as obrigações legais a que se sujeita a CONTRATADA, tal comprovação deverá ser realizada mediante a apresentação dos documentos, demonstrando que se encontra em dia com todos os recolhimentos, conforme for o caso, dos tributos, contribuições, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, e de demais documentos legais que o SESI-SP, a seu exclusivo critério, entendam ser necessários.

9.3 O SESI-SP não será responsável, seja a que título for, por quaisquer perdas, danos, extravios ou desaparecimento de objetos pertencentes à CONTRATADA ou aos membros da sua equipe.

9.4 Caso a CONTRATADA não apresente ou apresente a documentação incompleta solicitada pelo SESI-SP, tal fato ensejará a imediata suspensão do pagamento de qualquer valor, que somente será efetuado mediante a regularização da falta, sem prejuízo do presente instrumento ser rescindido pelo SESI-SP por inadimplemento contratual por parte da CONTRATADA, com pagamento da multa contratual aqui estipulada e apuração de perdas e danos.

9.5 Fica estabelecido que o SESI-SP não responderá, sob qualquer hipótese, pelos ônus decorrentes do uso indevido de equipamentos, programas de computador e demais ferramentas e recursos auxiliares protegidos nos termos da lei, que a CONTRATADA tenha violado na execução dos serviços objeto deste instrumento, cabendo à mesma CONTRATADA responder, civil e penalmente, por eventuais infrações cometidas.

9.6 Na assinatura do contrato a CONTRATADA toma ciência da Política de Segurança de Informação do SESI-SP firmando o documento Termo de Confidencialidade, conforme destacado na cláusula décima, cujo conteúdo deverá ser divulgado a todos os seus profissionais que integrarão a equipe de prestação de serviços do SESI-SP, de maneira que os termos ali consignados sejam efetivamente conhecidos e adotados.

9.7 Qualquer tolerância no cumprimento do presente instrumento será entendida como mera liberalidade das partes e não como novação, que não se presumirá em nenhuma hipótese, configurando-se apenas por escrito e firmada por ambas as Partes.

9.8 As Partes cumprirão integralmente, a todo tempo, de acordo com a Lei Anticorrupção Brasileira (Lei nº 12.846/2013), bem como com todas as outras leis antissuborno, anticorrupção, sobre conflitos de interesse ou outras leis, normas ou regulamentos com finalidade e efeito semelhantes aplicáveis à CONTRATADA ou ao SESI-SP.



9.9 Se durante a vigência do presente contrato, o Sesi-SP for obrigado, por Lei ou Ato de Autoridade Pública, a interromper as atividades que constituem o objeto deste contrato, o mesmo poderá ser (extinto) rescindido, independente do pagamento da multa ou qualquer outra verba, seja a que título for.

9.10 Se durante a vigência do presente contrato ocorrer motivos de caso fortuito e/ou de força maior que impeça a continuidade da execução do contrato, tais como calamidades públicas, estado de emergência, que gerem impacto de forma a restringir circulação de pessoas por medida de segurança pública, motivos de interesse público e/ou bem estar social, declarado/s ou não por Autoridade/s, Comunicado/s emitido/s pela Organização Mundial da Saúde ou Organismos Governamentais, poderá ocorrer a suspensão do presente instrumento, e se for o caso, com o cancelamento de cronogramas definidos, até o seu regular retorno, sem que haja qualquer penalidade, custo e despesa, a quaisquer das Partes, seja a que título for.

9.11 Na eventualidade de vir a ser exigida do Sesi-SP qualquer importância de responsabilidade da CONTRATADA, esta ficará obrigada a repor ao Sesi-SP o valor por ele despendido, acrescido de 50% (cinquenta por cento).

9.12 Fica estabelecido que a CONTRATADA é considerada, para todos os fins e efeitos jurídicos, como único e exclusivo empregador dos profissionais alocados na prestação de serviço, sendo o responsável pelo cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias, cabendo-lhe reembolsar o Sesi-SP ou suas subsidiárias de todas as despesas que estes tiverem, inclusive custas, emolumentos e honorários advocatícios, resultantes de sua condenação judicial a honrar obrigações trabalhistas ou previdenciárias, ou ainda a pagar indenizações decorrentes das relações de trabalho.

9.13 A CONTRATADA declara que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 anos.

9.14 Produtos que eventualmente apresentem-se em desacordo com a Identificação de Produtos previamente apresentada na proposta ou com algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise terão seu fornecimento suspenso pelo Sesi-SP e a CONTRATADA estará sujeita às penalidades cabíveis, ora previstas neste contrato.

