



**QUADRO INFORMATIVO AVISO DE
DISPENSA ELETRÔNICA
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 90142/2025
PROCESSO Nº 01-001398/2025 CÓDIGO DA UASG: 930452
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.gov.br/compras
DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: DE 04/08/2025 ATÉ 08/08/2025 às
08h59.
DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 08/08/2025 das 09:00 horas às 15:00 horas.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL**

OBJETO: Contratação, por demanda, de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, incluindo todo o serviço de apoio, materiais e mão de obra, para atender aos eventos institucionais do ER São José do Rio Preto.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

(A disputa será pelo VALOR GLOBAL da contratação)

- **A empresa participante deverá apresentar a proposta com a precificação conforme Planilha anexa ao Termo de Referência das páginas**
 - **LANÇAR no campo Valor Unitário = o valor total dos serviços**
 - **Período De Vigência: 02 (dois) meses**
- **Deverá ser apresentado portfólio (fotos) com serviços prestados no mesmo segmento**

Serão desclassificadas as propostas:

- **Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste instrumento.**
 - **Que apresentarem valores inexequíveis.**
- **Cabe a participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da Dispensa Eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.**
 - **A falta de retorno do participante poderá ocasionar em desclassificação**

**Qualquer dúvida referente a dispensa eletrônica favor entrar em contato com Maisa Rezende no e-mail:
maisars@sebraesp.com.br**



1 OBJETO

Contratação, por demanda, de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, incluindo todo o serviço de apoio, materiais e mão de obra, para atender aos eventos institucionais do ER São José do Rio Preto.

2 JUSTIFICATIVA

Fornecimento de alimentos e bebidas, incluindo todo o serviço de apoio, materiais e mão de obra, para atender aos eventos institucionais do SEBRAE-SP.

3 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS/MATERIAIS

3.1. Fornecimento sob demanda de coffee break TIPO A **3.1.1.** Serviço tipo A - cardápio simples: Serviço básico, cujo o cardápio é adequado para demandas ou eventos institucionais que envolvam ou não geração de receita. O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e a duração do serviço é de 01 hora, com uma tolerância de 30 minutos. **3.1.2** O atendimento mínimo é de 15 pessoas e a duração do serviço é de 1 hora, com uma tolerância de até 30 minutos. Os serviços do Tipo A podem ocorrer em dois períodos do dia, em dias consecutivos, podendo, ainda, atender a demandas com outras características. **3.1.3** Eventos com um unico serviço de buffet a CONTRATANTE, poderá escolher entre as opções listadas abaixo. **3.1.4** A CONTRATADA deverá variar os itens servidos em eventos que se estendam por mais de um período no dia (manhã, tarde e noite). Além disso, é necessário haver variações de cardápios entre todos os dias consecutivos do evento, conforme as opções disponibilizadas no cardápio. **3.1.5** O atendimento deverá ser conforme as especificações descritas abaixo. Será utilizada a referência de um serviço solicitado para 06 (seis) dias consecutivos com atendimento em dois horários distintos: **3.1.6** De acordo com as especificações desse cardápio, é necessário que sejam servidas (i) 02 (duas) unidades salgadas, (ii) 02 (duas) unidades doces, sendo uma de cada opção, por participante, com um mínimo de 50 gramas cada unidade, e (iii) bebidas, conforme descrito a seguir: **3.1.8** A CONTRATADA deverá garantir que os alimentos e as bebidas servidos no coffee break sejam frescos, saborosos, seguros para consumo e estejam em conformidade com todas as normas sanitárias e regulamentações aplicáveis. **3.1.9** A qualidade dos itens servidos no coffee break é de extrema importância para a satisfação dos participantes e o sucesso dos eventos. Portanto, a CONTRATADA deverá se empenhar em garantir a excelência dos produtos fornecidos, seguindo rigorosamente as especificações e os requisitos estabelecidos. **3.1.1**Caso a contratada não cumpra com as condições de qualidade mencionadas acima, o contratante poderá solicitar a substituição imediata dos itens.