Cláusula Décima – Gestão e Fiscalização

Os serviços inerentes ao presente contrato serão conduzidos sob a fiscalização da Gerência de Esporte e Lazer do Sesi-SP, que indicará funcionário(s) que exercerá(ão) a função de gestor(es) de contrato, responsável(is) por acompanhar a execução, as etapas e prazos determinados, conferir os documentos e relatórios (se for o caso), atestar a realização dos serviços para liberação dos pagamentos correspondentes.

Cláusula Décima Primeira – Da Lei Geral de Proteção de Dados

11.1. As Partes declaram que cumprirão a Lei Geral de Proteção de Dados (“LGPD”) nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 e todas as demais leis, normas e regulamentos aplicáveis, assim como cumprirão suas respectivas atualizações e atenderão os padrões aplicáveis em seu segmento em relação ao tratamento de dados pessoais, tanto no que diz respeito aos dados pessoais disponibilizados pelo Sesi-SP à CONTRATADA, quanto com relação aos dados disponibilizados pela CONTRATADA ao Sesi-SP, pelo que se segue:

- a) Possuem todos os direitos, consentimentos e/ou autorizações necessários exigidos pela LGPD, e demais leis aplicáveis, para divulgar, compartilhar e/ou autorizar o tratamento dos dados pessoais para o cumprimento de suas obrigações contratuais e/ou legais;
- b) Não conservarão dados pessoais que excedam as finalidades previstas no Contrato e seus anexos;

- c) Informarão e instruirão os seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros sobre o tratamento dos dados pessoais, observando todas as condições desse Contrato, inclusive na hipótese de os titulares de dados terem acesso direto a qualquer sistema (on-line ou não) para preenchimento de informações que possam conter os dados pessoais, garantindo a privacidade e confidencialidade dos dados pessoais, e mantendo um controle rigoroso sobre o acesso aos dados pessoais;
- d) Não fornecerão ou compartilharão, em qualquer hipótese, dados pessoais sensíveis de seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros, salvo se expressamente solicitado por uma Parte à outra, caso o objeto do Contrato justifique o recebimento de tais dados pessoais sensíveis, estritamente para fins de atendimento de legislação aplicável;
- e) Informarão uma Parte à outra sobre qualquer incidente de segurança, relacionado ao presente instrumento, em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do momento em que tomou conhecimento, por quaisquer meios, do respectivo incidente;
- f) Não alterar, corrigir, apagar, dar acesso, anonimizar ou realizar a portabilidade para terceiros de dados pessoais mediante solicitação da Parte requerente e garantirá que todos os dados pessoais que forem objeto de tratamento sejam precisos e atualizados;
- g) Excluirão, de forma irreversível, os dados pessoais retidos em seus registros, mediante solicitação da outra Parte ou dos titulares dos dados, a qualquer momento, salvo conforme determinado por lei ou ordem judicial;
- h) Implementarão medidas de segurança substancialmente, quando for o caso, de acordo com os padrões aplicáveis na indústria projetados para garantir a segurança, confidencialidade e integridade dos Dados Pessoais;
- i) Colaborarão com a outra PARTE, mediante solicitação desta, no cumprimento das obrigações de responder a solicitações e reivindicações de pessoa e/ou autoridade governamental, a respeito de Dados Pessoais;
- j) Ao término do Contrato cessará o tratamento, inclusive qualquer uso dos Dados Pessoais e devolverá à outra PARTE ou destruirá todos os Dados Pessoais e todas as cópias destes, exceto se obrigada a manter cópia de determinados Dados Pessoais estritamente em virtude de lei;
- k) O tratamento dos dados coletados, somente quando autorizados, de uma Parte à outra, poderão ser conservados pelo período de 5 (cinco) anos após o término do presente instrumento, com sua posterior eliminação, sendo autorizada sua conservação nas hipóteses descritas no artigo 16 da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018)
- l) Assegurarão que colaboradores, prestadores de serviços, terceiros, parceiros e membros da equipe técnica que venham ter acesso aos dados durante o desenvolvimento do projeto cumpram as disposições legais aplicáveis em matéria de proteção de dados pessoais, nunca cedendo ou divulgando tais dados a terceiros, salvo se expressamente autorizado pelo titular, por força de lei ou determinação judicial;
- m) As PARTES não poderão subcontratar nem delegar o Tratamento dos Dados Pessoais sem o consentimento prévio por escrito da outra PARTE, mas podem as PARTES preservar e conservar os dados por si ou por empresa CONTRATADA especialmente para este fim;
- n) As PARTES declaram ciência de que os dados fornecidos, uma vez anonimizados, não são considerados DADOS PESSOAIS, como estabelece o artigo 12 da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).

11.2. Independentemente do disposto em qualquer outra cláusula deste Contrato, ou se for o caso do Contrato original e eventuais aditivos, a CONTRATADA é a única responsável por todo e qualquer dano decorrente do descumprimento da LEI Nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei de Proteção dos Dados, pela CONTRATADA, por seus colaboradores, prepostos, subcontratados, parceiros comerciais, empresas afiliadas ou qualquer agente ou terceiro a ela vinculado ou que atue em seu nome.

Cláusula Décima Segunda – Da Subcontratação



12.1. Poderão ser subcontratados partes do objeto, mantida a responsabilidade da CONTRATADA e desde que expressamente autorizado pelo Sesi-SP.

12.2. Fica vedada a subcontratação, nas seguintes situações:

- a) Subcontratação total do objeto;
- b) de empresas participantes deste Processo de Seleção, e
- c) de empresa impedida de contratar com o Sesi-SP.

12.3. A CONTRATADA deverá apresentar ao Sesi-SP a documentação que comprove a regularidade e a capacidade técnica do subcontratado, conforme previsto no item 7 e seguintes do Chamamento Público PSDA 113/2025.

12.4. Os pagamentos correspondentes aos serviços prestados pela subcontratada serão realizados somente à CONTRATADA.

Cláusula Décima Terceira - Das Penalidades

13.1 Atrasos ou descumprimento de quaisquer das cláusulas estabelecidas neste contrato ou a sua reincidência, acarretará a aplicação de multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total do contrato, sem prejuízo do direito da parte prejudicada de exigir eventual indenização por perdas e danos.

13.2 A parte que der motivo à rescisão, por atrasos, descumprimentos das cláusulas e condições constantes deste ajuste, incorrerá no pagamento, à parte inocente da multa contratual equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

13.3 O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste ajuste, inclusive a de suspensão do direito de participar de procedimento licitatório junto ao Sesi-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 05 (cinco) anos, impedimento esse extensivo às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurem como sócios, e às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas acima mencionadas.

13.4 As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.5 Os valores relativos as multas aplicadas, bem como, outros valores que forem devidos serão deduzidos dos créditos que a contratada possuir com o Sesi-SP ou cobrados administrativa ou judicialmente.

Cláusula Décima Quarta - Da Assinatura Eletrônica

14.1 Quando for o caso, como alternativa à assinatura física, as Partes declaram e concordam que a assinatura deste Instrumento e todos os seus aditivos e afins poderá ser realizada eletronicamente.

14.2 As Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento, de acordo com o art. 219 do Código Civil, em formato eletrônico e assinado pelas Partes por meio de certificados eletrônicos, nos termos do art. 10, da Medida Provisória nº 2.220-2, de 24 de agosto de 2001 ("MP 2.220-2"), declarando, desde já, plena anuência com a aposição das assinaturas eletrônicas neste Contrato na plataforma a ser definida pelas Partes.



14.3 Adicionalmente, as Partes signatárias deste Instrumento expressamente anuem, autorizam, aceitam e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação da autoria de suas respectivas assinaturas por meio de certificados eletrônicos, nos termos da MP 2.220-2, de 24/08/2001, sendo certo que quaisquer de tais certificados será suficiente para comprovar a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Contrato e seus termos, bem como a respectiva vinculação das Partes às suas disposições, nos termos dos artigos 441 e 784, III, do Código de Processo Civil.

Cláusula Décima Quinta - Da Representação da CONTRATADA

A CONTRATADA declara neste ato, para todos os fins e efeitos de direito, que o(s) signatário(s) é(são) seu(s) legítimo(s) representante(s) na data de assinatura deste instrumento, conforme documentos societários e quando for o caso, procuração, constantes de seu cadastro junto ao Sesi-SP, estando ciente de que a falsidade na prestação desta informação, sem prejuízo de serem aplicadas as penalidades previstas neste instrumento, inclusive sua rescisão e apuração de perdas e danos, sujeitará todas as pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal).