4 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. MATERIAIS UTILIZADOS



4.1.1. Quanto aos materiais para servir, estes devem estar de acordo com a necessidade descrita no ato do pedido, devendo atender, com qualidade ao número de participantes dos eventos. A CONTRATADA tem por obrigação disponibilizar materiais apropriados para uma boa apresentação, compostos por, no mínimo:

4.1.1.1. Guardanapos de papel com folha dupla e macios (tamanho 24 x 24 cm);

4.1.1.2. Bandejas de aço inox, vidro transparente, louça ou porcelana com forro de bandeja para servir os alimentos;

4.1.1.3. Refratários Copos de vidro transparente para água e suco (capacidade 200 ml);

4.1.1.5. Xícaras e pires em louça ou porcelana;

4.1.1.6. Jarras de vidro transparente para água e suco;

4.1.1.7. Toalhas de mesa e sobres (cobre manchas);

4.1.1.8. Garrafas térmicas de inox;

4.1.1.9. Mesas de apoio;

4.1.1.10. Fogão elétrico ou boia;

4.1.1.11. Demais utensílios necessários ao bom atendimento;

4.1.2. No caso de materiais descartáveis de natureza biodegradável, quando solicitados pelo SEBRAE-SP, tais como copos de papel para servir água ou suco (capacidade 200 ml) e café (capacidade 80 ml), de papel ou de material biodegradável, a qualidade deverá estar em conformidade com a Norma ABNT NBR 14865, de 03/08/2002, para realização do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas.

4.1.3. A CONTRATADA deve disponibilizar toalhas de mesa descartáveis de primeira linha, em papel, linha branca, 1,20 m x 2,20 m, ou maiores, quando solicitado previamente pelo SEBRAE-SP.

4.2. MONTAGEM

4.2.1. Todos os itens devem estar identificados na mesa, devendo conter a descrição dos ingredientes no preparo de cada produto, salvo quando a forma de distribuição dos alimentos e bebidas ocorre por meio de garçom ou copeiro(a). As identificações poderão sofrer alteração de idioma conforme solicitação do SEBRAE-SP.

4.2.2. A CONTRATADA deve fornecer utensílios necessários ao bom atendimento, incluindo pinças e/ou pegadores para os itens, seguindo harmonia estética com as toalhas de mesa e cobre manchas e a temática do evento onde será executado o serviço.

4.2.3. Todos os utensílios devem possuir a qualidade necessária à boa e adequada prestação do serviço, estar em bom estado de conservação e possuir aspecto adequado de funcionamento, obedecendo às normas de legislação específica.



4.2.4. Os produtos a serem utilizados na montagem das mesas devem ser novos ou estar em bom estado de uso, bem como estar limpos e com boa aparência, sem manchas. Não podem ser usados itens trincados, quebrados, com rachaduras ou lascados.

4.2.5. Caso necessário, caberá à CONTRATADA fornecer pranchão, mesas aparadoras, biombos e equipamentos de infraestrutura, tais como micro-ondas, forno elétrico, forno a gás, fogão elétrico ou a gás, geladeira, freezer, frigobar, pia ou similar com água para higiene dos materiais e alimentos, entre outros. Esses equipamentos devem apresentar a qualidade necessária para uma boa e adequada prestação do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, estar em bom estado de conservação e possuir um aspecto adequado de funcionamento, obedecendo às normas de legislação específica de segurança.

4.2.6. Caberá ao SEBRAE-SP apenas a disponibilização de um ponto de energia para utilização dos mesmos, quando necessário.

4.3. DOS PROFISSIONAIS QUE PRESTARÃO SERVIÇO

4.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, 01 (um) profissional a cada 30 participantes, que será responsável pela organização do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas (mesa posta). Esse profissional será responsável pela retirada dos produtos e pela organização do local ao final dos serviços.

4.3.2. Os profissionais, envolvidos nos serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, deverão se apresentar com antecedência de, no mínimo, 01 (uma) hora e 30 (trinta) minutos do horário marcado para o início da prestação do serviço, já uniformizados e aptos a receberem as últimas orientações.

4.3.3. No caso de fornecimento de alimentos e bebidas ocorrendo simultaneamente e/ou com a coexistência em locais e/ou andares diferentes, a CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) funcionário para acompanhar cada serviço.

4.3.4. Os profissionais envolvidos no preparo e na manipulação dos alimentos, incluindo copeiros e/ou garçons, devem: (i) ser, estar e permanecer devidamente treinados e identificados com crachá; (ii) apresentar uniforme limpo e em perfeito estado, proporcionando uma apresentação visual adequada; (iii) utilizar luvas descartáveis ao preparar e manipular os alimentos.

4.3.5. A CONTRATADA deverá:

4.3.5.1. Manter cópia atualizada dos respectivos Atestados de Saúde Ocupacional de todos os profissionais envolvidos no serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, seja na preparação, na montagem, no controle ou na coordenação.