Cláusula Décima Sexta - Do Foro

O Foro para qualquer postulação decorrente do presente Contrato é o da cidade de São Paulo, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

Assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente em 2 (duas) vias, para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

CONTRATANTE
SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Sesi
Departamento Regional de São Paulo

Gerente de Esporte e Lazer

CONTRATADA

Representante(s) Legal(is)
Nome
Cargo
RG

Testemunhas:



ANEXO E

TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, em que são partes, de um lado, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI, Departamento Regional de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.779.133/0001-04, doravante, simplesmente, denominado, SESI-SP, com sede nesta Capital, na Avenida Paulista n.º 1313, 3º andar, Bairro Bela Vista, neste ato representado sua Gerente _____, doravante denominado, simplesmente, SESI-SP ou CONTRATANTE; e de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na Av/Rua _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, aqui representada em conformidade com seus atos constitutivos e neste instrumento designada EMPRESA;

CONSIDERANDO que:

- (a) a segurança e/ou proteção da informação é aqui caracterizada pela preservação da: CONFIDENCIALIDADE (garantia de que a informação é acessível somente por pessoas autorizadas a terem acesso), INTEGRIDADE (salvaguarda da exatidão e completeza da informação e dos métodos de processamento), e DISPONIBILIDADE (garantia de que os usuários autorizados obtenham acesso à informação e aos ativos correspondentes sempre que necessário); e,
- (b) o SESI-SP e a EMPRESA resolvem firmar o presente instrumento, doravante, denominado de “TERMO DE CONFIDENCIALIDADE”, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

1.1 São consideradas informações confidenciais, portanto, protegidas pelo presente Termo, todos os dados de natureza técnica, operacional, comercial, jurídica e financeira, bem como toda e qualquer informação que venha a ser “trocada” entre as partes, salvo aquelas cuja confidencialidade seja expressamente afastada.

1.2 A forma através da qual suceder a troca ou o acesso às informações classificadas é irrelevante para os efeitos deste acordo, sendo que os documentos impressos, manuscritos, *fac-símiles*, *laser-discs*, *pendrives*, disquetes ou qualquer outro meio onde estejam armazenados dados confidenciais, devem ser mantidos em local seguro (com acesso restrito) e destruídos ou devolvidos à proprietária da informação, após sua devida utilização, conforme orientação fornecida por esta última.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

2.1 A EMPRESA compromete-se por todos aqueles que por seu intermédio venham a tomar conhecimento de informações confidenciais do SESI-SP, a manter o mais absoluto sigilo, limitando a utilização dos dados disponibilizados às estritas necessidades da negociação, contrato ou similar, não utilizando, em hipótese alguma, tais informações em proveito próprio ou alheio.

2.2. Fica a EMPRESA expressamente proibida de transferir a terceiros, usar, divulgar, revelar, ceder a qualquer título ou dispor das informações classificadas a que tenha tido acesso, no território brasileiro ou no exterior, para nenhuma pessoa física ou jurídica e para nenhuma outra finalidade que não seja a consecução



de seus objetivos conjuntos com o Sesi-SP.

2.3. A EMPRESA se obriga a adotar todas as cautelas possíveis, no sentido de restringir o acesso às informações confidenciais em seu poder e impedir sua indevida divulgação ou utilização, valendo-se de ações destinadas a evitar o “vazamento” das informações classificadas.

2.4. As informações confidenciais que venham a ser confiadas à EMPRESA somente poderão ser repassadas aos administradores, prepostos e terceiros diretamente envolvidos no processo e cujo acesso seja indispensável para consecução da transação, negociação ou contratação em curso, sendo estes advertidos do caráter sigiloso das informações, e ficando a EMPRESA expressamente responsável em caso de quebra na integridade e sigilo destes dados.

2.5. É vedado à EMPRESA, em qualquer hipótese, manter em seu poder após sua utilização, documento ou qualquer outro meio onde as informações confidenciais do Sesi-SP estejam consignadas, ficando expressamente proibida a extração de cópias, reproduções, *backup* ou outro meio de armazenamento de dados.

2.6. A EMPRESA se compromete a contatar a proprietária da informação confidencial, caso eventualmente perceba a necessidade de repassar a terceiros, informação classificada, ainda que o repasse seja de apenas parte da informação, oportunidade em que deverá ser firmado, se for do interesse da proprietária, outro termo de confidencialidade obrigando a totalidade das partes.

2.7. A EMPRESA deverá comunicar o extravio, perda ou violação de qualquer informação confidencial, não ficando responsável nem sendo considerada violação ao presente acordo no caso da informação confidencial ser divulgada em razão de ato ou fato ao qual a EMPRESA ou qualquer de seus empregados, prepostos e/ou colaboradores que for divulgada em decorrência de fatos que tenham ocorrido em razão de caso fortuito e/ou força maior.

2.8. Se por decisão judicial a EMPRESA for obrigada a revelar informação ou dado que venha, ainda que indiretamente, a expor informação confidencial do Sesi-SP, este deverá ser previamente comunicado.

2.9. Não serão consideradas informações confidenciais aquelas que sejam do prévio conhecimento da EMPRESA, de conhecimento público ou que venham a se tornar públicas por expressa vontade da proprietária da informação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS INFORMAÇÕES CONJUGADAS

Na hipótese de surgirem informações relevantes da própria relação entre as partes, ou seja, se as informações confidenciais do Sesi-SP forem conjugadas com outros dados confidenciais da EMPRESA, estas serão consideradas informações classificadas de propriedade conjunta do Sesi-SP, sendo que sua divulgação e utilização somente sucederão mediante prévia e expressa autorização de ambas as partes.

CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

4.1. Nos precisos termos da cláusula primeira, o presente termo tem por objeto principal possibilitar à EMPRESA o acesso a informações confidenciais do Sesi-SP, indispensáveis para a realização de negociação ou transação comercial, sem importar, contudo, em qualquer transferência ou cessão de informações.

4.2. As informações confidenciais são utilizáveis única e exclusivamente por seu proprietário, não



autorizando o presente instrumento, seu uso pela EMPRESA, a não ser para a fiel execução de negociação, contrato ou qualquer outra transação que envolva o proprietário da informação.

4.3. Os direitos resultantes das informações confidenciais ou de seu emprego, bem como qualquer outro direito relativo à propriedade dessas informações também não se transferem através do presente.

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1 Os empregados/prepostos da EMPRESA se comprometem a conhecer, observar e agir em conformidade com as Políticas de Segurança da Informação do Sesi-SP e/ou outras diretrizes, normas, instruções de trabalho e procedimentos relacionados, protegendo e preservando a integridade e confidencialidade de todos os dados e informações dos quais tome conhecimento ou utilize no exercício das suas funções, que serão tidos como sigilo profissional, inclusive após a cessação das suas atividades no Sesi-SP; estando cientes de que o desrespeito às diretrizes, normas e procedimentos relacionados com a segurança da informação e outras normas e procedimentos do Sesi-SP de que tenha sido dado conhecimento durante o exercício das suas funções, constitui *Violação de Segurança da Informação* e que, em caso de desrespeita-las, ficarão sujeitos às sanções previstas em lei e normas externas.

5.2 A existência e o conteúdo deste Termo de Confidencialidade, bem como a execução das atividades dos empregados da EMPRESA a serviço do Sesi-SP não poderão ser reveladas a terceiros.

5.3 A seleção das informações confidenciais, a serem disponibilizadas para os empregados da EMPRESA será de exclusivo critério do Sesi-SP.

5.4 Fica expressamente entendido que ao revelar as informações confidenciais para a EMPRESA, o Sesi-SP não estará concedendo qualquer tipo de licença, expressa ou implícita, nem transferindo direitos de qualquer espécie sobre tais informações.

5.5 As partes, no âmbito das relações de trabalho que mantêm com seus empregados e/ou prepostos, e nos limites e na proporção de suas responsabilidades, inclusive as de natureza tributária, responderão por todas as obrigações sociais, fiscais, parafiscais, trabalhistas, inclusive de previsão em normas coletivas das categorias, previdenciárias e sanitárias, que incidam ou venham a incidir sobre este Termo e; sobre os serviços eventualmente contratados, com terceiros, aí incluídas as relativas a acidentes de trabalho. Responderão, também, nas esferas civil e trabalhista pelos atos praticados por seus empregados e prepostos, quando da execução das atividades objeto deste Termo, suportando os ônus decorrentes de quaisquer danos, materiais e/ou morais, que os mesmos venham a causar aos bens e às pessoas.

CLÁUSULA SEXTA - DA DURAÇÃO

6.1 O acordo vigorará pelo período de 05 (cinco) anos contados da data de sua assinatura ou até o término do contrato que porventura venha a ser celebrado entre as partes, relacionado com o propósito deste acordo, podendo ser terminado, a qualquer tempo durante a sua vigência, por mútuo acordo entre as partes ou após notificação por escrito de uma parte à outra.