4.3.5.2. Apresentar, quando solicitado pelo SEBRAE, os documentos supramencionados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.3.5.3. Participar de reunião com a equipe do SEBRAE, antes de determinado evento, quando solicitado, para repassar condutas e ajustar informações específicas com todos os profissionais envolvidos no serviço de fornecimento de alimentos e bebidas.



4.3.5.4. Substituir, imediatamente e sempre que exigido pelo SEBRAE-SP, independentemente de justificativa por parte deste, quaisquer profissionais cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados inconvenientes ou insatisfatórios para o interesse do SEBRAE-SP.

4.3.5.5. Fornecer uniformes padronizados para todos os envolvidos, em quantidade e qualidade necessária para uma boa e adequada prestação do serviço, principalmente em termos de estética e apresentação visual adequada; os uniformes devem estar em perfeitas condições de higiene, sem manchas, sujeiras, furos ou desgastes.

4.3.6. O uso de aparelhos eletrônicos (celulares, pagers, tablets, palms, notebooks, laptops, aparelhos sonoros, entre outros) por parte dos profissionais não será permitido durante a prestação do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas. Excepcionalmente, será tolerado o uso de aparelhos celulares em casos de urgência, desde que autorizados pelo representante do SEBRAE-SP.

5 DEMAIS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CONTRATADA deverá:

5.1.1. Responsabilizar-se pelos custos de alimentação, hospedagem, deslocamentos, estacionamento, telefonia, dentre outras incorridas durante as visitas técnicas e no transcorrer da prestação dos serviços.

5.1.2. Fornecer a quantidade mínima de alimentos e bebidas definida por pessoa e a permanência do serviço, conforme especificado no Anexo Tipos de Cardápio, com exceção para as situações de degustação, avaliação e análise.

5.1.3. Oferecer, de forma simultânea, os itens que compõe o cardápio de alimentação, de acordo com a opção do SEBRAE-SP, levando-se em conta o especificado no Termo de Referência e demais anexos.

5.1.4. Produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo às normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene, adotando práticas higiênico-sanitárias nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e exposição dos produtos, conforme pré-requisitos definidos pela Resolução ANVISA nº 216 de 15/09/2004.

5.1.5. Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, e dentro das características de aquecimento (pratos quentes etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos etc.), responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos.

5.1.6. Apresentar os produtos a serem servidos com o prazo mínimo de validade de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da entrega dos mesmos.

5.1.7. Disponibilizar os alimentos em porções individuais e acondicionados individualmente com informações na embalagem, contendo: nome do produto, descrição do peso, informações



nutricionais, data de fabricação e data de validade, salvo quando a forma de distribuição dos alimentos se der por meio de garçom, conforme legislação vigente.

5.1.8. Verificar, após o término do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, junto ao responsável do Sebrae — ou à pessoa por ele indicada — a destinação dos alimentos e bebidas, em material descartável, que não foram consumidos durante o evento (se deverá permanecer no local, se armazenado em outro local ou serem retirados), e providenciar imediatamente a retirada de todos os demais materiais, deixando o local como lhe foi entregue

6 VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1. A vigência contratual será de 02 (dois) meses, contados da data da conclusão das assinaturas dos representantes legais das partes, podendo ser prorrogada, a critério do CONTRATANTE, de acordo com os permissivos do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.

6.2. A decisão de prorrogação do contrato é exclusiva do CONTRATANTE, sendo necessária a anuência da CONTRATADA, em razão da liberalidade contratual.

6.3. Caso a CONTRATADA não tenha interesse em prorrogar o contrato, deverá manifestar sua intenção por escrito, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias antes do término da vigência contratual, sob pena de aplicação de sanção contratual.

6.4. A prorrogação do contrato estará condicionada à justificativa da manutenção do interesse no objeto do contrato pelo CONTRATANTE e à comprovação da vantagem econômica.

6.5. O presente contrato poderá ser rescindido antecipadamente mediante comunicação formal feita pelo SEBRAE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

7 ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

7.1. A qualquer momento, o SEBRAE-SP poderá, a seu exclusivo critério, solicitar os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas de cada tipo de cardápio, para apenas 01 (uma) pessoa, de forma gratuita e sem quaisquer ônus para o SEBRAE-SP, com o objetivo de acompanhar, degustar, avaliar e analisar, bem como para verificar a qualidade dos produtos e se eles estão de acordo com as especificações do cardápio.

7.2. Após a entrega dos produtos que compõem o objeto, se forem constatadas inconformidades nos mesmos, será solicitada a substituição por outro produto equivalente, sem direito a ressarcimento para a CONTRATADA e sem nenhum custo adicional para o SEBRAE-SP.

7.3. No caso de substituição e/ou complementação da quantidade de produtos, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição e/ou complementação imediatamente, dentro de um prazo adequado/hábil, contado a partir da identificação dos produtos que não estejam de acordo com as especificações do SEBRAE- SP.



7.4. A CONTRATADA deve manter amostras de contraprova de todas as preparações servidas, de acordo com os requisitos da legislação específica, nos casos em que seja necessária uma investigação diagnóstica, devendo apresentá-las ao SEBRAE-SP, se solicitado, dentro de um prazo máximo de 02 (duas) horas após a solicitação.

7.5. Caso o SEBRAE-SP julgue necessário, poderá enviar a amostra dos produtos para análise completa em órgãos competentes, com o objetivo de verificar a qualidade dos produtos. Poderão ser solicitados para a CONTRATADA, laudos de controle de qualidade, emitidos por laboratório oficial e/ou credenciado, em amostras aleatórias ou em casos em que sejam identificadas alterações. Se constatada alguma irregularidade, as despesas e providências necessárias eram a carga da CONTRATADA.

7.6. O SEBRAE-SP reserva-se o direito de:

7.6.1. Realizar vistorias no local onde os produtos são preparados e/ou manipulados, sem aviso prévio à CONTRATADA.

7.6.2. Solicitar, para verificação e/ou aceitação, os utensílios, os materiais e os equipamentos que serão utilizados nos serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, no dia da visita técnica.

7.6.3. Solicitar o Atestado da Vigilância Sanitária, o Atestado de Vistoria do Corpo de Bombeiros e/ou outros atestados emitidos pelos órgãos competentes e responsáveis pelas fiscalizações necessárias para garantir a segurança e o correto funcionamento, de acordo com a legislação vigente, a qualquer momento para a CONTRATADA, bem como para seus fornecedores.

7.7. A CONTRATADA deverá substituir, de imediato, sempre que exigido pelo SEBRAE-SP, equipamentos e materiais que estejam comprometendo o evento e/ou a prestação do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, devido à má qualidade, à má conservação, à aparência deteriorada ou ao mau funcionamento, assumindo qualquer custo adicional que possa incidir para resolução do problema.

8 LOCAL E PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

8.1.1 Os locais podem sofrer alteração dentro da área de abrangência abaixo citada:

8.1.1.1 Área de Abrangência: Adolfo, Bady Bassitt, Bálsamo, Catanduva, Catiguá, Cedral, Elisiário, Guapiaçu, Ibirá, Ipiguá, Irapuã, Itajobi, Jaci, José Bonifácio, Marapoama, Mendonça, Mirassol, Mirassolândia, Monte Aprazível, Neves Paulista, Nipoã, Nova Aliança, Nova Granada, Novais, Novo Horizonte, Olímpia, Onda Verde, Orindiúva, Palestin, Palmares Paulista, Paulo de Faria, Pindorama, Planalto, Poloni, Potirendaba, Sales, São José do Rio Preto, Santa Adélia, Tabapuã, Tanabi, Ubarana, Uchoa, União Paulista, Urupês, Zacarias.

8.2. Os endereços para a realização dos serviços de fornecimento de alimentos e bebidas serão informados no momento das solicitações, podendo ser nas dependências e/ou nos espaços



físicos do próprio SEBRAE-SP, nos Escritórios Regionais do SEBRAE-SP ou em espaços indicados por eles.

8.3. Os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas devem ser solicitados com até 02 (dois) dias corridos de antecedência do evento, com as informações necessárias para a prestação dos serviços, como o tipo de serviço, o número de pessoas, o local, a data e o horário para a execução.

8.4. Caso seja necessário que a CONTRATADA visite o local onde o evento será realizado, a solicitação mencionada no subitem anterior deverá ser feita com até 05 (cinco) dias corridos de antecedência da data do evento correspondente.

8.5. Os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas devem ser solicitados por e-mail ou por outra plataforma a ser definida pelo SEBRAE-SP.

8.6. É responsabilidade da CONTRATADA verificar se a localidade para a qual o serviço foi solicitado consta em seu lote de atuação.

8.7. Caso seja identificado algum equívoco, a CONTRATADA deve informar imediatamente ao representante do SEBRAE-SP.

8.8. As alterações de datas, horários e locais para a prestação do serviço, bem como os cancelamentos dos serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, serão encaminhados com pelo menos 01 (um) dia corrido de antecedência.

9 VALOR

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
			R\$ 00,00	R\$ 00,00

9.1. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxx reais)

9.2. O (s) valor (es) ora descrito (s) abarca (m) todas as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras obrigações ou despesas necessárias à perfeita execução do objeto contratual.

10 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



10.1. A nota fiscal deverá ser emitida após a prestação dos serviços e encaminhada ao CONTRATANTE, juntamente com os documentos comprobatórios para sua conferência e aceite.

10.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias do aceite da nota fiscal.

10.3. O CONTRATANTE não aceitará recibo como documento fiscal, exceto nos casos estritamente legais de dispensa de emissão de nota fiscal devidamente comprovado pelo CONTRATADO.

10.4. Em caso de irregularidade nos itens dos serviços prestados ou produtos entregues ou na documentação fiscal, o prazo para pagamento será contado a partir da correspondente regularização.

10.5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA. Para tanto, a mesma deverá indicar o nome do banco, o número e o nome da agência, o número da conta corrente de sua titularidade e o tipo da conta, nos moldes da declaração do ANEXO – DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS.

10.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data do vencimento, e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: $I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,00016438$ 365 TX = Percentual da taxa anual = 6%

11 DADOS DE FATURAMENTO

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo

CNPJ: 43.728.245/0009-08 | **CCM:**967520

Endereço: Rua Dr. Presciliano Pinto, 3184 - Jardim Alto Rio Preto - Cep: 15020-000

12 GESTOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. A gestão da presente contratação será o(a) colaborador(a) Cristina Santos- Fone (11) 3177-4814 - E-mail: cristinaajs@sebraesp.com.br



13 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

13.1. São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízo de outras previstas neste instrumento e respectivos anexos:

13.1.1. Entregar o objeto do contrato previsto na cláusula primeira dentro dos prazos, quantidades, características, detalhamentos e níveis estabelecidos;

13.1.2. Prestar garantia e assistência técnica conforme disposto no Termo de Referência e no Termo de Garantia Técnica, se for o caso;

13.1.3. Cumprir todas as leis e imposições federais, estaduais e municipais pertinentes;

13.1.4. Responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa, pela ação ou omissão total ou parcial, inclusive por quaisquer ações judiciais relacionadas com o cumprimento do presente contrato;

13.1.5. Efetuar o pagamento de todos os tributos, seguros, obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias, societárias ou outros incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o seu recebimento definitivo, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução deste contrato, comprovando, a qualquer momento, os respectivos pagamentos que incidirem sobre a execução.

13.1.6. Apresentar as Notas Fiscais/Faturas contendo a discriminação exata e os respectivos quantitativos, com os valores contratados;

13.1.7. Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

13.1.8. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução contratual, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

13.1.9. Prestar informações e esclarecimentos sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam a CONTRATADA, independentemente de solicitação, e atender às solicitações e determinações do CONTRATANTE.

13.1.10. Apresentar cópia das alterações estatutárias;

13.1.11. Designar formalmente profissional que seja responsável pelo relacionamento estratégico com o CONTRATANTE, com autonomia para tomada de decisões que impactem no bom andamento dos serviços, informando no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato o e-mail, telefone fixo e móvel e nome do respectivo responsável, mantendo ativos e operacionais os meios de comunicação pelos quais serão realizadas as interações entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.

13.1.12. Entregar ao gestor do Contrato o Termo de Recebimento Provisório, se exigível;



13.1.13. Disponibilizar e fornecer todas as condições necessárias para o CONTRATANTE supervisionar, fiscalizar, avaliar e auditar o cumprimento do objeto deste contrato, sob os aspectos técnico, administrativo e financeiro;

13.1.14. Providenciar as exigências previstas neste instrumento e demais documentos integrantes deste contrato, respeitando os prazos previstos, sendo certo que este prazo não se confunde com a execução do contrato;

13.1.15. Registrar em relatórios de atendimento todas as reuniões de serviço entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA, devendo ser enviados ao CONTRATANTE até o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a realização do contato e/ou reunião, podendo o CONTRATANTE solicitar a necessária correção, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento do respectivo relatório;

13.1.16. Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto deste contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista tenha que ser apresentada para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o CONTRATANTE;

13.1.17. Não caucionar ou utilizar este contrato em qualquer operação financeira, salvo com anuência do CONTRATANTE;

13.1.18. Não utilizar a marca SEBRAE ou qualquer material desenvolvido pelo CONTRATANTE, salvo quando necessário a execução do objeto contratual, mediante autorização prévia;

13.1.19. Administrar e executar todos os contratos firmados com terceiros, bem como responder por todos os efeitos desses contratos perante terceiros e o próprio CONTRATANTE;

13.1.20. Cumprir a legislação trabalhista e previdenciária com relação a seus funcionários, e, quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;

13.1.21. Reparar prontamente os danos ou avarias causadas por seus funcionários ou terceiros, aos bens do CONTRATANTE ou de terceiros, podendo o CONTRATANTE exercer o direito de retenção sobre o pagamento devido à CONTRATADA para garantia do ressarcimento do dano, total ou parcial;

13.1.22. Caso o Termo de Referência expressamente autorize a subcontratação, esta não poderá abranger a totalidade dos serviços objeto deste contrato, sendo admitida apenas em relação a serviços específicos e às expensas e riscos da CONTRATADA. Os limites da subcontratação serão estabelecidos no Termo de Referência, e sua formalização estará condicionada à prévia e expressa autorização escrita do CONTRATANTE, inclusive para substituição de qualquer subcontratação. A subcontratação não isentará a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades assumidas neste CONTRATO, permanecendo íntegra e inalterada a responsabilidade da CONTRATADA pelo integral cumprimento de todos os serviços, como se diretamente os tivesse executado, não podendo opor ou transferir para o CONTRATANTE nenhuma exceção, restrição, alegação de descumprimento total ou parcial, que tenha em relação ao subcontratado ou que este tenha contra ele.

13.2. São obrigações do CONTRATANTE, sem prejuízo de outras previstas neste instrumento e respectivos anexos:



13.2.1. Designar um funcionário como gestor do contrato e que servirá de contato junto à CONTRATADA para gestão, acompanhamento e esclarecimentos que porventura se fizerem necessários durante a vigência contratual;

13.2.2. Comunicar, por escrito, toda e qualquer orientação acerca do objeto contratado, excetuados os entendimentos verbais determinados pela urgência, que deverão ser confirmados, por escrito, no prazo de 02 (dois) dias úteis;

13.2.3. Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações, proporcionando as condições que se fizerem necessários à execução do objeto;

13.2.4. Vistoriar os produtos e/ou serviços conforme sua necessidade e conveniência;

13.2.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, nos aspectos técnico, de segurança, de confiabilidade e quaisquer outros de seu interesse, através de pessoal próprio ou de terceiros designados para este fim;

13.2.6. Monitorar o prazo, quantidade, qualidade, e níveis dos produtos e/ou serviços, conforme o caso, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam comprovadamente em desacordo com o contratado, reservando-se ao direito de suspender o pagamento até que o objeto seja executado em conformidade com o contratado;

13.2.7. Notificar, formalmente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato, possibilitando a CONTRATADA a regularização de tais pontos;

13.2.8. Solicitar a substituição de qualquer empregado e/ou preposto da CONTRATADA, desde que devidamente fundamentado, quando o objeto do contrato for a prestação de serviços e for verificada a falta de qualificação, zelo e dedicação na execução das tarefas, ou outros comportamentos que prejudiquem as atividades e resultados, objeto deste instrumento;

13.2.9. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste.

14 DEMAIS INFORMAÇÕES

14.1. Da Anticorrupção

14.1.1. As partes concordam que executarão as obrigações contidas neste contrato de forma ética e de acordo com os princípios aplicáveis ao Sistema SEBRAE, previstos no artigo 2º do Regulamento de Licitações e Contratos.

14.1.2. A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do Sistema SEBRAE.

14.1.3. Nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras



ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis nacionais, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

14.1.4. As partes se comprometem a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e/ou empregados em questões comerciais, para que estejam sempre em conformidade com as leis, as normas vigentes e as determinações deste contrato.

15 DEMAIS INFORMAÇÕES

15.1. Do Código de Ética

15.1.1. A CONTRATADA compromete-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, o “Código de Ética do Sistema SEBRAE” que se encontra disponível no site do SEBRAE no endereço eletrônico www.sebrae.com.br, Ouvidoria, opção Código de Ética do SEBRAE.

16 DEMAIS INFORMAÇÕES

16.1. Da Proteção de Dados

16.1. A CONTRATADA compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis à proteção de dados pessoais durante a execução deste contrato, inclusive as obrigações específicas previstas no Termo de Referência, adotando medidas técnicas e organizacionais adequadas para garantir a segurança e integridade dos dados pessoais tratados, inclusive as boas práticas de compliance exigidas para tal fim.

16.2. Todos os dados pessoais utilizados pelas partes em razão deste contrato serão considerados sigilosos e não poderão ser divulgados, compartilhados ou utilizados para qualquer finalidade que não esteja expressamente prevista neste contrato ou no Termo de Referência, sem o consentimento prévio e expresso da contraparte.

16.3. Na hipótese de um incidente de segurança envolvendo dados pessoais, a parte que sofreu ou deu causa informará à outra, por escrito, acerca do ocorrido, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, a contar do momento em que tomou ciência do incidente. As informações a serem disponibilizadas pela CONTRATADA incluirão:

(i) descrição da natureza do incidente de segurança envolvendo dados pessoais, incluindo as categorias e o número aproximado de titulares e registros de dados implicados;

(ii) descrição das consequências decorrentes do incidente de segurança; e

(iii) descrição das medidas adotadas ou propostas para reparar o ocorrido e mitigar os possíveis efeitos adversos.

16.4. Qualquer das partes, quando solicitada, fornecerá à outra todas as informações necessárias para comprovar a conformidade com as obrigações previstas nesta cláusula,



incluindo, mas não se limitando, a relatório de auditoria que ateste boas práticas quanto à governança e proteção de dados pessoais.

16.5. As partes deverão manter comunicação entre si a respeito de todas as solicitações e reclamações dos titulares dos dados pessoais que venha a receber e estejam relacionadas ao objeto do presente contrato, bem como ordens e comunicados de Tribunais, autoridades públicas e órgãos reguladores.

16.6. As partes deverão manter colaboração mútua no cumprimento de suas obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a legislação de proteção de dados aplicável, fornecendo informações e qualquer outra assistência para documentar e eliminar os riscos impostos por quaisquer violações de segurança.

16.7. As partes contratantes se obrigam a adequarem-se e cumprirem a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/2018), ou outra que a substituir, adotando as práticas exigidas, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente causar à outra, a seus colaboradores, clientes e fornecedores, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

17 DEMAIS INFORMAÇÕES

17.1. Condições Gerais - OESC

17.1.1. Fundamento Legal: Essa Ordem de Execução de Serviços /Compras tem fundamento legal no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE e no Guia de Procedimentos - Compras e Contratações vigentes.

17.1.2. Penalidade: Multa de 10% (Dez por cento). No caso de inexecução total ou parcial por parte do prestador de serviço, a ser descontada no pagamento ou, se for o caso, cobrada judicialmente

17.1.3. Rescisão: O CONTRATO poderá ser rescindido por inexecução total ou parcial, por infração legal ou por descumprimento de qualquer uma de suas cláusulas.

17.1.3.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.1.3.2. A rescisão do contrato poderá ser:

17.1.3.2.1. Por ato unilateral do CONTRATANTE, nos casos previstos no contrato;

17.1.3.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo de distrato; e

17.1.3.2.3. Judicial, nos termos da legislação.

17.1.4. Alterações: Este CONTRATO poderá ser alterado por meio de Termos Aditivos, objetivando promover os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.



17.1.4.1. Os acréscimos que se fizerem necessários no objeto do contrato estão limitados a 50% (cinquenta por cento) do valor global atualizado do contrato, mediante justificativa.

17.1.4. 2. A supressão poderá ser realizada no limite estabelecido entre as partes.

17.1.5. Embalagem/Transporte: A adequada embalagem do material é de responsabilidade do fornecedor e seus custos somente serão debitados ao SEBRAE quando expressamente notificados na ordem de compra. As despesas de transporte por devolução de material rejeitado correrão por conta do Fornecedor.

17.1.6. Retenção de Impostos: Estão incluídos no preço dos serviços os impostos referentes as retenções legais que serão efetuados pelo SEBRAE e deduzidas do valor, acordado pelo serviço, na ocasião do efetivo pagamento ao prestador de serviço.

17.1.7. Foro: Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes do presente ajuste. As Partes declaram que o presente instrumento, incluindo todas as páginas e eventuais anexos, todas formatadas por meio digital, representam a integralidade dos termos entre elas acordados. E, por estarem de acordo, as partes expressamente concordam em utilizar e reconhecem como válida a plataforma de assinaturas do SEBRAE (<https://www.sgolite.sebrae.com.br/PortalAssinaturaDigital/#/>), admitindo válidas as assinaturas realizadas eletronicamente.

17.1.8. Consignação de Verba: As despesas com a execução do presente contrato onerarão verba própria do contratante, consignado em seu orçamento.

17.1.9. A Contratada compromete-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, o Código de Ética do Sistema SEBRAE que se encontra disponível no site do SEBRAE no endereço eletrônico www.sebrae.com.br, Ouvidoria, opção Código de Ética do SEBRAE.

17.1.10. A contratada está ciente que todas as tratativas desse instrumento serão feitas no Portal do fornecedor do Sebrae e em sistema por este indicado.

17.1.11. O subscritor desta OESC (seja na qualidade de sócio, proprietário, procurador, ou representante legal da CONTRATADA), DECLARA, sob as penalidades da lei, que a CONTRATADA NÃO POSSUI em seu quadro societário, nem é constituída por: a) empregado, dirigente ou membro dos Conselhos Deliberativos e Fiscais de suas respectivas unidades federativas, ou que tenham assento nos Conselhos Deliberativos e Fiscais, e, do mesmo modo, (b) ex-membro dos Conselhos Deliberativos e Fiscais, ex-diretor ou ex-empregado do Sistema SEBRAE, não poderá prestar serviços para a sua respectiva unidade federativa, antes do decurso do prazo mínimo de quarentena de 180 (cento e oitenta) dias, contados do desligamento, exceto para a previsão contida no § 2º do art. 73, do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.



Ao

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de São Paulo - SEBRAE-SP

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:	
CNPJ:	IE:
Porte da empresa: () MEI () micro () pequena () média () grande	
Endereço Completo:	Bairro:
Cidade:	CEP:
Telefone: (xx)	E-mail:
Nome completo do representante legal da empresa:	

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Coffee break	sv	1320		



Cardápio

SALGADO:

- ✓ enroladinho recheado (recheios variados: frango, queijo, presunto, pizza, brócolis etc, contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.
- ✓ mini baguete recheada com salame italiano, queijo prato e patê de azeitonas verdes, contendo (contendo 20 gramas de recheio)
- ✓ mini sanduíche de pão tipo francês integral recheado com presunto, queijo muçarela e requeijão (contendo 20 gramas de recheio)
- ✓ sanduíche de metro, com recheio podendo variar entre as sugestões: de peito peru com queijo branco; de frango com requeijão; de brócolis com queijo e bacon; de presunto com queijo muçarela; de salame com queijo prato; de lombo canadense etc), contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.
- ✓ sanduíche de pão de forma integral com patê de atum, alface e cenoura ralada, contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.
- ✓ sanduíche de pão de forma integral com patê de frango, alface e cenoura ralada, contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.
- ✓ croissant recheado (recheios variados: frango, queijo, presunto, pizza, brócolis etc), contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.
- ✓ torta salgada recheada (recheios variados: frango, palmito, brócolis, escarola, queijo, presunto, atum etc), contendo, no mínimo, 20 gramas de recheio.

DOCE:

- ✓ bolo de laranja com cobertura de glacê, contendo, no mínimo, 50 gramas cada fatia.
- ✓ bolo de chocolate, com cobertura de chocolate, contendo, no mínimo, 50 gramas cada fatia.
- ✓ bolo de banana com canela;
- ✓ bolo de cenoura, com cobertura de chocolate, contendo, no mínimo, 50 gramas cada fatia.
- ✓ bolo de milho cremoso, contendo, no mínimo, 50 gramas cada fatia.
- ✓ éclair de chocolate, com recheio de creme de baunilha ou de doce de leite
- ✓ cupcake (massa sabores diversos) com recheio de chocolate.
- ✓ mini sonho com recheio de creme de baunilha ou de doce de leite.
- ✓ salada de frutas (contendo, pelo menos, 3 tipos de frutas), porcionada em potes individuais.

BEBIDA:

- ✓ Café (100 ml por participante);
- ✓ Água mineral sem gás (200 ml por participante);
- ✓ Néctar de fruta natural, dois sabores, admitindo-se tetra pack obedecendo o percentual de fruta, de