6.2 O término do acordo não desobriga as partes quanto às obrigações de confidencialidade aqui estipuladas anteriormente à efetiva data de seu encerramento, devendo a EMPRESA manter sigilo sobre as informações confidenciais recebidos por 5 (cinco) anos após sua recepção.



CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES

7.1 A inobservância do dever de confidencialidade ora firmado e de qualquer das disposições deste instrumento é motivo relevante para o encerramento de toda e qualquer relação negocial existente entre as partes e a parte culpada será obrigada a ressarcir perdas e danos que venham a ocorrer à outra parte.

7.2 A EMPRESA será considerada infratora nos termos da legislação civil e criminal, na hipótese em que o sigilo da informação seja violado por qualquer pessoa a ela vinculada ou que tenha, por seu intermédio, obtido acesso às informações, exceto nos casos de caso fortuito e/ou força maior, se assim apurado.

CLÁUSULA OITAVA – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

8.1. Quando for o caso, como alternativa à assinatura física, as Partes declaram e concordam que a assinatura deste Instrumento e todos os seus aditivos e afins poderá ser realizada eletronicamente, juntamente, com as testemunhas.

8.2. As Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento, de acordo com o art. 219 do Código Civil, em formato eletrônico e assinado pelas Partes por meio de certificados eletrônicos, nos termos do art. 10, da Medida Provisória nº 2.220-2, de 24 de agosto de 2001 (“MP 2.220-2”), declarando, desde já, plena anuência com a aposição das assinaturas eletrônicas neste Contrato na plataforma a ser definida pelas Partes.

8.3. Adicionalmente, as Partes signatárias deste Instrumento expressamente anuem, autorizam, aceitam e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação da autoria de suas respectivas assinaturas por meio de certificados eletrônicos, nos termos da MP 2.220-2, de 24/08/2001, sendo certo que quaisquer de tais certificados será suficiente para comprovar a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Contrato e seus termos, bem como a respectiva vinculação das Partes às suas disposições, nos termos do artigos 441 e 784, III, do Código de Processo Civil.

CLÁUSULA NONA - DA REPRESENTAÇÃO DAS PARTES

As partes declaram neste ato, para todos os fins e efeitos de direito, que o(s) signatário(s) é(são) seu(s) legítimo(s) representante(s) na data de assinatura deste instrumento, estando cientes de que a falsidade na prestação desta informação, sem prejuízo de serem aplicadas as penalidades previstas neste instrumento, inclusive sua rescisão e apuração de perdas e danos, sujeitará todas as pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal).

CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

As Partes elegem o Foro da Comarca de São Paulo para dirimir qualquer litígio advindo deste contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, ainda que privilegiado.

E por estarem assim justas e convencionadas, assinam as partes o presente Termo de Confidencialidade em 2 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, ____ de _____ de 202__



SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SESI
Departamento Regional de São Paulo

Gerente_____

CONTRATADA

Representante Legal
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Testemunhas:

Nome:
RG n.º

Nome:
RG n.º



ANEXO F

ATESTADO DE VISITA

PROCESSO DE SELEÇÃO n.º 113/2025

_____, representante do Sesi-SP, atesta para fins de participação no Processo de Seleção n.º 113/2025, que o Sr(a). _____, portador do CPF n.º _____, representante da empresa _____, examinou o local e o seu entorno, onde serão prestados os serviços e ficou ciente das condições de execução dos trabalhos.

São Paulo, de de _____

SESI-SP

OU

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA

Ao
Serviço Social da Indústria (SESI-SP)
Gerência de Compras/GC
Avenida Paulista, 1313, 2.º andar, Bela Vista, São Paulo, SP.

PROCESSO DE SELEÇÃO n.º 113/2025

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida pela SSP-SP, inscrita no CPF sob nº _____, declara sob as penas da lei que assume todos os riscos envolvidos e quaisquer ônus decorrentes da execução do projeto, independentemente da participação na visita técnica, bem como que atenderemos a todos os requisitos elencados Chamamento Público e seus anexos e que formatamos a proposta técnica e comercial contemplando integralmente os requerimentos identificados neste Processo de Seleção.

São Paulo, de de _____

Nome e Assinatura do Representante Legal
CPF: