



QUADRO INFORMATIVO

OS LOTES 04 E 06 SERÃO DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, NOS TERMOS DO INCISO I, DO ART. 60º, DA RESOLUÇÃO

CDN 641/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 165/2026

PROCESSO Nº 2764/2026

CÓDIGO DA UASG: 930452

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.gov.br/compras

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 03/08/2026

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 18/08/2026 às 09 horas

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço POR LOTE

MODO DE DISPUTA: Aberto

OBJETO: Contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos e bebidas para a edição 2026 da Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP, cujas especificações constam do termo de referência.

VIGÊNCIA DO CONTRATO: 04 (quatro) meses.

1. PREÂMBULO

1.1. O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP, por intermédio do Pregoeiro e da Comissão Permanente de Licitação, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE e da Lei Complementar nº 123/2006, torna público que promoverá licitação na modalidade e critério mencionados no quadro informativo, regida por este edital e seus anexos, **cujos lotes 04 e 06 são destinados exclusivamente às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, nos termos do inciso I, do art. 60º, da Resolução CDN 641/2026.**

1.2. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

1.3. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.gov.br/compras, no dia e hora mencionados no quadro informativo deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro e Comissão Permanente de Licitações do SEBRAE-SP, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

1.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação em sentido contrário.

1.5. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Sistema Eletrônico e as especificações constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

2. DA PARTICIPAÇÃO E DO IMPEDIMENTO

2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com o SEBRAE-SP que estiverem registrados no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, em atividade econômica compatível com o seu objeto, que sejam detentoras de acesso para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no Sistema de Pregão Eletrônico e o respectivo acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema de Compras do Governo Federal.

2.2. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no Sistema, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web.

2.3. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema de Compras do Governo Federal, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema, relativos ao Pregão Eletrônico.

2.4. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no Pregão Eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização do acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada Pregão Eletrônico.

2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.7. PARA OS LOTES 04 e 06 - Para o exercício do direito ao tratamento diferenciado de que trata a Lei Complementar nº 123/2006, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual (quando aplicável ao caso), deverá constar do registro da licitante junto ao Sistema.

2.8. É impedida de participar desta licitação a pessoa jurídica:



2.8.1. Que não esteja enquadrada como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, nos termos da Lei Complementar 123/2006, **para participação nos LOTES 04 e 06.**

2.8.2. Que possua em seu quadro societário ou seja constituída por: (a) empregado, dirigente ou membro dos Conselhos Deliberativo e Fiscal do SEBRAE-SP e, do mesmo modo, (b) ex-empregado do SEBRAE-SP que tenha sido demitido ou desligado em prazo inferior a 18 (dezoito) meses, considerando a data de realização do certame, exceto aqueles que forem aposentados e, (c) ex-membro dos Conselhos Deliberativo e Fiscal do SEBRAE-SP, que tenham deixado de integrar o Conselho em prazo inferior a 180 (cento e oitenta) dias, considerando a data de realização do certame.

2.8.3. Que integre o Conselho Deliberativo e Fiscal do SEBRAE-SP, exceto aquelas previstas no § 4º do art. 73, do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.

2.8.4. Apenada com suspensão temporária para licitar ou contratar com o SEBRAE-SP ou Sistema SEBRAE, enquanto durar o período de suspensão.

2.8.5. Cujo ramo de atividade previsto em seu estatuto ou contrato social não inclua o objeto da presente licitação.

2.8.6. Que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública.

2.8.7. Que esteja em quaisquer das seguintes hipóteses: processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

2.8.8. Constituídas em forma de consórcio.

2.8.9. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

3. DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas, deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.gov.br/compras na opção “ACESSO AO SISTEMA”, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública.

3.2. A proposta de preço deverá conter os preços unitários e totais, por item, em moeda corrente nacional. Deverão constar apenas 2 (duas) casas decimais após a vírgula e em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de

qualquer natureza, incidências fiscais e trabalhistas e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

- 3.3. Não será admitida proposta inferior à quantidade prevista no anexo da proposta comercial.
- 3.4. O prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias.
- 3.5. As propostas comerciais deverão ser apresentadas conforme o modelo do anexo da proposta comercial, que integra este edital.
- 3.6. O valor referencial desta licitação é de **R\$ 2.487.260,40** (dois milhões, quatrocentos e oitenta e sete mil, duzentos e sessenta reais e quarenta centavos), distribuídos em seis lotes, conforme valores a seguir e detalhamento no anexo Valor Referencial.

LOTE 1	R\$ 563.358,00
LOTE 2	R\$ 577.533,00
LOTE 3	R\$ 487.536,00
LOTE 4	R\$ 44.640,00
LOTE 5	R\$ 787.926,90
LOTE 6	R\$ 26.266,50

- 3.7. As propostas não poderão conter elementos que, por ação da licitante proponente, permitam a sua identificação. Nesta hipótese, os conteúdos, títulos ou nomenclaturas dos campos das “propriedades do documento” acarretarão a desclassificação das propostas comerciais, quando contarem com a descrição da razão social ou nome fantasia da licitante, assim como nomes de usuários, de cidades, estados, regiões, pontos ou outros caracteres quaisquer. **Portanto, o SEBRAE-SP pede a atenção dos senhores licitantes nesse detalhe no momento da elaboração de suas propostas comerciais, objetivando evitar suas desclassificações.**
- 3.8. No caso de cooperativa, junto à proposta, sob pena de desclassificação, a cooperativa deve apresentar: modelo de gestão operacional adequado ao objeto da licitação; demonstração de atuação em regime cooperado; comprovação de que qualquer cooperado qualificado pode executar o objeto contratado.

4. **DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 4.1. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista neste edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:
 - 4.1.1. **Habilitação jurídica**
 - 4.1.1.1. Ato constitutivo e alterações (ou consolidação), registrados no órgão competente ou Certificado de Microempreendedor Individual (CCMEI), no caso de microempreendedor individual.



4.1.1.2. O objeto social da pessoa jurídica, constante de seu ato constitutivo, deverá ser compatível com o objeto desta licitação.

4.1.1.3. No caso de sociedades anônimas, deverá ser apresentado o estatuto social devidamente registrado na Junta Comercial e publicado em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, conforme Lei nº 6.404/1976, acompanhado do ato de nomeação ou eleição de diretores ou conselheiros, conforme previsto no estatuto, com o respectivo documento de identidade do(s) administrador(es).

4.1.1.4. No caso de sociedades limitadas, também deverá ser exigido o contrato social registrado na Junta Comercial, juntamente com o ato de nomeação dos administradores, com prazo de mandato, acompanhado do(s) respectivo(s) documentos de identidade.

4.1.1.5. No caso de Sociedades Cooperativa, além dos documentos de habilitação jurídica comuns a todos os licitantes, deve ser apresentado o Estatuto Social, devidamente registrado na Junta Comercial, para comprovação de que a cooperativa opera em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 5.764/1971, especialmente quanto à gestão democrática e à distribuição de resultados (sobras) entre os cooperados. Certidão de regularidade ou registro junto à Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) da unidade federativa correspondente, se aplicável. Declaração formal, assinada pelo representante legal da cooperativa, atestando que o seu regime de funcionamento e o objeto social da cooperativa são compatíveis com o objeto da licitação, não caracterizando intermediação ou fornecimento de mão de obra em caráter de subordinação, em conformidade com a Lei nº 12.690/2012 e a jurisprudência do TCU.

4.1.2. Qualificação técnica

4.1.2.1. Apresentação de atestado(s) de desempenho anterior em atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando que foram cumpridas corretamente suas obrigações contratuais, contendo em seu corpo a razão social, endereço completo, telefone e CNPJ/MF, da empresa fornecedora do atestado, bem como a data, assinatura e identificação do assinante, observadas as demais exigências constantes neste edital.

4.1.2.2. Considerar-se-á (ão) compatível (is) em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, o(s) atestado(s) que comprove(m) para cada lote o fornecimento de alimentos e bebidas para eventos/feiras empresariais e/ou cursos, workshops ou palestras, compreendendo atendimento a:

4.1.2.2.1. Lotes 1 ao 4 - mínimo 250 pessoas;

4.1.2.2.2. Lote 5 – mínimo 700 pessoas;

4.1.2.2.3. Lote 6 – mínimo 25 pessoas.

4.1.2.2.4. Caso a mesma licitante seja provisoriamente classificada em primeiro lugar em mais de um lote, a

comprovação da qualificação técnica observará as seguintes regras de cumulação:

4.1.2.2.4.1. Para os Lotes 1, 2, 3 e 4, será considerada uma única base de 250 pessoas, independentemente de a licitante estar classificada em primeiro lugar em um ou mais lotes desse grupo, não havendo cumulação dos quantitativos entre eles.

4.1.2.2.4.2. As exigências relativas ao Lote 5, correspondente a 700 pessoas, e ao Lote 6, correspondente a 25 pessoas, serão cumuladas entre si e, quando aplicável, acrescidas à base de 250 pessoas referente aos Lotes 1 a 4.

4.1.2.2.4.3. Em decorrência das regras anteriores, deverão ser comprovados os seguintes quantitativos mínimos: I – 250 pessoas, para um ou mais Lotes de 1 a 4; II – 950 pessoas, para um ou mais Lotes de 1 a 4 em conjunto com o Lote 5; III – 275 pessoas, para um ou mais Lotes de 1 a 4 em conjunto com o Lote 6; IV – 725 pessoas, para os Lotes 5 e 6; e V – 975 pessoas, para um ou mais Lotes de 1 a 4 em conjunto com os Lotes 5 e 6.

4.1.2.2.5. Para atingir os quantitativos de experiência pretérita exigidos em qualquer dos cenários acima, é admitida a apresentação e a soma de quantos atestados de capacidade técnica forem necessários.

4.1.2.2.6. **PARA TODOS OS LOTES** a empresa deverá apresentar Alvará de Autorização e Licença de Funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou documento de desobrigatoriedade emitido por esses órgãos ou pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.1.2.2.6.1. Os documentos mencionados no item anterior deverão obedecer às regras de temporalidade (vigência do documento) determinadas pelo órgão expedidor e poderão ser apresentados em cópia simples.

4.1.2.2.7. Em sede de diligência, poderão ser requeridas à LICITANTE informações complementares necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados ofertados na presente licitação, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, Notas Fiscais/Faturas, Notas de Empenho, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

4.1.2.3. Juntamente com os documentos acima mencionados, a licitante deverá apresentar os Anexos, **DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO e FICHA DE CADASTRO DA EMPRESA**, devidamente preenchidos e assinados por seu representante legal, o qual constitui anexo deste Edital.

4.1.2.4. Declaração que possuirá, por ocasião da assinatura do contrato, equipe técnica especializada e necessária para a execução do futuro contrato.

4.1.3. Qualificação Técnica Profissional

4.1.3.1. Para Todos os Lotes – Apresentar Responsável Técnico com registro válido e ativo junto ao Conselho Regional de Nutrição.



4.1.4. Qualificação econômico-financeira

4.1.4.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

4.1.4.2. PARA OS LOTES 01, 02 e 05 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, demonstrando resultado igual ou maior que 1 (um) em todos os índices abaixo explicitados:

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo})}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})}$$

$$\text{Solvência Geral} = \frac{\text{Ativo Total}}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})}$$

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

4.1.4.3. A licitante que apresentar em seu Balanço resultado menor do que 1 (um) em quaisquer dos índices acima fica obrigada a comprovar, na apresentação da documentação, Patrimônio Líquido Mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor total proposto para a contratação.

4.1.4.4. Serão considerados aceitos como na forma da Lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

4.1.4.4.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada na Junta Comercial;

4.1.4.4.2. Sociedade por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

4.1.4.4.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

4.1.4.5. Sociedades Inscritas no Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, alternativamente, poderão apresentar: (a) comprovante da entrega digital do livro contábil com os balanços patrimoniais e as demonstrações financeiras exigíveis na forma da lei; (b) comprovante da assinatura digital do livro contábil pelo diretor responsável e por profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no CRC,

comprovando-se sua regularidade perante o respectivo conselho; (c) cópia do termo de abertura e encerramento do respectivo livro contábil.

4.1.4.5.1. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

4.1.4.6. A licitante com menos de um ano de existência, que ainda não tenha balanço, deverá apresentar demonstrações contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido relativos ao período de sua existência, avaliados através da obtenção de Índice de Solvência (S) maior ou igual a um (≥ 1), conforme fórmula abaixo:

$$\text{Solvência} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante}}$$

4.1.5. Regularidade fiscal

4.1.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), da licitante.

4.1.5.2. CRF (certificado de regularidade do FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal.

4.1.5.3. Certidão Negativa, ou Positiva com Efeitos de Negativa, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive as Contribuições Previstas pelas alíneas “a” e “c”, do parágrafo único do art. 11, da Lei 8.212/91, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

4.1.5.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao ISS (imposto sobre serviços).

4.1.5.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual.

4.2. Informações inerentes aos documentos de habilitação

4.2.1. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

4.2.2. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa e, quando solicitado, efetuada por tradutor juramentado, e devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

4.2.3. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos, quando solicitado.



- 4.2.4.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em cópia simples.
- 4.2.5.** Não serão aceitos protocolos em substituição aos documentos ora exigidos.
- 4.2.6.** Todos os documentos deverão estar dentro do prazo de suas validades.
- 4.2.6.1.** Os documentos para os quais o prazo não estiver mencionado explicitamente, somente serão aceitos dentro do prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua respectiva emissão, com exceção do (s) Atestado(s) de qualificação técnica e CNPJ.
- 4.2.7.** Todos os documentos solicitados para habilitação referir-se-ão, sempre, ao estabelecimento da proponente que estiver participando da licitação, o que se verificará, exclusivamente, pelo número do CNPJ deles constantes. Desta forma, se a proponente nesta licitação for a matriz, todos os documentos deverão se referir à matriz. Se a proponente nesta licitação for a filial, todos os documentos deverão se referir à filial. Em qualquer caso, frise-se, a verificação ocorrerá pelo número do CNPJ constante dos documentos de habilitação e serão aceitos documentos que, pela própria natureza ou determinação legal, forem emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da licitante.

5. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

- 5.1.** No dia e horário previstos no quadro informativo deste edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.
- 5.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente através do chat próprio do sistema eletrônico.
- 5.3.** Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4.** A análise das propostas pela Comissão Permanente de Licitações visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 5.5.** Serão desclassificadas as propostas:
 - 5.5.1.** Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital.
 - 5.5.2.** Que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação.
 - 5.5.3.** Que apresentarem valores inexequíveis.
- 5.6.** A desclassificação se dará por decisão motivada da Comissão Permanente de Licitações.
- 5.7.** Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

5.8. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

5.9. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.10. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.11. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

5.11.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles a seguir disposta, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA
Lote 1	R\$ 2.000,00
Lote 2	R\$ 2.000,00
Lote 3	R\$ 2.000,00
Lote 4	R\$ 100,00
Lote 5	R\$ 3.000,00
Lote 6	R\$ 100,00

5.12. A etapa de lances terá a duração de 10 (dez) minutos.

5.12.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de que trata o subitem anterior ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.12.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem anterior, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

5.13. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.13.1. Dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores.

5.13.2. Do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.14. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados nos subitens anteriores.

5.15. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores.

5.15.1. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada licitante.



5.16. Para os lotes 04 e 06 destinados exclusivamente às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, não haverá a aplicação do empate ficto previsto no inciso III, do art. 58º combinado com o art. 66º, ambos da Resolução CDN 641/2026.

5.16.1. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado a pessoa jurídica constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo, nos termos do inciso VI, do §4º, do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

5.17. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, após aplicação do tratamento diferenciado, se houver, ou, na falta deste, com base na classificação originária, via chat no sistema, com vistas à redução do preço total ou dos valores unitários.

5.18. Em virtude do oferecimento de lances, o pregoeiro poderá negociar os valores unitários, de forma a equalizá-los com a média pesquisada no mercado pelo SEBRAE-SP, a qual instrui o processo da licitação. Em qualquer caso, deverá constar apenas 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

5.19. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário.

5.20. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, **no prazo máximo 02 (duas) horas**, contado a partir da convocação efetuada pelo Pregoeiro.

5.21. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

5.22. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado, bem como à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto, observando o seguinte:

5.22.1. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

5.22.2. Não se admitirá proposta que apresente valores inexequíveis.

5.22.3. O Pregoeiro poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pelo SEBRAE-SP.

5.22.4. Não serão aceitas propostas com valores unitários e global superiores aos estimados ou com preços manifestamente inexequíveis.

5.22.4.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições previstas quanto ao cadastro do SICAF, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas), CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas) e CEPIM (Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/>);

6.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ;

6.1.4. Cadastro de Empregadores que submeteram trabalhadores a condições análogas à escravidão – Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) (<https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/assuntos/inspecao-do-trabalho/areas-de-atuacao/combate-ao-trabalho-escravo-e-analogo-ao-de-escravo>); e

6.1.5. Sistema Inabilitados e Inidôneos disponível no portal do TCU (<https://contas.tcu.gov.br>); e

6.1.6. Cadastro de Empresas Penalizadas pelo Sistema Sebrae.

6.2. Inicialmente o pregoeiro fará a análise do atendimento dos documentos de habilitação mediante a verificação, por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em especial ao documentos indicados no item 4.

6.2.1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.2.2. Caso a documentação exigida não esteja contemplada no SICAF, o Pregoeiro convocará o licitante para que no prazo máximo de **02 (duas) horas, contado a partir da convocação**, faça o anexo dos documentos de habilitação remanescentes, indicados no item DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, deste Edital, por meio do sistema Eletrônico, opção “inclusão de anexo.



6.2.3. Caso os documentos e informações não atendam aos requisitos estabelecidos no item DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, deste Edital, a Comissão Permanente de Licitações verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações.

6.2.3.1. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.2.3.2. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada.

6.2.3.1. Decorrido o prazo indicado no item 6.2.2, não será permitida a substituição dos documentos, salvo em sede de diligência, o qual o pregoeiro poderá conceder novo prazo, para:

6.2.3.1.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

6.2.3.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.2.3.1.3. Recebimento de novo documento de habilitação que comprove condição pré-existente à abertura da sessão pública.

6.2.4. A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie no curso da própria sessão pública do Pregão e até a decisão sobre a habilitação, por meio do endereço eletrônico comissaodelicitacao@sebraesp.com.br.

6.2.5. Em qualquer caso, o Pregoeiro poderá requerer a remessa dos documentos de habilitação por meio do endereço eletrônico comissaodelicitacao@sebraesp.com.br.

6.2.6. O SEBRAE-SP não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas anteriores, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada.

6.2.7. As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais não estão desobrigadas da apresentação de nenhum documento de habilitação constante deste edital. Entretanto, qualquer irregularidade fiscal poderá ser corrigida, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do ato de declaração da vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do Órgão de Julgamento da

licitação, sob pena da perda do direito à contratação, sem prejuízo da possível aplicação da penalidade consistente na suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sistema SEBRAE pelo prazo de até 06 (seis) anos.

6.2.7.1. Ocorrendo a habilitação na forma indicada no subitem anterior, deste item, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos ali previstos, para que a licitante vencedora possa regularizar seus documentos.

6.2.7.2. Por ocasião da retomada da sessão, a Comissão Permanente de Licitações decidirá motivadamente sobre a regularização fiscal ou não por parte da licitante microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais ou sobre a prorrogação de prazo para tal finalidade, nos termos descritos pelo subitem anterior.

6.3. Se a oferta não for aceitável, se a licitante for inabilitada ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6.3.1. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será declarada vencedora do certame.

6.3.2. Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos pelos meios eletrônicos descritos neste edital.

7. DO RECURSO E DA HOMOLOGAÇÃO

7.1. Divulgado o vencedor, finalizada a etapa ou saneada a irregularidade fiscal por parte da licitante microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, o sistema informará às licitantes, que poderão manifestar seu interesse em interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, no prazo de 10 (dez) minutos, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

7.2. Havendo a manifestação da intenção, na forma indicada no subitem anterior, em qualquer etapa do pregão, o sistema informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, e às demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual prazo, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, devendo os interessados procurarem pelo Pregoeiro ou pelos membros da Comissão Permanente de Licitação, através do e-mail comissaodelicitacao@sebraesp.com.br.



7.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões deverão ser apresentados exclusivamente por meio eletrônico, no sítio www.gov.br/compras, observados os prazos nele estabelecidos.

7.4. A falta de interposição na forma prevista nos subitens anteriores, deste item, importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro proporá à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório. **Não serão aceitos os memoriais apresentados por licitante que não tenha manifestado a intenção de interpor recurso em campo próprio disponibilizado no sistema ou que não respeitem o prazo estipulado acima.**

7.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto em favor do (s) vencedor (es) do certame.

8. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

8.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

8.2. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

8.2.1. Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública deverá ser suspensão e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade.

8.2.2. Durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

8.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

9. DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

9.1. A Unidade Aquisições e Credenciamento do SEBRAE-SP convocará a licitante para assinar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, prorrogável por igual período, se solicitado pela licitante vencedora durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Unidade.

9.2. A CONTRATADA deverá providenciar, como condição para a assinatura do contrato:

9.2.1. Indicação do responsável pela assinatura do contrato contendo o nome completo, número da cédula de identidade – RG e do Cadastro Nacional de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda – CPF/MF.

9.2.2. Indicação do representante da CONTRATADA durante a execução do contrato, contendo o nome completo, número da cédula de identidade – RG e do Cadastro Nacional de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda – CPF/MF.

9.2.3. Cópia da cédula de identidade – RG e do Cadastro Nacional de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda – CPF/MF da pessoa responsável pela assinatura do contrato, sendo ela representante legal da empresa ou procurador devidamente constituído.

9.2.4. Instrumento público ou particular de mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando o assinante não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do estatuto ou contrato social.

9.2.5. Estatuto ou Contrato Social da empresa, caso tenham ocorrido alterações que envolvam a representação legal da licitante, após a realização da sessão pública.

9.2.6. Documentos apresentados na fase de habilitação que, por ocasião da assinatura do contrato, estiverem com a data de validade vencida.

9.3. Caso a licitante vencedora não assine o contrato no prazo fixado no item 9.1 ou por ocasião de sua assinatura, não apresente os documentos estipulados no item anterior, ficará sujeita às penalidades previstas no Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE e neste Edital.

9.4. Na hipótese de ocorrência do referido no subitem anterior, o SEBRAE-SP poderá ainda revogar a licitação ou convocar as licitantes remanescentes para assinar o contrato, observada a ordem de classificação.

9.5. As licitantes remanescentes que se recusarem a assinar o contrato ou documento equivalente ou, por ocasião de sua assinatura, não apresentar os documentos estipulados nos itens anteriores, também estarão sujeitas às penalidades descritas neste Edital, salvo se apresentarem motivo justo, comprovado documentalmente e aceito pela Unidade Aquisições e Credenciamento do SEBRAE-SP.

10. DAS PENALIDADES

10.1. São causas ensejadoras de aplicação das penalidades previstas no Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE, inclusive a suspensão do direito de licitar e contratar com o SEBRAE-SP pelo prazo de até 03 (três) anos, além de multa de 10% (dez por cento) do valor total da proposta comercial apresentada,



salvo se houver motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Unidade Aquisições e Credenciamento do SEBRAE-SP.

10.1.1. A não manutenção da proposta ou dos valores ofertados por ocasião da realização da sessão pública de lances.

10.1.2. A recusa a assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos exigidos neste Edital.

10.2. São causas ensejadoras de aplicação da suspensão do direito de licitar e contratar com o Sistema Sebrae pelo prazo de até 06 (seis) anos:

10.2.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.2.2. Fraudar a licitação ou comportar-se de modo inidôneo;

10.2.3. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.2.4. Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.3. Para aplicação das penalidades aqui previstas, a licitante será notificada para apresentação de defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

10.4. As penalidades previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

10.5. As penalidades inerentes à esfera contratual estão disciplinadas no corpo da minuta do contrato, que integra o presente edital.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes, para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

11.2. A chamada inicial deste Pregão será publicada no portal do SEBRAE-SP (www.scf3.sebrae.com.br/portalcf) e, no sítio eletrônico www.gov.br/compras, como forma de ampliar a divulgação e competitividade do certame. Contudo, os atos subsequentes, tais como despachos, decisões, recursos, impugnações, revogações, anulações e todos os demais, serão divulgados exclusivamente nos sítios eletrônicos www.gov.br/compras e www.sebrae.com.br, devendo os interessados acompanhar o andamento, não podendo alegar ignorância.

11.3. Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, exclusivamente através do e-mail comissaodelicitacao@sebraesp.com.br solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

11.4. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será enviada para o e-mail comissaodelicitacao@sebraesp.com.br sendo de exclusiva responsabilidade do licitante o envio e verificação de recebimento pelo SEBRAE-SP, não podendo alegar extravio, não recebimento, envio para o spam ou indisponibilidades pelo Sebrae-SP.

11.5. As impugnações serão respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo Pregoeiro, por e-mail e site do Sebrae, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

11.6. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, caso seja essa a decisão, nos mesmos meios de divulgação da publicação inicial.

11.7. Em caso de republicação do ato convocatório, o edital será disponibilizado no Sistema de Compras do Governo Federal e no Portal do SEBRAE-SP.

11.8. A simples participação na presente licitação evidencia ter as proponentes examinado cuidadosamente este edital e seus anexos, e se inteirado de todos os seus detalhes e com eles haver concordado.

11.9. O SEBRAE-SP não admitirá declarações, posteriores à abertura das propostas, de desconhecimento de fatos ou disposições editalícias, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas à licitante vencedora.

11.10. É facultado ao Pregoeiro/Comissão Permanente de Licitações e/ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo. Será vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou dos documentos de habilitação, exceto quando se tratar de documento destinado a comprovar condição de habilitação preexistente à abertura da sessão pública, cuja apresentação não resulte em desequilíbrio entre os concorrentes.

11.10.1. A inobservância do prazo fixado para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta e/ou inabilitação da licitante.

11.11. Fica assegurado ao SEBRAE-SP o direito de revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, mediante justificativa, sem que, em decorrência dessa medida, tenham as licitantes direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.



11.12. O parecer e/ou justificativa do ato revogatório será divulgado nos sítios eletrônicos www.gov.br/compras e site do Sebrae, a partir de quando fluirá prazo para recurso, garantindo, de tal sorte, a ampla defesa e o contraditório.

11.13. O recurso contra a decisão revogatória deverá ser interposto até as 17h30min do último dia previsto para sua interposição, exclusivamente por meio do endereço eletrônico (comissaodelicitacao@sebraesp.com.br), em até 05 (cinco) dias úteis.

11.14. O SEBRAE-SP poderá cancelar a presente licitação, mediante justificativa, antes da assinatura do contrato, sem que, em decorrência dessa medida, tenha a licitante vencedora ou qualquer outro licitante, direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

11.15. Os casos omissos deste edital serão resolvidos pelo Pregoeiro/Comissão de Permanente de Licitações, com a aplicação das disposições do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE, e as questões relativas ao sistema, pelo telefone 0800 978 9001 ou pelo portal de atendimento <https://portaldeservicos.economia.gov.br/>

11.16. Fazem parte deste edital, como anexos, o termo de referência, o modelo de proposta comercial, a minuta do contrato e outros que, eventualmente, o seguirem.

ANEXO – DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO

Eu, _____ declaro que a empresa _____ (nome da empresa) _____, CNPJ sob o nº _____, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, bem como não se enquadra nos impedimentos previstos no artigo 73 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE (Resolução CDN nº 641/2026), abaixo descrito:

Art. 73. Não poderão participar de licitações nem contratar com o Sistema Sebrae:

I - Empregado, diretor ou pessoas jurídicas que tenham em seus quadros societários empregados ou diretores. Fica vedada, ainda, a contratação de entidades sem fins lucrativos que tenham empregados ou diretores como dirigentes dessas entidades.

§ 1º As entidades integrantes dos Conselhos Deliberativos e Fiscais não poderão ser contratadas pelas suas respectivas Unidades do Sistema Sebrae, vedação que se estende também aos conselheiros, titulares e suplentes, quando integrantes do quadro societário de pessoas jurídicas com fins lucrativos ou dirigentes de entidades sem fins lucrativos.

§ 2º A pessoa jurídica que tenha como sócio ex-membro dos Conselhos Deliberativo e Fiscal, não poderá prestar serviços para Unidade do Sistema Sebrae que exerceu suas atividades, antes do decurso do prazo mínimo de quarentena de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir de sua saída do Conselho.

§ 3º A pessoa jurídica que tenha como sócio ex-empregado, não poderá prestar serviços para a Unidade do Sistema SEBRAE contratante do ex-empregado, antes do decurso do prazo de 18 (dezoito) meses, contados a partir da respectiva demissão ou desligamento, exceto se os referidos sócios forem aposentados.

§ 4º As vedações previstas no § 1º não se aplicam ao Instituto Euvaldo Lodi (IEL) e aos Serviços Sociais Autônomos, nem às pessoas jurídicas integrantes da Administração Pública, Direta ou Indireta, federal, estadual ou municipal.

(Assinatura do responsável legal ou procurador)



ANEXO - CADASTRO DE EMPRESA

Nome fantasia:	
Razão social:	
CNPJ:	
Inscrição estadual:	
Inscrição municipal:	
Optante simples nacional:	
Porte da empresa:	☐ micro ☐ pequena ☐ MEI ☐ média ☐ grande
Número de funcionários:	
O que vai fornecer:	
Rua/Avenida:	
Número:	
Complemento:	
Bairro:	
Cidade:	
Estado:	
País:	
CEP:	
Telefone:	
Email:	
Contato:	

*** As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais deverão preencher também a declaração nos termos abaixo.**

(nome da empresa), qualificação, tipo de sociedade (Ltda, S.A, etc), endereço completo, inscrita no CNPJ (xxxx), neste ato representada pelo (cargo) (nome do representante legal), portador da cédula de identidade RG (xxxx), inscrito no CPF/MF (xxxx), **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas, por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º art. 3º da Lei Complementar 123/06.

Local, data, nome e assinatura do representante legal ou procurador

ANEXO – VALOR REFERENCIAL

LOTE 1 - BEBIDAS E SANDUICHES - Serviço prestado todos os dias do evento. (9h30 às 20h) – CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas)

- Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00)

BEBIDAS: Serão servidas no balcão

BEBIDAS: CUSTOS SERVIÇOS NO BARÃO								
ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café Coado	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000	R\$ 1,30	R\$ 11.700,00
2	Café expresso	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000	R\$ 5,88	R\$ 52.920,00
3	Leite Integral	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000	R\$ 2,34	R\$ 14.040,00
4	Leite sem lactose	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400	R\$ 3,69	R\$ 1.476,00
5	Bebida vegetal	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400	R\$ 7,01	R\$ 2.804,00
6	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó).	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	10.800 (com 20% excedente)	R\$ 7,25	R\$ 78.300,00
7	Suco Vegano	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	9000	R\$ 7,50	R\$ 67.500,00
8	Água saborizada	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000	R\$ 1,50	R\$ 9.000,00
9	Refrigerante mini pets	750	4	3000	3 mini pets por pessoa	9000 mini pets	R\$ 5,50	R\$ 49.500,00
						TOTAL		R\$ 287.240,00

SANDUICHES: Será servido no balcão. Os alimentos que compõem os itens da tabela abaixo deverão estar embalados individualmente.

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Sanduiche Natural - 1º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250	R\$ 7,92	R\$ 17.820,00
2	Sanduiche Natural - 2º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250	R\$ 7,92	R\$ 17.820,00
3	Sanduiche Natural - 3º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250	R\$ 7,92	R\$ 17.820,00
4	Sanduiche Natural - 4º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250	R\$ 7,92	R\$ 17.820,00
							TOTAL	R\$ 71.280,00

CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas) - Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00). Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Mini Pão Francês	200	4	800	3 pães por pessoa, por dia de evento	2400	R\$ 2,75	R\$ 6.600,00
2	Ovos mexidos	200	4	800	2 ovos por pessoa por dia de evento	1600	R\$ 7,00	R\$ 11.200,00
3	logurte	200	4	800	2 copos (200ml) por pessoa	1600	R\$ 8,59	R\$ 13.744,00
4	Granola	200	4	800	25 g por pessoa	75 kg de granola	R\$ 12,00	R\$ 900,00
							TOTAL	R\$ 32.444,00



BOLO: Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bolo Natural - Dia 1 ao dia 4	750	4	3000	3 pedaços de bolo por pessoa, por dia de evento, sendo 2 opções normais e 1 sem açúcar.	9000	R\$ 5,13	R\$ 46.170,00
2	Bolo Vegano - Dia 1 ao dia 4	100	4	400	1 opção por pessoa	400	R\$ 7,76	R\$ 3.104,00
							TOTAL	R\$ 49.274,00

Bancada de Frutas - Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Frutas	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000	R\$ 4,78	R\$ 28.680,00
2	Salada de fruta	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000	R\$ 8,00	R\$ 48.000,00
3	Mix de castanhas	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000	R\$ 7,74	R\$ 46.440,00
						TOTAL	R\$ 123.120,00	
TOTAL GERAL LOTE 1							R\$ 563.358,00	

LOTE 2 - REFEIÇÕES PRINCIPAIS

*SERVIDOS A PARTIR DAS 12H00 ÀS 16H00 (COMIDA QUENTE)

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1º Dia	Polenta cremosa com ragu de carne e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 18,40	R\$ 41.400,00
		Opção vegana: Polenta cremosa com ensopado de legumes e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades	R\$ 21,03	R\$ 6.309,00
		Batata recheada - Muçarela e calabresa - Requeijão vegano com brócolis - Frango com milho e requeijão	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 22,00	R\$ 49.500,00
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 13,38	R\$ 30.105,00
2	2º Dia	Nhoque de batata com molho de calabresa, acompanhado de parmesão ralado	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 25,02	R\$ 56.295,00
		Opção vegana: Nhoque de batata vegano com molho pomodoro, acompanhado de parmesão vegano	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades	R\$ 25,62	R\$ 7.686,00
		X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 18,00	R\$ 40.500,00
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 13,38	R\$ 30.105,00
3	3º Dia	Fricassê de frango com batata palha e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 23,00	R\$ 51.750,00



		Opção vegana: Fricassê de legumes com batata palha e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades	R\$ 24,88	R\$ 7.464,00
		Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada - A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 14,50	R\$ 32.625,00
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 13,38	R\$ 30.105,00
4	4º Dia	Massa penne grano duro com molho à bolonhesa e parmesão ralado	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 27,50	R\$ 61.875,00
		Opção vegana: Massa penne com molho de caponata de berinjela e abobrinha	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades	R\$ 23,43	R\$ 7.029,00
		Sanduíche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 22,00	R\$ 49.500,00
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades	R\$ 13,38	R\$ 30.105,00
							TOTAL	R\$ 532.353,00	

* Serviço prestado todos os dias do evento.

CALDOS - SERVIDOS DAS 18h00 às 20h00

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1º Dia	1º Dia - CALDO - Feijão ou Ervilha	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600	R\$ 19,08	R\$ 11.448,00
2	2º Dia	2º Dia - CALDO - Mandioquinha	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600	R\$ 18,64	R\$ 11.184,00
3	3º Dia	3º Dia - CALDO - Caldo verde	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600	R\$ 20,00	R\$ 12.000,00
4	4º Dia	4º Dia - CALDOS - Creme de legumes	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600	R\$ 17,58	R\$ 10.548,00
							TOTAL	R\$ 45.180,00	
							TOTAL GERAL LOTE 2	R\$ 577.533,00	



LOTE 3 – LANCHES VARIADOS E ESPECIAIS

* Serviço prestado todos os dias do evento.

AÇAI E BRIGADEIRO - SERVIDOS DAS 12H00 ÀS 16H00

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açaí	750	4	3000	1 porção de 200ml por pessoa, por dia de evento	3000	R\$ 16,00	R\$ 48.000,00
2	Brigadeiro	750	4	3000	4 unidades por pessoa, por dia de evento	12000	R\$ 4,00	R\$ 48.000,00
							TOTAL	R\$ 96.000,00

BARRAQUINHAS E PETISCOS SERVIDOS DURANTE TODO O DIA - Barraquinhas - 9h30 às 20h00

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Barraquinha de Pipoca Salgada (pipoqueira elétrica de profissional)	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12000	R\$ 5,96	R\$ 71.520,00

2	Petiscos salgados: os itens deverão ser servidos de maneira ininterrupta mantidos constantemente aquecidos (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento 09h30 as 11h00 - Mini pão de queijo 12h00 as 16h00 - batata frita chips tipo industrializada 15h00 as 20h00 - 3 tipos de salgados, sendo 2 assados e 1 frito. Variados diariamente entre as opções abaixo: *Salgados assados (esfiha de carne, frango); *Enroladinho de frios, pastel assado de calabresa e de queijo; *Salgados fritos (coxinha, bolinho de queijo, kibe, risole de presunto e queijo).	750	4	3000	5 tipos de salgados * 5 unidades por pessoa por dia de evento	75000	R\$ 4,00	R\$ 300.000,00
3	Petiscos veganos * 09h30 as 11h00 - pão de queijo *15h00 as 20h00: Torta de legumes; Pastel assado de palmito; Esfhira de beringela	100	4	400	3 tipos de salgados * 3 unidades por pessoa por dia de evento	3600	R\$ 5,56	R\$ 20.016,00
TOTAL							R\$ 391.536,00	
TOTAL GERAL LOTE 3							R\$ 487.536,00	

**LOTE 4 - COMIDA DE BOTEÇO - ENCERRAMENTO**

* Serviço prestado apenas no último dia do evento - Das 21:00h às 22:00h.

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Dadinhos de tapioca	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
2	Croquete de Carne	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 5,38	R\$ 2.690,00
3	Bolinho de Bacalhau	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 5,75	R\$ 2.875,00
4	Mini Coxinha	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 5,38	R\$ 2.690,00
5	Mini Batata com Cheddar e Bacon	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 7,50	R\$ 3.750,00
6	Mini Quibe Vegano	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 6,90	R\$ 3.450,00
7	Brusqueta	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 7,00	R\$ 3.500,00
8	Falafel	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 9,85	R\$ 4.925,00
9	Bala de Coco Recheada	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 9,19	R\$ 4.595,00
10	Romeo e Julieta (Queijo com Goiabada)	500	1	500	1 unidades por pessoa.	500	R\$ 5,75	R\$ 2.875,00
						TOTAL	R\$ 36.350,00	

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bebidas	500	1	500	1 unidade por pessoa	500	R\$ 3,42	R\$ 1.710,00
2	Bebidas	500	1	500	1 unidade por pessoa	500	R\$ 6,17	R\$ 3.085,00
3	Bebidas	500	1	500	1 copos de suco	500	R\$ 6,99	R\$ 3.495,00
						TOTAL		R\$ 8.290,00
						TOTAL GERAL LOTE 4		R\$ 44.640,00

**LOTE 5 - SERVIÇOS DE CATERING - INSTITUCIONAL**

Os cardápios serão variados ao longo dos dias, mantendo uma composição semelhante em qualidade, equilíbrio nutricional e estilo gastronômico. Todos os itens e suas composições deverão ser previamente apresentados e aprovados pelo Sebrae, respeitando as diretrizes e necessidades do evento.

CATEGORIA A - Estande Institucional e Sala de Reunião - Sendo 2 dois espaços com o mesmo cardápio

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Canapés – Tipo 1	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Canapés – Tipo 1	R\$ 5,38	R\$ 12.374,00
2	Canapés – Tipo 2	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Canapés – Tipo 2	R\$ 5,38	R\$ 12.374,00
3	Mini Sanduíche Caprese	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Mini Sanduíche Caprese	R\$ 7,00	R\$ 24.150,00
4	Mini Sanduíche Brioche	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Mini Sanduíche Brioche	R\$ 7,90	R\$ 27.255,00
5	Caponata Napolitana	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Caponata Napolitana	R\$ 7,60	R\$ 17.480,00
6	Batata Chips Artesanal	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Batata Chips Artesanal	R\$ 8,86	R\$ 20.378,00
7	Mini Quiches (2 sabores)	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Mini Quiches (2 sabores)	R\$ 5,75	R\$ 13.225,00
8	Vou au vent vegano	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Vou au vent vegano	R\$ 10,88	R\$ 25.024,00

9	Vou au vent sem açúcar	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Vou au vent sem açúcar	R\$ 11,38	R\$ 26.174,00
10	Mini Folheado Doce	4	1150	2 unidades por pessoa	2300	Mini Folheado Doce	R\$ 6,00	R\$ 13.800,00
11	Brownie	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Brownie	R\$ 8,00	R\$ 27.600,00
12	Brigadeiro	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Brigadeiro	R\$ 4,25	R\$ 14.662,50
13	Mix de Frutas Secas	4	1150	2 porções por pessoa	2300	Mix de Frutas Secas	R\$ 7,33	R\$ 16.859,00
14	Castanhas	4	1150	2 porções por pessoa	2300	Castanhas	R\$ 8,28	R\$ 19.044,00
15	Amendoim	4	1150	2 porções por pessoa	2300	Amendoim	R\$ 6,04	R\$ 13.892,00
16	Salada de Frutas (Porção Individual)	4	1150	2 porções por pessoa	2300	Salada de Frutas (Porção Individual)	R\$ 8,00	R\$ 18.400,00
17	Petit Four Doce – Tipo 1	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Petit Four Doce – Tipo 1	R\$ 4,67	R\$ 16.111,50
18	Petit Four Doce – Tipo 2	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Petit Four Doce – Tipo 2	R\$ 4,67	R\$ 16.111,50
19	Balas Finas Sortidas	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Balas Finas Sortidas	R\$ 7,68	R\$ 26.496,00
20	Bebidas	4	1150	2 garrafas por pessoa	2300	Bebidas	R\$ 5,75	R\$ 13.225,00



21	Bebidas	4	1150	1 garrafa por pessoa	1150	Bebidas	R\$ 6,00	R\$ 6.900,00
22	Bebidas	4	1150	3 unidades por pessoa	3450	Bebidas	R\$ 6,90	R\$ 23.805,00
23	Suco Vegano	4	1150	2 copos (200ml) por pessoa	2300	Suco Vegano	R\$ 8,37	R\$ 19.251,00
24	Bebidas	4	1150	2 copos (200ml) por pessoa	2300	Bebidas	R\$ 3,01	R\$ 6.923,00
25	Máquina de Café Expresso - 02 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina: Estande Institucional 1 máquina: Sala de Reunião	4	1150	3 copos (50ml) por pessoa	3450	Máquina de Café Expresso - 02 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina: Estande Institucional 1 máquina: Sala de Reunião	R\$ 5,88	R\$ 20.286,00
							R\$ 451.800,50	

CATEGORIA B - Lounge Vip, Sala de Imprensa/Estúdio SEBRAE e 2 Camarins da Arena do Conhecimento = 4 espaços com o mesmo cardápio

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Mini Sanduíche Caprese	4	1160	3 unidades por pessoa	3480	Mini Sanduíche Caprese	R\$ 4,50	R\$ 15.660,00
2	Mini Sanduíche Brioche	4	1160	3 unidades por pessoa	3480	Mini Sanduíche Brioche	R\$ 6,65	R\$ 23.142,00

3	Caponata Napolitana em Casquinha Folheada	4	1160	2 unidades por pessoa	2320	Caponata Napolitana em Casquinha Folheada	R\$ 11,03	R\$ 25.589,60
4	Snack de Trigo Crocante	4	1160	30 g a 40 g por pessoa	8 kg	Snack de Trigo Crocante	R\$ 13,65	R\$ 109,20
5	Batata Chips Artesanal	4	1160	2 porções por pessoa	2320	Batata Chips Artesanal	R\$ 8,86	R\$ 20.555,20
6	Mix de Frutas Secas	4	1160	2 porções por pessoa	2320	Mix de Frutas Secas	R\$ 8,29	R\$ 19.232,80
7	Castanhas	4	1160	2 porções por pessoa	2320	Castanhas	R\$ 8,28	R\$ 19.209,60
8	Amendoim	4	1160	2 porções por pessoa	2320	Amendoim	R\$ 6,04	R\$ 14.012,80
9	Parfait vegano	4	1160	2 unidades por pessoa	2320	Parfait vegano	R\$ 13,88	R\$ 32.201,60
10	Parfait sem açúcar	4	1160	2 unidades por pessoa	2320	Parfait sem açúcar	R\$ 14,38	R\$ 33.361,60
11	Salada de Frutas (Porção Individual)	4	1160	2 porções por pessoa	2320	Salada de Frutas (Porção Individual)	R\$ 8,00	R\$ 18.560,00
12	Petit Four (02 Tipos)	4	1160	2 unidades por pessoa	2320	Petit Four (02 Tipos)	R\$ 7,50	R\$ 17.400,00
13	Brigadeiro Tradicional	4	1160	2 unidades por pessoa	2320	Brigadeiro Tradicional	R\$ 3,75	R\$ 8.700,00
14	Bebidas	4	1160	2 garrafas por pessoa	2320	Bebidas	R\$ 5,88	R\$ 13.641,60



15	Bebidas	4	1160	1 garrafa por pessoa	1160	Bebidas	R\$ 6,00	R\$ 6.960,00
16	Bebidas	4	1160	3 unidades por pessoa	3480	Bebidas	R\$ 7,14	R\$ 24.847,20
17	Suco Vegano	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320	Suco Vegano	R\$ 8,00	R\$ 18.560,00
18	Bebidas	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320	Bebidas	R\$ 3,01	R\$ 6.983,20
19	Máquina de Café Expresso - 04 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina para o Loung Vip 1 máquina para Estúdio/Imprensa 2 máquinas camarins da Arena do Conhecimento	4	1160	3 copos (50ml) por pessoa	3480	Máquina de Café Expresso - 04 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina para o Loung Vip 1 máquina para Estúdio/Imprensa 2 máquinas camarins da Arena do Conhecimento	R\$ 5,00	R\$ 17.400,00
20	Mini Sanduíche Caprese	4	1160	3 unidades por pessoa	3480	Mini Sanduíche Caprese	R\$ 4,50	R\$ 15.660,00
TOTAL							R\$ 336.126,40	
TOTAL GERAL LOTE 5							R\$ 787.926,90	

LOTE 6 - SERVIÇOS DE CATERING - CDE

CAFÉ DA MANHÃ – 08h30 às 10h00

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Pão de queijo	50	1	50	2 unidades por pessoas	100	R\$ 6,12	R\$ 612,00
2	Frutas laminadas	50	1	50	2 porções por pessoas	100	R\$ 10,46	R\$ 1.046,00
3	Petisco Salgado - Mini esfiha de carne	50	1	50	2 unidades por pessoas	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
4	Petisco Salgado - Baquete de frango	50	1	50	2 unidades por pessoas	100	R\$ 14,63	R\$ 1.463,00
5	Petisco Salgado - Quiche lorraine	50	1	50	2 fatias por pessoa	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
6	Petisco Doce - Carolina	50	1	50	2 unidades por pessoas	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
7	Petisco Doce - Tortelete de avelã	50	1	50	2 fatias por pessoa	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
8	Petisco Doce - Banoffe	50	1	50	2 fatias por pessoa	100	R\$ 14,63	R\$ 1.463,00
9	Bebidas	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50	R\$ 7,02	R\$ 351,00
10	Bebidas	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50	R\$ 7,68	R\$ 384,00
11	Bebidas	50	1	50	1 copos (200ml) por pessoa	50	R\$ 3,01	R\$ 150,50



12	Suco de polpa natural	50	1	50	1 copos (200ml) por pessoa	50	R\$ 7,50	R\$ 375,00
13	Máquina de Café Expresso	50	1	50	3 copos (50ml) por pessoa	100	R\$ 5,88	R\$ 588,00
						TOTAL	R\$ 10.032,50	

BRUNCH – 11h30 às 13h30

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Massa	50	1	50	1 porções por pessoa	50	R\$ 28,00	R\$ 1.400,00
2	Salada - 2 opções	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 18,41	R\$ 1.841,00
3	Canapés – Tipo 1	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 5,88	R\$ 588,00
4	Canapés – Tipo 2	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 5,88	R\$ 588,00
5	Mini Sanduíche Caprese	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 5,75	R\$ 575,00
6	Mini Sanduíche Brioche	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 7,27	R\$ 727,00
7	Caponata Napolitana	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
8	Batata Chips Artesanal	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
9	Mini Quiches (2 sabores)	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 6,00	R\$ 600,00

10	Mini Folheado Doce	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
11	Brownie	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
12	Brigadeiro Gourmet	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 6,50	R\$ 650,00
13	Mix de Frutas Secas e Castanhas	50	1	50	1 porções por pessoa	50	R\$ 8,97	R\$ 448,50
14	Salada de Frutas (Porção Individual)	50	1	50	1 porções por pessoa	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00
15	Petit Four Doce – Tipo 1	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 9,75	R\$ 975,00
16	Petit Four Doce – Tipo 2	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 9,75	R\$ 975,00
17	Balas Finas Sortidas	50	1	50	2 unidades por pessoa	100	R\$ 9,68	R\$ 968,00
18	Bebidas	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50	R\$ 6,02	R\$ 301,00
19	Bebidas	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50	R\$ 6,68	R\$ 334,00
20	Bebidas	50	1	50	1 unidades por pessoa	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
21	Bebidas	50	1	50	1 copos (200ml) por pessoa	50	R\$ 7,50	R\$ 375,00
22	Bebidas	50	1	50	1 copos (200ml) por pessoa	50	R\$ 3,01	R\$ 150,50
23	Máquina de Café Expresso	50	1	50	2 copos (50ml) por pessoa	100	R\$ 5,88	R\$ 588,00
TOTAL							R\$ 16.234,00	
TOTAL GERAL LOTE 6							R\$ 26.266,50	



**ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 2764/2026**

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos e bebidas para a edição 2026 da Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Feira do Empreendedor (FE) é um evento anual criado e organizado pelo SEBRAE-SP, que ocorre no município de São Paulo desde o ano de 2012. Trata-se do maior evento dedicado ao empreendedorismo, presente hoje no calendário de negócios da cidade e do Estado de São Paulo, e de relevância comprovada, inclusive, no âmbito internacional. Responsável por apresentar e permitir que o grande público vivencie experiências voltadas ao mundo empresarial, além de promover a competitividade e sustentabilidade dos pequenos negócios, fomentando a criação de um ambiente favorável ao empreendedorismo por meio de ações educativas, parcerias, atendimentos coletivos e individuais, geração de negócios, entre outras ações que contribuem para o desenvolvimento das micro e pequenas empresas - MPes.

2.2. O evento valoriza as pequenas empresas colocando-as no ponto central, proporcionando que os expositores, patrocinadores e parceiros participem, priorizando produtos e serviços relevantes ao crescimento das MPes. O conteúdo dela é cuidadosamente selecionado por curadoria para levar ao evento o que o SEBRAE-SP tem de mais inovador, como oportunidade ao universo dos pequenos negócios.

2.3. Um fator determinante para o sucesso das edições foi a força de trabalho do corpo funcional do SEBRAE-SP, que além de participar do planejamento e da organização das atrações, garantindo a execução das ações. Para 2026, propõe-se a criação de um espaço para o colaborador ser acolhido nos intervalos das atividades de trabalho ao longo de sua jornada no evento.

2.4. Resultados pretendidos com a contratação: Cuidar do bem-estar dos colaboradores significa adotar uma abordagem holística e proativa, não só no espaço físico ou virtual de trabalho durante a atividade regular, mas em todos os espaços de atuação com vistas a garantir que eles se sintam valorizados, apoiados e capazes de realizar seu trabalho de forma segura, saudável e produtiva.

2.5. A contratação contribuirá diretamente para a execução eficiente e segura da Feira do Empreendedor 2026.

2.6. A manutenção do padrão de excelência institucional do SEBRAE-SP; A otimização da performance das equipes; A redução de riscos operacionais; O fortalecimento da imagem da instituição como organização que valoriza o bem-estar de seus colaboradores.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. A prestação dos serviços compreende o fornecimento de alimentação pronta para o consumo, compostos por uma variedade de alimentos e demais insumos, nas quantidades necessárias para a alimentação de 750 pessoas diariamente, pelo período de 10h, durante os 04 (quatro) dias de evento.

3.2. A contratação está dividida em 06 (seis) lotes, sendo assim distribuídos:

3.2.1. LOTE 1 – BEBIDAS E SANDUICHES

3.2.2. LOTE 2 – REFEIÇÕES PRINCIPAIS E CALDOS

3.2.3. LOTE 3 – LANCHES VARIADOS E ESPECIAIS

3.2.4. LOTE 4 - COMIDA DE BOTECO - ENCERRAMENTO

3.2.5. LOTE 5 – SERVIÇOS DE CATERING - INSTITUCIONAL

3.2.6. LOTE 6 – SERVIÇOS DE CATERING - CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL - CDE



3.2.7. **LOTE 1 - BEBIDAS E SANDUICHES** - Serviço prestado todos os dias do evento. (9h30 às 20h) – CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas) - Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00)

BEBIDAS: Serão servidas no balcão

ITEM	DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Café Coado	Servido em Garrafa Térmica-(incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
2	Café expresso	Máquinas de café expresso incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
3	Leite Integral	(Açúcar, adoçante, mexedor e copo de papel biodegradável). Leite quente servido em garrafa térmica - 10 litros por dia	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000
4	Leite sem lactose	Leite quente servido em garrafa térmica 5 litros por dia	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400
5	Bebida vegetal	Soja/amêndoa/coco/arroz/amendoim sendo uma opção por dia. 2 embalagens tetra pak por dia variando os sabores. 02 litros	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400

ITEM	DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
6	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó). Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. A CONTRATADA deverá variar conforme os dias de evento.	1 uma refresqueira dupla ou 2 (duas) refresqueiras simples. * dia 1: laranja e uva * dia 2: abacaxi e caju * dia 3: laranja e melancia * dia 4: uva e limão	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	10.800 (com 20% excedente)
7	Suco Vegano	1 opção de suco vegano por dia Uva integral Laranja integral Couve com laranja Cenoura com laranja 240 litros (60 litros por dia)	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	9000
8	Água saborizada	Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000



ITEM	DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
9	Refrigerante mini pets	Refrigerante - 3 sabores variados por período (manhã e tarde) sendo 2 normais e 1 zero – Marcas e sabores de referência: Coca-Cola, Pepsi, Guaraná Antarctica, Sprite, Schweppes (Citrus ou Tônica); Versões Zero/Sem açúcar: Coca-Cola Zero; Coca-Cola Diet, Guaraná Antarctica Zero, Pepsi Zero, Sprite Zero.	750	4	3000	3 mini pets por pessoa	9000 mini pets



SANDUICHES: Será servido no balcão. Os alimentos que compõem os itens da tabela abaixo deverão estar embalados individualmente.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	1º dia Sanduiche Natural	Sanduiche com pão branco (50g) e recheio de requeijão, presunto e queijo.	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
		Sanduiche com minipão gergelim com pasta de gorgonzola, muçarela, queijo prato.					
		Sanduiche vegano com pão de beterraba e recheio ratatouille (berinjela, abobrinha, abóbora e grelhado em uma marinada de alho, sal e azeite)					
2	2º dia Sanduiche Natural	Sanduiche com pão de batata e recheio de peito de peru, queijo branco e cream cheese.	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
		Sanduiche com pão integral com recheio de pasta de tomate seco, muçarela de búfala e alface.					
		Sanduiche vegano com pão de mandioquinha (50g) e recheio de babaganush e cenoura ralada.					
3	3º dia Sanduiche Natural	Sanduiche com pão brioche (50g) com salame, muçarela e pasta de provolone.	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
		Wrap com pão sírio integral e recheio de pasta de damasco, alface e muçarela.					

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		Sanduiche vegano com pão de beterraba (50g) e recheio de pasta de tofu e abobrinha marinada.					
4	4º dia Sanduiche Natural	Sanduiche de pão de batata com peito de peru, queijo prato e pasta de azeitona chilena.	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
		Sanduiche com pão australiano com pasta de ricota com mel e queijo branco.					
		Sanduiche vegano com pão de cenoura com recheio requeijão vegano e caponata de beringela.					


3.2.7.1. CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas) - Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00). Será servido no balcão

Os alimentos que compõem os itens da tabela abaixo deverão estar embalados individualmente.

ITEM	CAFÉ DA MANHÃ - SERVIÇO 09h00 às 11h00	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Minipão francês	Minipão francês - 6 a 8 cm de comprimento - 25 a 35 gramas (em média)	200	4	800	3 pães por pessoa, por dia de evento	2400
2	Ovos mexidos	Ovos cremosos e levemente temperados, servidos quente.	200	4	800	2 ovos por pessoa por dia de evento	1600
3	Iogurte	Iogurte natural leve e refrescante, opção equilibrada para o café da manhã.	200	4	800	2 copos (200ml) por pessoa	1600
4	Granola	Mistura crocante de cereais, para acompanhar iogurte e frutas.	200	4	800	25 g por pessoa	75 kg de granola

3.2.7.2. BOLO: Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO 09h00 às 11h00	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Bolo Natural - Dia 1 ao dia 4	Bolo simples (60g) com coberturas cremosas 3 sabores variados diariamente dentre as sugestões abaixo, sendo: Cenoura com chocolate - Mesclado com chocolate - Formigueiro - Chocolate com brigadeiro branco - fubá com goiaba - limão com creme de ganache branco - coco com fondue de coco - laranja com fondue de laranja - chocolate com leite condensado e coco - bolo de coco com doce de leite e nozes - fubá com açúcar e canela - bolo de banana com açúcar e canela - bolo de maçã e passas e bolo de churros com doce de leite (a ser aprovado pelo SEBRAE-SP sempre no dia anterior ao do início do serviço).	750	4	3000	3 pedaços de bolo por pessoa, por dia de evento, sendo 2 opções normais e 1 sem açúcar.	9000
2	Bolo Vegano - Dia 1 ao dia 4	Bolo de laranja, Bolo de cacau, Bolo de banana e bolo de maçã e passas.	100	4	400	1 opção por pessoa	400

**Bancada de Frutas** - Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Frutas	Frutas frescas higienizadas, a empresa deverá variar os tipos de frutas conforme os 4 dias de evento, banana, maçã, mexerica, uva.	750	4	3000	Considerar 2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000
2	Salada de fruta	Deverá ser servida em porções individuais de 200g, sem açúcar, com pelo menos 3 tipos de frutas. Podendo variar entre os sabores maçã, manga, uva, laranja, banana, melão, mamão.	750	4	3000	Considerar 2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000
3	Mix de castanhas	Porção de 25 g com castanha do Pará, castanha de caju, amendoim, amêndoas, nozes (embalados em plástico PP adesivo sustentável)	750	4	3000	Considerar 2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000

3.2.8. **LOTE 2 – REFEIÇÕES PRINCIPAIS E CALDOS** *SERVIDOS A PARTIR DAS 12H00 ÀS 16H00 (COMIDA QUENTE). Será servido no balcão.
A preparação dos alimentos deve ser feita em equipamentos elétricos 220 volts. Não é permitido uso de gás. **CALDOS - SERVIDOS DAS 18h00 às 20h00**

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDA DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	1º Dia	Polenta cremosa com ragu de carne e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
		Opção vegana: Polenta cremosa com ensopado de legumes e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades
		Batata recheada - Muçarela e calabresa - Requeijão vegano com brócolis - Frango com milho e requeijão	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
		Salada na cumbuca: Folhas e complementos - Base Legumes - Salada Variada Mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: Nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, croutons, uva-passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
2	2º Dia	Nhoque de batata com molho de calabresa, acompanhado de parmesão ralado	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		Opção vegana: Nhoque de batata vegano com molho pomodoro, acompanhado de parmesão vegano	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades
		X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
		Salada na cumbuca: Folhas e complementos - Base Legumes – Salada Variada Mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: Nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, croutons, uva-passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
3	3º Dia	Fricassê de frango com batata palha e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
		Opção vegana: Fricassê de legumes com batata palha e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades
		Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada - A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDA DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		Salada na cumbuca: Folhas e complementos - Base Legumes - Salada Variada Mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: Nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, croutons, uva-passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino) 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
4	4º Dia	Massa penne grano duro com molho à bolonhesa e parmesão ralado	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
		Opção vegana: Massa penne com molho de caponata de berinjela e abobrinha	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades
		Sanduche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDA DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		Salada na cumbuca: Folhas e complementos - Base Legumes – Salada Variada Mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: Nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, croutons, uva-passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades

CALDOS - SERVIDOS DAS 18h00 às 20h00

ITEM	SERVIÇOS	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	1º Dia - CALDO - Feijão ou Ervilha	Caldo de Feijão: Preparado com feijão cozido e temperos tradicionais, levemente encorpado e aromático. Pode acompanhar cheiro-verde e torresmo opcional. Caldo de Ervilha: Creme suave e aveludado de ervilha, temperado com ervas frescas e especiarias leves, servido quente. 300 ml	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600
2	2º Dia - CALDO - Mandioquinha	Caldo de Mandioquinha: Creme delicado e aveludado de mandioquinha (batata-baroa), com tempero suave e toque de ervas frescas. Textura cremosa e sabor levemente adocicado natural da raiz - 300ml	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600
3	3º Dia - CALDO - Caldo verde	Caldo Verde: Clássico caldo à base de batata cremosa com couve fatiada finamente, temperado com alho e cebola. Pode ser servido com rodelas de linguiça calabresa como acompanhamento opcional. 300 ml	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600
4	4º Dia - CALDO - Creme de legumes	Creme de Legumes: Creme leve e nutritivo preparado com mix de legumes frescos da estação, cozidos e batidos até atingir textura cremosa e homogênea. Opção versátil e equilibrada. 300 ml	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600



3.2.9. **LOTE 3 – LANCHES VARIADOS E ESPECIAIS** (ACAI, BRIGADEIRO, PIPOCA E SALGADOS) * Serviço prestado todos os dias do evento.

AÇAI E BRIGADEIRO - SERVIDOS DAS 12H00 ÀS 16H00

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Açaí	Opções de acompanhamento: granola, banana, leite condensado, leite em pó, mel, morango, chocolate, entre outros.	750	4	3000	1 porção de 200ml por pessoa, por dia de evento	3000
2	Brigadeiro	3 sabores de brigadeiro tradicional. Brigadeiro deve ser enrolado no tamanho de 20g e servido em forminhas.	750	4	3000	4 unidades por pessoa, por dia de evento	12000

BARRAQUINHAS E PETISCOS SERVIDOS DURANTE TODO O DIA

Barraquinhas - 9h30 às 20h00

Os produtos serão servidos em barraquinhas personalizadas com o nome da comida e o logo do SEBRAE-SP. Deverá fornecer sal, pimenta, Ketchup, mostarda e maionese, individuais.

O logo do SEBRAE-SP será disponibilizado à CONTRATADA quando do comunicado da solicitação da amostra em formato vetorial. A CONTRATADA será responsável por preparar a barraca personalizada.

ITEM	SERVIÇO		DESCRIÇÃO	QTD DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QTD. POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Servir o dia todo	Barraquinha de Pipoca Salgada (pipoqueira elétrica de profissional)	Servida em caixa individuais de pipoca tamanho mini 16,5 altura - 6 bases, topo 8	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12000
3	Servir o dia todo	Petiscos salgados: os itens deverão ser servidos de maneira ininterrupta mantidos constantemente aquecidos (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento 09h30 as 11h00 - Minipão de queijo 12h00 as 16h00 - batata frita chips tipo industrializada	Petiscos salgados: Bata frita Chips pré-preparada sem glúten e servida em caixa individual no tamanho mini 16,5 altura - 6 bases, topo 8. *Pao de queijo deverão ter 15g *Salgados - 26g *Pastel - deverão ter 6cm	750	4	3000	5 tipos de salgados * 5 unidades por pessoa por dia de evento	75000



ITEM	SERVIÇO		DESCRIÇÃO	QTD DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QTD. POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		- 15h00 as 20h00 - 3 tipos de salgados, sendo 2 assados e 1 frito. Variados diariamente entre as opções abaixo: *Salgados assados (esfiha de carne, frango); *Enroladinho de frios, pastel assado de calabresa e de queijo; *Salgados fritos (coxinha, bolinho de queijo, kibe, rissole de presunto e queijo).	5 tipos de salgados Minipão de queijo Batata frita chips 2 Salgados assados 1 salgado frito.					
4	Servidor o dia todo	Petiscos veganos * 09h30 as 11h00 - pão de queijo *15h00 as 20h00: Torta de legumes Pastel assado de palmito Esfiha de beringela	Petiscos Veganos: *Pão de queijo - 15g *Pastel - 6cm *Esfiha - 26g 3 tipos de salgados Minipão de queijo 2 tipos de salgados	100	4	400	3 tipos de salgados * 3 unidades por pessoa por dia de evento	3600

LOTE 4 – COMIDA DE BOTEÇO – ENCERRAMENTO. * Serviço prestado apenas no último dia do evento - Das 21:00h às 22:00h.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Dadinhos de tapioca	Dadinhos de tapioca - Cubinhos crocantes por fora e macios por dentro, feitos com tapioca granulada e queijo coalho. Servidos com molho agri-doce levemente picante.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
2	Croquete de Carne	Croquete de Carne - Massa cremosa de carne bovina temperada, empanada e frita até dourar. Textura macia por dentro e crocante por fora.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
3	Bolinho de Bacalhau	Bolinho de Bacalhau - Clássico da culinária portuguesa, preparado com bacalhau desfiado, batata e ervas frescas. Leve, aromático e muito saboroso.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
4	Mini Coxinha	Mini Coxinha - Tradicional salgadinho brasileiro recheado com frango desfiado e temperado, envolto em massa macia e empanado.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
5	Mini Batata com Cheddar e Bacon	Minibatata com Cheddar e Bacon - Batatinhas assadas ou fritas, servidas com creme de cheddar e bacon crocante. Petisco moderno e muito atrativo.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
6	Miniquibe Vegano	Miniquibe Vegano - Versão vegetal do clássico árabe, preparado com trigo para quibe e recheio à base de legumes ou proteína vegetal.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
7	Brusqueta	Brusqueta - Fatias de pão levemente tostado com cobertura de tomate fresco, manjerição e azeite, podendo variar sabores (caprese, antepasto etc.).	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
8	Falafel	Falafel - Bolinho crocante de grão-de-bico temperado com ervas e especiarias, servido com molho de tahine ou hortelã.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
9	Bala de Coco Recheada	Doce artesanal tradicional, com textura macia e delicada, recheado com sabores variados (doce de leite, maracujá, coco queimado, chocolate, entre outros). Finalização elegante, ideal para compor mesa de doces ou servir volante.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
10	Romeo e Julieta (Queijo com Goiabada)	Clássica combinação brasileira de queijo e goiabada, servida em cubos ou no palito, prática e elegante. Doce equilibrado entre o salgado do queijo e a doçura da goiabada.	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Bebidas	Água mineral sem gás (copo de 200 ml) - Todas as bebidas deverão ser servidas geladas	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
2	Bebidas	Refrigerante (latas de 220 ml) normal e zero (1ª linha) - Todas as bebidas deverão ser servidas geladas	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500
3	Bebidas	2 tipos de suco de polpa natural de frutas	500	1	500	1 copo de suco	500

3.2.10. LOTE 5 – SERVIÇOS DE CATERING - INSTITUCIONAL

Os cardápios serão variados ao longo dos dias, mantendo uma composição semelhante em qualidade, equilíbrio nutricional e estilo gastronômico. Todos os itens e suas composições deverão ser previamente apresentados e aprovados pelo Sebrae, respeitando as diretrizes e necessidades do evento.

CATEGORIA A - Estande Institucional e Sala de Reunião – Espaço destinado ao atendimento de autoridades, dirigentes e convidados institucionais, estruturado para recepção, reuniões estratégicas e agendas oficiais durante a realização do evento.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Canapés – Tipo 1	Canapés de gorgonzola com pera caramelizada e nozes, harmonizando sabores intensos e adocicados.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
2	Canapés – Tipo 2	Canapés de damasco com queijo brie, combinação delicada e sofisticada.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
3	Minissanduíche Caprese	Pão ciabatta com pasta de tomate seco, muçarela de búfala e pesto de rúcula ou manjerição fresco.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
4	Minissanduíche Brioche	Mini brioche com cream cheese, peito de peru e queijo Gruyère.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
5	Caponata Napolitana	Berinjela e abobrinha com passas, temperadas ao estilo napolitano, servidas em delicadas casquinhas folhadas.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
6	Batata Chips Artesanal	Batatas finamente fatiadas e crocantes, levemente salgadas.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
7	Mini Quiches (2 sabores)	Sabores: Alho-poró e Lorraine, com massa leve e recheio cremoso.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
8	Vou au vent vegano	massa folhada em cestinhas com 1 recheio diferente por dia	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
9	Vou au vent sem açúcar	massa folhada em cestinhas com 1 recheio diferente por dia	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
10	Mini Folheado Doce	Folheado recheado com goiabada, crocante e delicado.	4	1150	2 unidades por pessoa	2300
11	Brownie	Brownie tradicional, textura macia por dentro e levemente crocante por fora.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
12	Brigadeiro	Brigadeiro tradicional	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
13	Mix de Frutas Secas	Seleção de frutas secas	4	1150	2 porções por pessoa	2300
14	Castanhas	Porção de Castanhas variadas	4	1150	2 porções por pessoa	2300
15	Amendoim	Porção de amendoim.	4	1150	2 porções por pessoa	2300
16	Salada de Frutas (Porção Individual)	Frutas frescas da estação, higienizadas e servidas em porções individuais de 200g.	4	1150	2 porções por pessoa	2300
17	Petit Four Doce – Tipo 1	Seleção de mini sobremesas refinadas em formato finger food, com apresentação elegante.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
18	Petit Four Doce – Tipo 2	Variedade de minidoces finos com texturas e sabores contrastantes.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
19	Balas Finas Sortidas	Seleção de balas premium com sabores variados.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
20	Bebidas	Água mineral sem gás (500 ml)	4	1150	2 garrafas por pessoa	2300
21	Bebidas	Água mineral com gás (500 ml)	4	1150	1 garrafa por pessoa	1150
22	Bebidas	Refrigerante - 3 sabores variados por período (manhã e tarde) sendo 2 normais e 1 zero – conforme marcas de referência.	4	1150	3 unidades por pessoa	3450
23	Suco Vegano	1 opção de suco vegano por dia *Uva integral *Laranja integral *Couve com laranja *Cenoura com laranja 240 litros (60 litros por dia)	4	1150	2 copos (200ml) por pessoa	2300
24	Bebidas	Água aromatizada - Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão	4	1150	2 copos (200ml) por pessoa	2300



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		* dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.				
25	Máquina de Café Expresso	02 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina: Estande Institucional 1 máquina: Sala de Reunião	4	1150	3 copos (50ml) por pessoa	3450

CATEGORIA A: Institucional e Sala de Reunião

Estande	Quantidade/dia	Horário	Quantidade total
Categoria A – Estande Institucional	1º dia 360 pessoas	1 dia a partir das 8h às 20h	360
Categoria A – Estande Institucional	2º ao 4º dia 250 pessoas	3 dias a partir das 9h às 20h	750
Categoria A – Sala de Reunião	1º dia 40 pessoas	1 dia a partir das 7:30h às 10h	40
TOTAL			1150

CATEGORIA B - Lounge VIP, Sala de Imprensa/Estúdio SEBRAE e 2 Camarins da Arena do Conhecimento = 04 espaços com o mesmo cardápio

Lounge VIP: Espaço destinado à recepção de patrocinadores e convidados estratégicos, estruturado para relacionamento institucional, networking e atendimento diferenciado, em ambiente reservado e compatível com o padrão do evento.

Sala de Imprensa/Estúdio SEBRAE-SP: Ambiente destinado ao atendimento de jornalistas, realização de entrevistas, gravações e produção de conteúdos institucionais durante a cobertura da Feira. Deverá oferecer infraestrutura adequada para atividades de imprensa e transmissões.

Camarins da Arena do Conhecimento (02 unidades): Espaços reservados destinados ao apoio e preparação de palestrantes antes das apresentações, garantindo conforto, organização e suporte necessário às atividades programadas.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Minissanduíche Caprese	Pão ciabatta recheado com pasta de tomate seco, muçarela de búfala e pesto de rúcula ou manjerição fresco.	4	1160	3 unidades por pessoa	3480
2	Minissanduíche Brioche	Pão brioche macio com cream cheese, peito de peru e queijo Gruyère, levemente tostado para textura crocante.	4	1160	3 unidades por pessoa	3480
3	Caponata Napolitana em Casquinha Folheada	Mix de berinjela, abobrinha e passas, temperado ao estilo napolitano, servido em delicadas casquinhas folheadas.	4	1160	2 unidades por pessoa	2320
4	Snack de Trigo Crocante	Petisco crocante à base de trigo, ideal para complementar aperitivos ou acompanhar molhos leves.	4	1160	30 g a 40 g por pessoa	8 kg



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
5	Batata Chips Artesanal	Batatas finamente fatiadas e crocantes, levemente salgadas, servidas em porções individuais ou bowls.	4	1160	2 porções por pessoa	2320
6	Mix de Frutas Secas	Seleção de frutas secas	4	1160	2 porções por pessoa	2320
7	Castanhas	Porção de Castanhas variadas.	4	1160	2 porções por pessoa	2320
8	Amendoim	Porção de amendoim.	4	1160	2 porções por pessoa	2320
09	Parfait vegano	Base de abacate ou iogurte vegetal, frutas da estação (1 fruta diferente por dia) e um elemento crocante variado por dia (granola ou castanhas).	4	1160	2 unidades por pessoa	2320
10	Parfait sem açúcar	Camadas de creme (variado por dia), frutas estação (1 fruta diferente por dia) e um elemento crocante, naturalmente adocicado, variado por dia.	4	1160	2 unidades por pessoa	2320
11	Salada de Frutas (Porção Individual)	Seleção de frutas frescas da estação, higienizadas e servidas em porções individuais de aproximadamente 200g.	4	1160	2 porções por pessoa	2320

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
12	Petit Four (02 Tipos)	Seleção de miniporções doces e/ou salgadas, ideais para finger food ou coffee break, com apresentação refinada.	4	1160	2 unidades por pessoa	2320
13	Brigadeiro Tradicional	Brigadeiro tradicional	4	1160	2 unidades por pessoa	2320
14	Bebidas	Água mineral sem gás (500 ml)	4	1160	2 garrafas por pessoa	2320
15	Bebidas	Água mineral com gás (500 ml)	4	1160	1 garrafa por pessoa	1160
16	Bebidas	Refrigerante - 3 sabores variados por período (manhã e tarde) sendo 2 normais e 1 zero – conforme marcas e sabores de referência	4	1160	3 unidades por pessoa	3480
17	Suco Vegano	1 opção de suco vegano por dia *Uva integral *Laranja integral *Couve com laranja *Cenoura com laranja 240 litros (60 litros por dia)	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
18	Bebidas	Água aromatizada - Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320
19	Máquina de Café Expresso	04 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina para o Lounge Vip 1 máquina para Estúdio/Imprensa 2 máquinas camarins da Arena do Conhecimento	4	1160	3 copos (50ml) por pessoa	3480

Quantidade categoria B: Lounge VIP, Sala de Imprensa/Estúdio SEBRAE e 2 Camarins da Arena do Conhecimento.

Estande	Quantidade/dia	Horário	Quantidade total
Categoria B – Lounge VIP	1º ao 4º dia 100 pessoas	4 dias a partir das 9h às 20h	400
Categoria B – Estúdio/ Imprensa	150 pessoas x 4 dias	Das 10h às 20h	600
Categoria B – 02 (dois) Camarins da Arena do Conhecimento	20 pessoas x 2 camarins x 4 dias	Das 10h às 20h	160
TOTAL			1160



LOTE 6 - SERVIÇOS DE CATERING - CDE - Espaço destinado ao Conselho Deliberativo Estadual (CDE), estruturado para realização de reuniões institucionais, deliberações estratégicas e atendimento aos conselheiros durante a Feira do Empreendedor 2026.

CAFÉ DA MANHÃ – 08h30 às 10h00

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Pão de queijo	Deverão ter 15g	50	1	50	2 unidades por pessoas	100
2	Frutas laminadas	Frutas da estação frescas e cortadas	50	1	50	2 porções por pessoas	100
3	Petisco Salgado - Mini esfiha de carne	Os itens deverão ter 26g e deverão ser servidos de maneira ininterrupta mantidos constantemente aquecidos (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento	50	1	50	2 unidades por pessoas	100
4	Petisco Salgado - Baquete de frango	Sanduíche com pão de batata (50g) e recheio de frango desfiado, queijo branco e cream cheese.	50	1	50	2 unidades por pessoas	100
5	Petisco Salgado - Quiche lorraine	O item deverá ser mantido constantemente aquecidos (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento	50	1	50	2 fatias por pessoa	100
6	Petisco Doce - Carolina	Deverão ter 15g	50	1	50	2 unidades por pessoas	100

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
7	Petisco Doce - Tortelete de avelã	As torteletas de avelã deverão ser servidas de maneira ininterrupta, mantidas em temperatura adequada para conservação, com reposição conforme os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento.	50	1	50	2 fatias por pessoa	100
8	Petisco Doce - Banoffe	O banoffe deverá ser servido de maneira ininterrupta, mantido em temperatura adequada para conservação, com reposição conforme os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento.	50	1	50	2 fatias por pessoa	100
9	Bebidas	Água mineral sem gás (500 ml)	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50
10	Bebidas	Água mineral com gás (500 ml)	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50
11	Bebidas	Água aromatizada - Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
		Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.					
12	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó); Devem ser servidos em refresqueiras elétricas; A contratada deverá variar conforme os dias de evento.	1 uma refresqueira dupla ou 2 (duas) refresqueiras simples. * dia 1: laranja e uva * dia 2: abacaxi e caju * dia 3: laranja e melancia * dia 4: uva e limão	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50
13	Máquina de Café Expresso	01 máquina com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores.	50	1	50	2 copos (50ml) por pessoa	100

BRUNCH – 11h30 às 13h30

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Massa	Porções individuais de penne aos 4 queijos	50	1	50	1 porção por pessoa	50

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
2	Salada - 2 opções	Salada na cumbuca: Folhas e complementos - Base Legumes - Salada Variada Mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: Nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, croutons, uva-passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino.). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
3	Canapés – Tipo 1	Canapés de gorgonzola com pera caramelizada e nozes, harmonizando sabores intensos e adocicados.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
4	Canapés – Tipo 2	Canapés de damasco com queijo brie, combinação delicada e sofisticada.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
5	Minissanduíche Caprese	Pão ciabatta com pasta de tomate seco, muçarela de búfala e pesto de rúcula ou manjerição fresco.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
6	Minissanduíche Brioche	Mini brioche com cream cheese, peito de peru e queijo Gruyère.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
7	Caponata Napolitana	Berinjela e abobrinha com passas, temperadas ao estilo napolitano, servidas em delicadas casquinhas folhadas.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
8	Batata Chips Artesanal	Batatas finamente fatiadas e crocantes, levemente salgadas.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
9	Mini Quiches (2 sabores)	Sabores: Alho-poró e Lorraine, com massa leve e recheio cremoso.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
10	Mini Folheado Doce	Folheado recheado com goiabada, crocante e delicado.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
11	Brownie	Brownie tradicional, textura macia por dentro e levemente crocante por fora.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
12	Brigadeiro Gourmet	Brigadeiro fino com toque cítrico de maracujá (de Nutella ou Pistache)	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
13	Mix de Frutas Secas e Castanhas	Seleção de frutas secas, castanhas e amendoim.	50	1	50	1 porção por pessoa	50
14	Salada de Frutas (Porção Individual)	Frutas frescas da estação, higienizadas e servidas em porções individuais de 200g.	50	1	50	1 porção por pessoa	50
15	Petit Four Doce – Tipo 1	Seleção de mini sobremesas refinadas em formato finger food, com apresentação elegante.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
16	Petit Four Doce – Tipo 2	Variedade de minidoces finos com texturas e sabores contrastantes.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
17	Balas Finas Sortidas	Seleção de balas premium com sabores variados.	50	1	50	2 unidades por pessoa	100
18	Bebidas	Água mineral sem gás (500 ml)	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50
19	Bebidas	Água mineral com gás (500 ml)	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50
20	Bebidas	Refrigerante - 3 sabores variados por período (manhã e tarde) sendo 2 normais e 1 zero – conforme marcas e sabores de referência.	50	1	50	1 unidade por pessoa	50
21	Bebidas	Suco natural de polpa - dois tipos de suco natural de polpa (normal e light), servidos em jarras de vidro.	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50
22	Bebidas	Água aromatizada - Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
23	Máquina de Café Expresso	01 máquina com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores.	50	1	50	2 copos (50ml) por pessoa	100



3.3. PARA TODOS OS LOTES - DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

3.3.1. Após a reunião de alinhamento com o SEBRAE-SP, a CONTRATADA deverá realizar uma sessão de degustação dos alimentos para comprovar a qualidade, apresentação e aderência ao Termo de Referência. A degustação incluirá também a apresentação de amostras de todos os utensílios e embalagens que serão utilizados.

3.3.2. A degustação ocorrerá na sede do SEBRAE-SP localizado na Rua Vergueiro, 1117 – Paraíso – São Paulo/SP, em data e horário a serem definidos.

3.3.3. A sessão de degustação terá por finalidade verificar a conformidade dos alimentos, bebidas, utensílios e embalagens com as especificações deste Termo de Referência, constituindo etapa de validação prévia para o início da execução dos serviços.

3.3.4. A avaliação será realizada por representantes designados pelo SEBRAE-SP, que registrarão o resultado em ata ou relatório de degustação, considerando, no mínimo, os seguintes critérios:

3.3.4.1. conformidade do cardápio com o previsto neste Termo de Referência;

3.3.4.2. qualidade dos ingredientes e insumos empregados;

3.3.4.3. sabor, textura, aroma e temperatura adequada dos alimentos;

3.3.4.4. apresentação e acabamento dos pratos;

3.3.4.5. porcionamento compatível com as especificações estabelecidas;

3.3.4.6. qualidade, resistência, funcionalidade e apresentação das embalagens e utensílios;

3.3.4.7. atendimento às exigências relativas às restrições alimentares e às boas práticas de manipulação de alimentos.

3.3.5. Caso sejam identificadas não conformidades, a CONTRATADA será formalmente notificada, por meio de e-mail ou outro meio oficial de comunicação, contendo o registro das inconformidades verificadas e o prazo para sua correção.

3.3.6. A CONTRATADA deverá realizar uma única reapresentação dos itens reprovados, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, ou em prazo inferior definido pelo SEBRAE-SP quando necessário para atendimento ao cronograma do evento.

3.3.7. Persistindo as não conformidades na reapresentação, ou caso a CONTRATADA deixe de realizar a nova apresentação no prazo estabelecido, o SEBRAE-SP poderá considerar a amostra reprovada, caracterizando descumprimento das condições contratuais, sujeitando a CONTRATADA às sanções previstas no Edital, no Contrato e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema Sebrae.

3.3.8. A aprovação na sessão de degustação não exime a CONTRATADA da obrigação de manter, durante toda a execução contratual, o mesmo padrão de qualidade dos alimentos, bebidas, utensílios e

embalagens apresentados e aprovados, podendo o SEBRAE-SP rejeitar qualquer fornecimento que apresente padrão inferior ao validado.

3.3.9. Por questões de segurança alimentar, a CONTRATADA poderá realizar até 02 (duas) entregas no mesmo dia para garantir que pratos quentes e frios sejam avaliados em condições ideais.

3.3.10. Estão dispensados da etapa de degustação:

3.3.10.1. Lote 1: Itens 01 ao 06, 08 e 09.

3.3.10.2. Lote 3: Item 01 (Barraquinha de Pipoca Salgada).

3.3.10.3. Lote 5: Itens 15 ao 25.

3.3.11. Para os itens personalizados (ex: Lote 3), o SEBRAE-SP disponibilizará a sua logomarca no momento da solicitação da amostra.

3.3.12. Da Qualidade, Higiene e Padrões ANVISA

3.3.12.1. As matérias-primas deverão ser adquiridas de fornecedores idôneos cujas marcas apresentem reconhecimento de mercado, ou seja, marcas de renome e padrão de qualidade superior.

3.3.12.2. A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às normas legais e higiênico-sanitárias nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e exposição, conforme Resolução ANVISA nº 216/2004.

3.3.12.3. Os alimentos devem ser servidos em perfeitas condições de consumo, sem propriedades tóxicas ou alergênicas (salvo os inerentes ao alimento, que devem ser informados), respeitando as temperaturas ideais: pratos quentes servidos quentes e pratos frios/bebidas servidos refrigerados.

3.3.12.4. Todos os produtos prontos a serem servidos deverão apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas a partir do momento da entrega no evento.

3.3.12.5. 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.

3.3.13. Da Infraestrutura, Materiais e Utensílios

3.3.13.1. Equipamentos e Energia: É de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA fornecer todos os equipamentos para preparação e conservação (fornos elétricos, geladeiras, estufas, banho-maria etc.). É expressamente vedado o uso de gás no pavilhão. A voltagem local é de 220V; caberá à CONTRATADA providenciar transformadores, se necessário. O SEBRAE-SP fornecerá apenas os pontos de energia.



3.3.13.2. Mobiliário de Apoio: Caso não haja estrutura no local, a CONTRATADA deverá prover pranchões, mesas aparadoras e biombos em excelente estado de conservação, compatíveis com a estética do evento.

3.3.14. Adequação de Materiais ao Público

3.3.14.1. Para os Lotes de Alto Fluxo (1 ao 4): Deverão ser priorizados utensílios e copos sustentáveis/biodegradáveis, conforme regras de Sustentabilidade deste Termo de Referência.

3.3.14.2. Para os Lotes Institucionais (5 e 6): É obrigatório o uso de louças, porcelanas, taças/copos de vidro e xícaras de porcelana, garantindo o padrão VIP.

3.3.14.3. Decoração: Os arranjos de mesa devem ser exclusivamente de flores naturais, sendo vedado o uso de plantas artificiais. Decorar o espaço com criatividade, utilizando sementes, grãos e folhas secas;

3.3.15. Da Operação, Montagem e Substituições

3.3.15.1. Excedente: A CONTRATADA deverá garantir um excedente (margem de segurança) de 20% (vinte por cento) na quantidade de todos os alimentos contratados, por dia de evento, para suprir picos de demanda.

3.3.15.2. Todos os produtos deverão estar identificados na mesa com prisma de acrílico, contendo a descrição dos ingredientes no preparo de cada produto, salvo quando a forma de distribuição dos alimentos e bebidas ocorrerem por meio de garçom ou copeiro(a). As identificações poderão sofrer alteração de idioma conforme solicitação do SEBRAE-SP.

3.3.15.3. Opções e Substituições: A CONTRATADA deve oferecer os itens simultaneamente. Havendo opções no cardápio sem definição prévia do Sebrae-SP, a escolha caberá à CONTRATADA. Excepcionalmente, o SEBRAE-SP poderá solicitar, ou a CONTRATADA propor (mediante aprovação prévia), a substituição de itens por outros de valor e qualidade equivalentes.

3.3.15.4. Todo o material e equipamento necessário para produção e decoração do serviço é de responsabilidade da empresa contratada, incluindo acessórios de mesa, arranjos exclusivamente de flores naturais (vedado o uso de artificiais).

3.3.15.5. Disponibilizar os alimentos em porções individuais e embalados 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.

3.3.16. Do material a ser utilizado

3.3.16.1. A CONTRATADA tem por obrigação disponibilizar materiais apropriados para uma boa apresentação, compostos por, no mínimo:

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

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

3.3.16.1.3. Refratários em tamanhos diversos;

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

3.3.16.1.5. Xícaras e pires em louça ou porcelana;

3.3.16.1.6. Jarras de vidro transparente para água e suco;

3.3.16.1.7. Toalhas de mesa e sobres (cobremanchas);

3.3.16.1.8. Garrafas térmicas de inox;

3.3.16.1.9. Mesas de apoio;

3.3.16.1.10. Fogão elétrico ou boia (banho maria);

3.3.16.1.11. Demais utensílios necessários ao bom atendimento, como 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;

3.3.16.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar sempre que solicitado previamente pelo SEBRAE-SP, toalhas de mesa descartáveis, em papel, linha branca, 1,20 m x 2,20 m, ou maiores, garantindo resistência a rasgos e umidade.

3.3.17. DAS DESPESAS GERAIS

3.3.17.1. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todos os custos indiretos relacionados à execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a: alimentação e transporte de sua equipe, estacionamento, hospedagem, telefonia e impostos aplicáveis.

3.3.18. CONTROLE E DESCARTE DE RESÍDUOS

3.3.18.1. A CONTRATADA deverá providenciar cestos grandes aramados ou similar com sacos plásticos, bem como realizar a coleta do lixo para o espaço das docas.

3.3.18.2. A CONTRATADA deverá contemplar ainda lixeiras específicas para separação de lixo orgânico e recicláveis, com os respectivos sacos plásticos.

3.3.18.3. O SEBRAE-SP será o responsável por fornecer as caçambas de lixo, de acordo com as regras do espaço locado pelo pavilhão da SP-Expo.



3.3.18.4. A CONTRATADA será responsável pelo acondicionamento do lixo na caçamba, ficando responsável por levar os sacos de lixo até o correto local de descarte.

3.3.18.5. Verificar, após o término do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, junto ao responsável do SEBRAE-SP — 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 e equipamentos, e deixar o local nas mesmas condições em que o recebeu.

3.4. EQUIPE MÍNIMA

3.4.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe técnica e operacional qualificada e em quantidade suficiente para garantir a excelência na prestação dos serviços.

3.4.2. Minimamente, a contratada deverá disponibilizar:

3.4.2.1. Coordenador: Responsável pelo gerenciamento *in loco* da operação. Será o ponto de contato direto com o Gestor do Contrato do SEBRAE-SP durante todo o período de prestação dos serviços de seu respectivo lote

3.4.2.2. Nutricionista: Responsável pelo planejamento, coordenação, supervisão sanitária e avaliação dos alimentos. Deve possuir registro válido e ativo junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

3.4.2.3. Equipe Operacional - Garçons e Copeiras

3.4.2.3.1. Atribuições: Responsáveis não apenas pelo atendimento e reposição contínua dos produtos, mas também pelo recolhimento de louças, higienização das estações e mesas durante o evento e pela organização total do local ao final dos serviços.

3.4.3. Apresentação e Conduta

3.4.3.1. Padrão de Chegada: Todos os profissionais envolvidos na operação deverão se apresentar no local do evento com antecedência mínima de 01h30 (uma hora e trinta minutos) do horário marcado para o início dos serviços, já uniformizados e prontos para as últimas orientações.

3.4.3.2. Peças de Vestuário: Uso de camiseta ou camisa polo padronizada com a identificação da empresa contratada, acompanhada de calça comprida (ex: calça preta, sarja ou jeans escuro sem rasgos). Fica expressamente proibido o uso de bermudas, shorts ou regatas. Calçados: Uso obrigatório de calçado fechado (preferencialmente antiderrapante), por questões de segurança do trabalho e higiene. Fica proibido o uso de sandálias, chinelos ou sapatos abertos.

3.4.3.3. Proteção e Higiene (EPIs): Uso obrigatório de uniforme (para a equipe de reposição/limpeza) e de touca de proteção capilar e luvas descartáveis para *todos* os profissionais que manipulam, preparam ou servem os alimentos.

3.4.3.4. Identificação: Uso contínuo de crachá de identificação legível, fixado na altura do peito.

3.4.3.5. Adornos e Asseio: Conforme normas da ANVISA, os profissionais que manuseiam alimentos não poderão utilizar adornos (anéis, alianças, pulseiras, relógios, colares, brincos grandes), devendo apresentar asseio pessoal impecável (unhas curtas e mãos higienizadas).

3.4.4. Quantitativo Mínimo por Lote

3.4.4.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá garantir, diariamente, o seguinte efetivo mínimo de profissionais operacionais (excluindo-se o Coordenador e o Nutricionista):

3.4.4.1.1. Lote 1: Mínimo de 05 profissionais.

3.4.4.1.2. Lote 2: Mínimo de 15 profissionais.

3.4.4.1.3. Lote 3: Mínimo de 15 profissionais.

3.4.4.1.4. Lote 4: Mínimo de 15 profissionais.

3.4.4.1.5. Lote 5: Mínimo de 13 profissionais (entre garçons e copeiras). Estes profissionais atuarão de forma permanente (fixa) nos espaços VIP (Categorias A e B), garantindo serviço contínuo, recolocação imediata de itens e limpeza ininterrupta de cada ponto de atendimento.

3.4.4.1.6. Lote 6 – CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL - CDE – Mínimo 1 garçom e 01 copeira

3.4.4.2. Não será aceita, sob nenhuma hipótese, a disponibilização de quantitativo de profissionais inferior ao mínimo estipulado para cada lote, sendo tal descumprimento passível de aplicação de penalidades contratuais.

3.4.5. Para todos os Lotes, a Contratada deverá

3.4.5.1. Comprovar vínculo com todos os membros da equipe técnica, mediante a apresentação de cópia da anotação na carteira de trabalho ou contrato de prestação de serviços e, no caso de sócio, mediante a apresentação do ato constitutivo que comprove essa condição.

3.4.5.2. Participar de reunião com a equipe do SEBRAE-SP, 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.

3.4.5.3. 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.



3.4.5.4. 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.

4. LOCAL, FORMA E PRAZO DE ENTREGA

4.1. Do Local

4.1.1. A prestação dos serviços será realizada na Feira do Empreendedor 2026, na cidade de São Paulo: Expo - Rodovia dos Imigrantes, s/n - Km, 1,5.

4.2. Da Forma – Reunião de Briefing

4.2.1. Após a assinatura do contrato, em um prazo de até 05 (cinco) dias, deverá ser realizada reunião inicial entre a CONTRATADA e o Gestor do Contrato do SEBRAE-SP para acertos iniciais quanto à prestação de serviço e definição das fases do cronograma para atendimento.

4.2.2. As reuniões poderão ocorrer de forma remota (online) ou presencial, a ser realizada na sede do SEBRAE-SP, localizado na Rua Vergueiro, 1.117 – Liberdade – São Paulo/SP, ou em outro local a ser definido em concordância com a contratada e o SEBRAE-SP.

4.2.3. Para cada reunião, a CONTRATADA deverá elaborar uma ATA em um prazo de até 02 (dois) dias úteis, repassando ao SEBRAE-SP, para avaliação e validação, com o objetivo de formalizar as decisões entre as partes, o cronograma, e as definições de prazos e entregas.

4.3. Dos prazos – Cronograma

ETAPAS	RESPONSÁVEIS	PRAZOS
Reunião de briefing	SEBRAE-SP e CONTRATADA	Após 05 dias da assinatura do contrato
Degustação dos alimentos	SEBRAE-SP e CONTRATADA	Alinhado na reunião de briefing
Montagem	CONTRATADA	17 e 18 de outubro 2026 até as 20:00h
Entrega de alimentos e bebidas	CONTRATADA	Durante os dias de feira, a partir das 8:00h com reposição durante o dia caso necessário
Desmontagem	CONTRATADA	A partir das 20:00h do dia 22 de outubro de 2026

5. ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO

5.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

5.2. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual serão realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, pelo fiscal técnico do contrato designado pelo SEBRAE-SP.

5.3. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

5.4. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento.

5.5. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer ao SEBRAE-SP relatórios referentes aos serviços executados e /ou materiais entregues.

5.6. Os relatórios serão definidos em conjunto com a equipe técnica do SEBRAE-SP e poderão sofrer atualizações na medida em que o nível de controle dos serviços prestados se torne necessário.

5.7. O recebimento definitivo será realizado em até 07 (sete) dias após o recebimento provisório.

6. ESTIMATIVA DE CONSUMO

6.1. As estimativas de quantidades constituem mera previsão dimensionada, não estando o SEBRAE-SP obrigado a realizá-las em sua totalidade, não cabendo a CONTRATADA o direito de pleitear qualquer tipo de reparação e/ou indenização. Portanto, o SEBRAE-SP se reserva ao direito de, a seu critério, utilizar ou não as quantidades previstas.

6.2. A CONTRATADA terá direito somente ao pagamento em contraprestação às quantidades efetivamente consumidas, o que será comprovado através das entregas efetuadas pela CONTRATADA e aprovadas pelo SEBRAE-SP.

7. DOCUMENTAÇÃO ENTREGÁVEL

7.1. Entrega em até 02 dias após o término do evento:



7.1.1. Relatório fotográfico da montagem dos equipamentos e consumo pelos colaboradores do SEBRAE-SP durante a execução dos serviços.

7.1.2. Relatório de Sustentabilidade.

8. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO (ANS)

8.1. Para acompanhamento e avaliação dos serviços pela CONTRATADA foram estabelecidos e utilizados Acordo de Níveis de Serviço (doravante denominados ANS) expressos como indicadores definidos para o processo.

8.2. O ANS deverá ser considerado e entendido pela CONTRATADA como um compromisso de qualidade que será assumido junto ao SEBRAE-SP. A análise dos resultados dos indicadores de nível de serviço poderá resultar na redução do valor pago pelos serviços prestados, caso a CONTRATADA não cumpra com seus compromissos na entrega dos serviços.

8.3. Com base no relatório e documentos solicitados, o SEBRAE-SP irá apurar os indicadores de ANS estabelecido neste instrumento.

8.4. Indicador: Qualidade Percebida

8.4.1. Meta: 80% (oitenta por cento) de avaliação positiva dos colaboradores que consumiram os alimentos.

8.4.2. Controle: Formulário de avaliação de reação, preenchido pelos colaboradores.

8.4.3. Periodicidade de Apuração: A apuração será realizada ao final do evento, consolidando os resultados de todos os dias.

8.4.4. Instrumento de Controle: Formulário de avaliação de reação, disponibilizado pelo Sebrae-SP a todos os seus colaboradores que atuaram na Feira.

8.4.5. Metodologia de Apuração

8.4.5.1. Amostra Mínima: Para que a apuração seja considerada válida, será necessário um mínimo de 30% (trinta por cento) de respondentes em relação ao número total de colaboradores elegíveis a avaliar (que atuarão na feira). Caso a amostra seja inferior a esse percentual, o Sebrae-SP se reserva o direito de, a seu critério, desconsiderar a pesquisa para fins de desconto, sem prejuízo da apuração de eventuais falhas por outros meios.

8.4.6. Tratamento das Respostas:

8.4.6.1. Avaliação Positiva: Respostas "Muito Satisfeito" ou "Satisfeito".

8.4.6.2. Avaliação Negativa: Respostas "Insatisfeito" ou "Muito Insatisfeito".

8.4.6.3. Respostas Neutras ou Inválidas: Respostas marcadas como "Neutro", "Não se aplica", ou formulários deixados em branco ou preenchidos de forma incorreta serão desconsiderados e não entrarão no cálculo da quantidade total de avaliações.

8.4.7. Cálculo do Indicador (QPA)

8.4.7.1. O Índice de Qualidade Percebida do Atendimento (QPA) será calculado pela seguinte fórmula: $QPA = (1 - (Qn / Qta)) * 100$

8.4.7.2. Onde:

Qn: Quantidade de avaliações negativas válidas.

Qta: Quantidade Total de avaliações válidas (soma de avaliações positivas e negativas).

8.4.8. Regra de Arredondamento: Para o resultado final do QPA, será aplicada a regra de arredondamento matemático padrão: valores com a primeira casa decimal igual ou superior a 5 serão arredondados para o número inteiro subsequente; valores inferiores a 5 terão a casa decimal descartada.

8.4.9. Individualização por Lote: A pesquisa permitirá a avaliação individualizada por lote. A apuração do ANS e a eventual aplicação de desconto serão calculadas separadamente para cada CONTRATADA, com base nos resultados do(s) lote(s) sob sua responsabilidade.

8.4.10. Base de Incidência: O desconto será aplicado sobre o valor total da fatura correspondente ao(s) lote(s) sob responsabilidade da CONTRATADA.

8.4.11. Cálculo da Desconto: Será aplicado um desconto de 1% (um por cento) para cada ponto percentual abaixo da meta de 80%.

8.4.11.1. *Exemplo: Se o QPA apurado para o lote de uma contratada for de 75%, a meta de 80% não foi atingida em 5 pontos percentuais. Portanto, será aplicado o desconto de 5% sobre o valor da fatura daquela contratada.*

8.5. A dedução total será aplicada considerando o valor total da fatura, limitando-se até o teto de 30% (trinta por cento).

8.6. A adoção do ANS não impede que sejam aplicadas as penalidades previstas em contrato.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Será admitida a subcontratação, às expensas e riscos da parte da CONTRATADA, desde que expressamente autorizada pelo SEBRAE-SP, limitado a 30% do valor total da proposta, para os seguintes serviços:

9.1.1. Locação dos Equipamentos.



9.2. A empresa contratada será integralmente responsável pela perfeita execução contratual, devendo supervisionar e coordenar as atividades executadas pelas subcontratadas, bem como responder perante o Sebrae-SP pelo cumprimento das obrigações contratuais correspondentes às parcelas subcontratadas.

9.3. A subcontratação depende de autorização prévia e expressa do Sebrae-SP, que poderá requerer à contratada, a qualquer tempo, a apresentação da documentação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e técnica das empresas subcontratadas.

9.4. A contratada deverá apresentar ao Sebrae-SP, antes do início da execução da parcela subcontratada, a relação das empresas subcontratadas acompanhada do Cartão de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica e declaração de não impedimento (**Anexo DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO**).

9.5. Na hipótese de extinção da subcontratação, a contratada deverá providenciar a substituição da subcontratada imediatamente, mantendo o percentual originalmente subcontratado. Caso a substituição seja inviável, caberá à contratada a execução direta da parcela correspondente, sob pena de aplicação das sanções previstas contratualmente.

9.6. Todos os pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão realizados exclusivamente à contratada, sendo vedado ao Sebrae-SP o pagamento direto às empresas subcontratadas.

10. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

10.1. A CONTRATADA deverá adotar na execução do objeto contratual, práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, com o objetivo de atender aos critérios de redução de desperdício, diminuição do uso intensivo de matérias primas, reciclagem, da não geração de resíduos, promover o uso consciente de recursos naturais, de modo que a prestação dos serviços seja ambientalmente responsável.

10.2. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, com foco especial na redução do uso de plástico e na utilização de materiais biodegradáveis, alinhando-se aos princípios ESG do SEBRAE-SP. Tais critérios são de cumprimento obrigatório e passíveis de fiscalização.

10.3. Materiais, Utensílios e Embalagens Sustentáveis (Foco Principal). Considerando o alto volume de consumo, a CONTRATADA deverá garantir que os insumos fornecidos gerem o menor impacto ambiental possível:

10.3.1. Proibição de Plásticos de Uso Único e Isopor: Fica expressamente proibida a utilização de copos, pratos, talheres, mexedores, canudos de plástico convencional (descartável) e recipientes de EPS (isopor) em todos os lotes.

10.3.2. Embalagens Individuais Sustentáveis: Para os itens servidos individualmente (como sanduíches, salgados, doces e porções), a CONTRATADA deverá utilizar embalagens feitas de materiais biodegradáveis, compostáveis ou recicláveis, tais como: papel/papelão (preferencialmente com certificação de origem), celulose, fibra de bambu, bagaço de cana ou plástico PLA (ácido polilático).

10.3.3. Copos, Cumbucas e Talheres: Para caldos, açaí, bebidas e refeições, os utensílios devem obrigatoriamente seguir a regra do item 10.3.2. (Ex: copos de papel biodegradável, talheres de madeira/bambu ou PLA).

10.4. Validação Prévia: A CONTRATADA deverá apresentar amostras e/ou fichas técnicas das embalagens e utensílios sustentáveis ao Gestor do Contrato para validação antes do início do evento.

10.5. Gestão de Resíduos nas Estações e Docas (Responsabilidade Local). Embora a gestão macro dos resíduos do evento seja da organizadora da Feira, a CONTRATADA tem responsabilidade direta sobre o seu espaço de operação:

10.6. Pré-separação: A CONTRATADA deverá disponibilizar lixeiras específicas em seus pontos de distribuição (Espaço do Colaborador, VIP etc.) para garantir a pré-separação básica entre Lixo Orgânico e Recicláveis/Rejeitos, orientando sua equipe a manter o rigor dessa separação.

10.7. Acondicionamento na Doca: Ao final de cada turno, a equipe da CONTRATADA deverá recolher os resíduos de suas estações, acondicioná-los em sacos plásticos resistentes (preferencialmente nas cores padrão: preto/cinza para rejeito/orgânico e transparente/colorido para reciclável) e depositá-los exclusivamente na área da doca delimitada para a sua operação, prontos para o recolhimento pela empresa organizadora do evento.

10.8. Prevenção ao Desperdício de Alimentos: A CONTRATADA deverá adotar boas práticas de planejamento e produção para minimizar, ao máximo, o desperdício de alimentos. Isso inclui a gestão eficiente do estoque, o preparo escalonado (produzindo sob demanda de acordo com o fluxo do evento, quando aplicável aos lotes de comida quente e lanches) e o controle rigoroso dos prazos de validade dos insumos. O objetivo primário deve ser a redução do volume de sobras na origem.

11. VIGÊNCIA

11.1. A prestação dos serviços terá vigência de 04 (quatro) meses, com a possibilidade de prorrogação, nos termos do artigo 36 do RLCSS.



ANEXO – DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO

(DEVERÁ SER PREENCHIDO PELAS EMPRESAS SUBCONTRATADAS)

Eu, _____ declaro que a empresa _____ (nome da empresa) _____, CNPJ sob o nº _____, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, bem como não se enquadra nos impedimentos previstos no artigo 73 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE (Resolução CDN nº 493/2024), abaixo descrito:

Art. 73. Não poderão participar de licitações nem contratar com o Sistema Sebrae:

I - Empregado, diretor ou pessoas jurídicas que tenham em seus quadros societários empregados ou diretores. Fica vedada, ainda, a contratação de entidades sem fins lucrativos que tenham empregados ou diretores como dirigentes dessas entidades.

§ 1º As entidades integrantes dos Conselhos Deliberativos e Fiscais não poderão ser contratadas pelas suas respectivas Unidades do Sistema Sebrae, vedação que se estende também aos conselheiros, titulares e suplentes, quando integrantes do quadro societário de pessoas jurídicas com fins lucrativos ou dirigentes de entidades sem fins lucrativos.

§ 2º A pessoa jurídica que tenha como sócio ex-membro dos Conselhos Deliberativo e Fiscal, não poderá prestar serviços para Unidade do Sistema Sebrae que exerceu suas atividades, antes do decurso do prazo mínimo de quarentena de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir de sua saída do Conselho.

§ 3º A pessoa jurídica que tenha como sócio ex-empregado, não poderá prestar serviços para a Unidade do Sistema SEBRAE contratante do ex-empregado, antes do decurso do prazo de 18 (dezoito) meses, contados a partir da respectiva demissão ou desligamento, exceto se os referidos sócios forem aposentados.

§ 4º As vedações previstas no § 1º não se aplicam ao Instituto Euvaldo Lodi (IEL) e aos Serviços Sociais Autônomos, nem às pessoas jurídicas integrantes da Administração Pública, Direta ou Indireta, federal, estadual ou municipal.

(Assinatura do responsável legal ou procurador)



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 1

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 2764/2026
Pregão Eletrônico nº xxxx/2026
Data da Proposta Comercial:
Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:
CNPJ:
Telefone:
E-mail:
Contato:

LOTE 1 - BEBIDAS E SANDUICHES - Serviço prestado todos os dias do evento. (9h30 às 20h) – CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas) - Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00)

BEBIDAS: Serão servidas no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café Coado	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000		
2	Café expresso	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000		
3	Leite Integral	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000		
4	Leite sem lactose	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400		
5	Bebida vegetal	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400		
6	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó).	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	10.800 (com 20% excedente)		
7	Suco Vegano	750	4	3000	3 copos (200ml) por pessoa	9000		
8	Água saborizada	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000		

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
9	Refrigerante mini pets	750	4	3000	3 mini pets por pessoa	9000 mini pets		

SANDUICHES: Será servido no balcão. Os alimentos que compõem os itens da tabela abaixo deverão estar embalados individualmente.

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Sanduche Natural - 1º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250		
2	Sanduche Natural - 2º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250		
3	Sanduche Natural - 3º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250		
4	Sanduche Natural - 4º dia	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250		

CAFÉ DA MANHÃ (Pão, bolo e frutas) - Serviço prestado todos os dias do evento (09H30 às 11h00). Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Minipão Francês	200	4	800	3 pães por pessoa, por dia de evento	2400		
2	Ovos mexidos	200	4	800	2 ovos por pessoa por dia de evento	1600		
3	logurte	200	4	800	2 copos (200ml) por pessoa	1600		



ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	Granola	200	4	800	25 g por pessoa	75 kg de granola		

BOLO: Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bolo Natural - Dia 1 ao dia 4	750	4	3000	3 pedaços de bolo por pessoa, por dia de evento, sendo 2 opções normais e 1 sem açúcar	9000		
2	Bolo Vegano - Dia 1 ao dia 4	100	4	400	1 opção por pessoa	400		

Bancada de Frutas - Será servido no balcão

TEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Frutas	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000		
2	Salada de fruta	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000		
3	Mix de castanhas	750	4	3000	2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000		

Segue modelo de proposta comercial em Excel.

Assinatura do Representante Legal

Local e Data



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 2

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 2764/2026
Pregão Eletrônico nº xxxx/2026
Data da Proposta Comercial:
Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

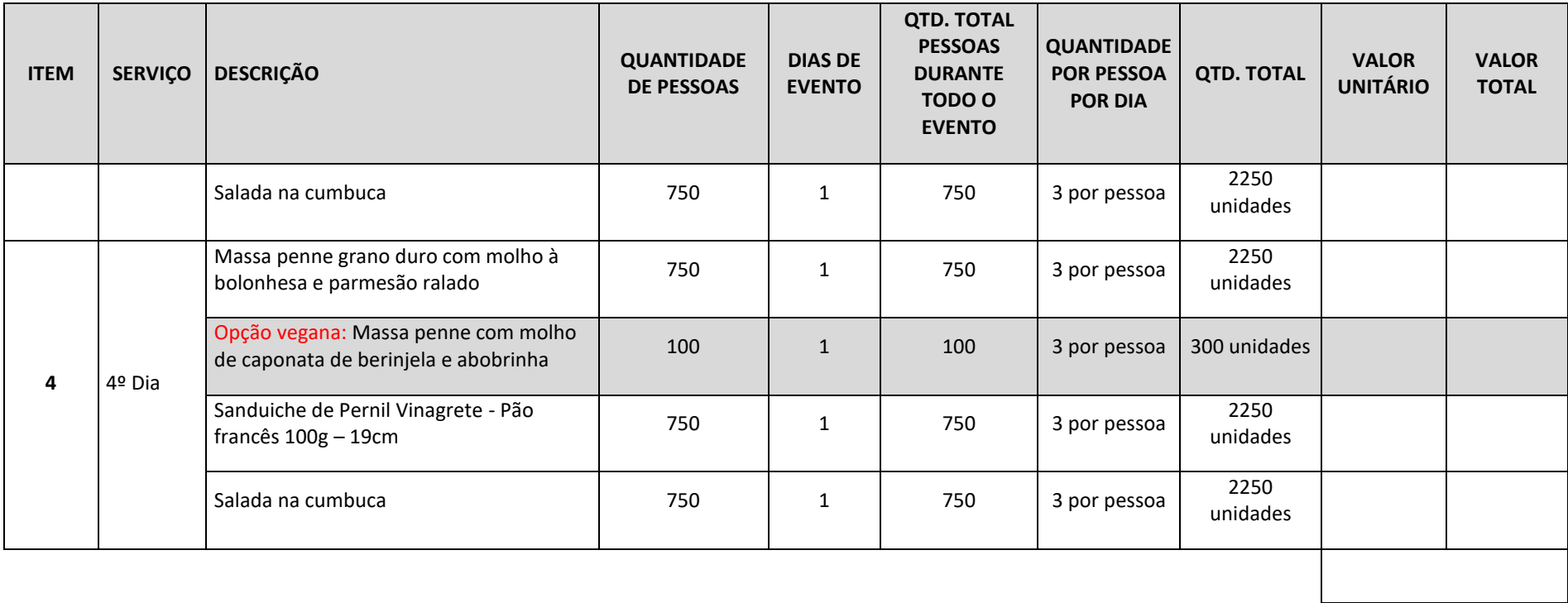
Razão Social:
CNPJ:
Telefone:
E-mail:
Contato:

LOTE 2 - REFEIÇÕES PRINCIPAIS

***SERVIDOS A PARTIR DAS 12H00 ÀS 16H00 (COMIDA QUENTE)**

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1º Dia	Polenta cremosa com ragu de carne e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
		Opção vegana: Polenta cremosa com ensopado de legumes e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades		
		Batata recheada - Muçarela e calabresa - Requeijão vegano com brócolis - Frango com milho e requeijão	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
2	2º Dia	Nhoque de batata com molho de calabresa, acompanhado de parmesão ralado	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
		Opção vegana: Nhoque de batata vegano com molho pomodoro, acompanhado de parmesão vegano	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades		
		X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
		Salada na cumbuca	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
3	3º Dia	Fricassê de frango com batata palha e arroz branco	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		
		Opção vegana: Fricassê de legumes com batata palha e arroz branco	100	1	100	3 por pessoa	300 unidades		
		Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada - A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades		





* Serviço prestado todos os dias do evento.

CALDOS - SERVIDOS DAS 18h00 às 20h00

ITEM	SERVIÇO	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1º Dia	CALDO - Feijão ou Ervilha	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600		
2	2º Dia	CALDO - Mandioquinha	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600		
3	3º Dia	CALDO - Caldo verde	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600		
4	4º Dia	CALDOS - Creme de legumes	200	1	200	3 porções de 300ml por pessoa	600		
								TOTAL GERAL	

Detalhamento do preenchimento da proposta em Excel.

Assinatura do Representante Legal
Local e Data



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 3

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 2764/2026
Pregão Eletrônico nº xxxx/2026
Data da Proposta Comercial:
Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:
CNPJ:
Telefone:
E-mail:
Contato:

LOTE 3 – LANCHES VARIADOS E ESPECIAIS - * Serviço prestado todos os dias do evento.

AÇAI E BRIGADEIRO - SERVIDOS DAS 12H00 ÀS 16H00

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açaí	750	4	3000	1 porção de 200ml por pessoa, por dia de evento	3000		
2	Brigadeiro	750	4	3000	4 unidades por pessoa, por dia de evento	12000		

BARRAQUINHAS E PETISCOS SERVIDOS DURANTE TODO O DIA - Barraquinhas - 9h30 às 20h00:

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Barraquinha de Pipoca Salgada (pipoqueira elétrica de profissional)	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12000		
2	Petiscos salgados: os itens deverão ser servidos de maneira ininterrupta mantidos constantemente aquecidos (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento 09h30 as 11h00 - Minipão de queijo 12h00 as 16h00 - batata frita chips tipo industrializada 15h00 as 20h00 - 3 tipos de salgados, sendo 2 assados e 1 frito. Variados diariamente entre as opções abaixo: *Salgados assados (esfiha de carne, frango); *Enroladinho de frios, pastel assado de calabresa e de queijo; *Salgados fritos (coxinha, bolinho de queijo, kibe, risole de presunto e queijo).	750	4	3000	5 tipos de salgados * 5 unidades por pessoa por dia de evento	75000		
3	Petiscos veganos * 09h30 as 11h00 - pão de queijo	100	4	400	3 tipos de salgados * 3 unidades por pessoa por dia de evento	3600		



ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	*15h00 as 20h00: Torta de legumes; pastel assado de palmito; Esfiha de beringela							
TOTAL GERAL								

Detalhamento do preenchimento da proposta em Excel.

Assinatura do Representante Legal
Local e Data



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 4

Ao

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

Processo nº 2764/2026

Pregão Eletrônico nº xxxx/2026

Data da Proposta Comercial:

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:

CNPJ:

Telefone:

E-mail:

Contato:

LOTE 4 - COMIDA DE BOTEÇO – ENCERRAMENTO

* Serviço prestado apenas no último dia do evento - Das 21:00h às 22:00h

TEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Dadinhos de tapioca	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
2	Croquete de Carne	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
3	Bolinho de Bacalhau	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		



4	Mini Coxinha	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
5	Minibatata com Cheddar e Bacon	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
6	Miniquibe Vegano	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
7	Brusqueta	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
8	Falafel	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
9	Bala de Coco Recheada	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		
10	Romeo e Julieta (Queijo com Goiabada)	500	1	500	1 unidade por pessoa.	500		



ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bebidas	500	1	500	1 unidade por pessoa	500		
2	Bebidas	500	1	500	1 unidade por pessoa	500		
3	Bebidas	500	1	500	1 copo de suco	500		
							TOTAL GERAL	

Detalhamento do preenchimento da proposta em Excel.

Assinatura do Representante Legal
Local e Data



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 5

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 2764/2026
Pregão Eletrônico nº xxxx/2026
Data da Proposta Comercial:
Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:
CNPJ:
Telefone:
E-mail:
Contato:

LOTE 5 - SERVIÇOS DE CATERING - INSTITUCIONAL - - -

Os cardápios serão variados ao longo dos dias, mantendo uma composição semelhante em qualidade, equilíbrio nutricional e estilo gastronômico. Todos os itens e suas composições deverão ser previamente apresentados e aprovados pelo Sebrae, respeitando as diretrizes e necessidades do evento.

CATEGORIA A - Estande Institucional e Sala de Reunião - Sendo 2 dois espaços com o mesmo cardápio

ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Canapés – Tipo 1	4	5800	2 unidades por pessoa	11600		
2	Canapés – Tipo 2	4	5800	2 unidades por pessoa	11600		
3	Mini Sanduíche Caprese	4	5800	3 unidades por pessoa	17400		
4	Mini Sanduíche Brioche	4	5800	3 unidades por pessoa	17400		
5	Caponata Napolitana	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		

ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	Batata Chips Artesanal	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
7	Mini Quiches (2 sabores)	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
8	Vou au vent vegano	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
9	Vou au vent sem açúcar	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
10	Mini Folheado Doce	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
11	Brownie	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
12	Brigadeiro	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
13	Mix de Frutas Secas	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
14	Castanhas	4	1150	2 unidades por pessoa	2300		
15	Amendoim	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
16	Salada de Frutas (Porção Individual)	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
17	Petit Four Doce – Tipo 1	4	1150	2 porções por pessoa	2300		
18	Petit Four Doce – Tipo 2	4	1150	2 porções por pessoa	2300		
19	Balas Finas Sortidas	4	1150	2 porções por pessoa	2300		
20	Bebidas	4	1150	2 porções por pessoa	2300		



ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
21	Bebidas	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
22	Bebidas	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
23	Suco Vegano	4	1150	3 unidades por pessoa	3450		
24	Bebidas	4	1150	2 garrafas por pessoa	2300		
25	Máquina de Café Expresso - 02 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores.1 máquina: Estande Institucional; 1 máquina: Sala de Reunião	4	1150	1 garrafa por pessoa	1150		

CATEGORIA B - Lounge Vip, Sala de Imprensa/Estúdio SEBRAE e 2 Camarins da Arena do Conhecimento = 4 espaços com o mesmo cardápio

ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Minissanduíche Caprese	4	1160	3 unidades por pessoa	3480		
2	Minissanduíche Brioche	4	1160	3 unidades por pessoa	3480		

ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	Caponata Napolitana em Casquinha Folheada	4	1160	2 unidades por pessoa	2320		
4	Snack de Trigo Crocante	4	1160	30 g a 40 g por pessoa	8 kg		
5	Batata Chips Artesanal	4	1160	2 porções por pessoa	2320		
6	Mix de Frutas Secas	4	1160	2 porções por pessoa	2320		
7	Castanhas	4	1160	2 porções por pessoa	2320		
8	Amendoim	4	1160	2 porções por pessoa	2320		
9	Parfait vegano	4	1160	2 unidades por pessoa	2320		
10	Parfait sem açúcar	4	1160	2 porções por pessoa	2320		
11	Salada de Frutas (Porção Individual)	4	1160	2 unidades por pessoa	2320		
12	Petit Four (02 Tipos)	4	1160	2 unidades por pessoa	2320		
13	Brigadeiro Tradicional	4	1160	2 garrafas por pessoa	2320		
14	Bebidas	4	1160	1 garrafa por pessoa	1160		
15	Bebidas	4	1160	3 unidades por pessoa	3480		
16	Bebidas	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320		



ITEM	SERVIÇO	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Suco Vegano	4	1160	2 copos (200ml) por pessoa	2320		
18	Bebidas	4	1160	3 copos (50ml) por pessoa	3480		
19	Máquina de Café Expresso - 04 máquinas com insumos inclusos: café, açúcar, adoçante, copos descartáveis e mexedores. 1 máquina para o Loung Vip 1 máquina para Estudio/Imprensa 2 máquinas camarins da Arena do Conhecimento	4	1160	3 unidades por pessoa	3480		
TOTAL GERAL							

Detalhamento do preenchimento da proposta em Excel.

Assinatura do Representante Legal
Local e Data



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 6

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 2764/2026
Pregão Eletrônico nº xxxx/2026
Data da Proposta Comercial:
Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Razão Social:
CNPJ:
Telefone:
E-mail:
Contato:

LOTE 6 - SERVIÇOS DE CATERING - CDE

CAFÉ DA MANHÃ – 08h30 às 10h00

ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Pão de queijo	50	1	50	2 unidades por pessoas	100		
2	Frutas laminadas	50	1	50	2 porções por pessoas	100		
3	Petisco Salgado - Mini esfiha de carne	50	1	50	2 unidades por pessoas	100		



4	Petisco Salgado - Baquete de frango	50	1	50	2 unidades por pessoas	100		
5	Petisco Salgado - Quiche lorraine	50	1	50	2 fatias por pessoa	100		
6	Petisco Doce - Carolina	50	1	50	2 unidades por pessoas	100		
7	Petisco Doce - Tortelete de avelã	50	1	50	2 fatias por pessoa	100		
8	Petisco Doce - Banoffe	50	1	50	2 fatias por pessoa	100		
9	Bebidas	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50		
10	Bebidas	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50		
11	Bebidas	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50		
12	Suco de polpa natural	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50		
13	Máquina de Café Expresso	50	1	50	2 copos (50ml) por pessoa	100		
					TOTAL GERAL			



BRUNCH – 11h30 às 13h30

TEM	SERVIÇO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Massa	50	1	50	1 porção por pessoa	50		
2	Salada - 2 opções	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
3	Canapés – Tipo 1	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
4	Canapés – Tipo 2	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
5	Minissanduíche Caprese	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
6	Minissanduíche Brioche	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
7	Caponata Napolitana	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
8	Batata Chips Artesanal	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
9	Mini Quiches (2 sabores)	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
10	Mini Folheado Doce	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
11	Brownie	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
12	Brigadeiro Gourmet	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		



13	Mix de Frutas Secas e Castanhas	50	1	50	1 porção por pessoa	50		
14	Salada de Frutas (Porção Individual)	50	1	50	1 porção por pessoa	50		
15	Petit Four Doce – Tipo 1	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
16	Petit Four Doce – Tipo 2	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
17	Balas Finas Sortidas	50	1	50	2 unidades por pessoa	100		
18	Bebidas	50	1	50	1 garrafas por pessoa	50		
19	Bebidas	50	1	50	1 garrafa por pessoa	50		
20	Bebidas	50	1	50	1 unidade por pessoa	50		
21	Bebidas	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50		
22	Bebidas	50	1	50	1 copo (200ml) por pessoa	50		
23	Máquina de Café Expresso	50	1	50	2 copos (50ml) por pessoa	100		
							TOTAL GERAL	

Detalhamento do preenchimento da proposta em Excel.

Assinatura do Representante Legal
Local e Data



ANEXO – MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (LICIT) Nº XXX/2026, REFERENTE AO PROCESSO 2764/2026, PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026, QUE ENTRE SI FIRMAM O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP E A EMPRESA XXX.

QUADRO INFORMATIVO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

1. OBJETO: Contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos e bebidas para a edição 2026 da Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP, cujas especificações constam do termo de referência e demais anexos.
2. VIGÊNCIA: 04 (quatro) meses, contados da data da conclusão das assinaturas dos representantes legais das partes, podendo ser prorrogada, a critério do SEBRAE-SP, conforme disposições do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.
3. VALOR TOTAL DO CONTRATO: R\$ XXXXXXX (colocar o valor por extenso)

DAS PARTES E SEUS REPRESENTANTES

C CONTRATANTE: SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP, com sede na Rua Vergueiro, 1.117, Paraíso, CEP: 01.504-001, São Paulo/SP, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 43.728.245/0001-42, neste ato representado por seu Diretor-Superintendente, NELSON DE ALMEIDA PRADO HERVEY COSTA, e por seu Diretor de Administração e Finanças e Diretor Técnico Interino consoante a resolução CDE nº 009/2026, REINALDO PEDRO CORREA.

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na XXXXXXXXXXXXXXX, XXXXXXXXXXX/XX, CEP: XXXXX-XXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo Sr. (a) XXXXXXXXXXX, nos termos da cláusula do seu contrato social.

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente contratação rege-se pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE - Resolução CDN nº 641/2026.



CLÁUSULAS CONTRATUAIS

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Por meio do presente instrumento, a CONTRATADA se obriga a fornecer ao CONTRATANTE os bens e/ou serviços especificados na proposta comercial, no Termo de Referência e demais ANEXOS deste contrato, os quais, independentemente de transcrição, são partes integrantes deste instrumento e serão observados naquilo que não o contrarie.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

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

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

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

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

2.1.4. 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;

2.1.5. Efetuar o pagamento de todos os tributos, seguros, obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias, societárias ou outras 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.

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

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

2.1.8. 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;



- 2.1.9.** 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.
- 2.1.10.** Apresentar cópia das alterações do contrato social ou de seu estatuto.
- 2.1.11.** 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.
- 2.1.12.** Entregar ao gestor do Contrato o Termo de Recebimento Provisório, se exigível;
- 2.1.13.** 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;
- 2.1.14.** 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;
- 2.1.15.** 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;
- 2.1.16.** 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;
- 2.1.17.** Não caucionar ou utilizar este contrato em qualquer operação financeira, salvo com anuência do CONTRATANTE;
- 2.1.18.** Não utilizar a marca SEBRAE ou qualquer material desenvolvido pelo CONTRATANTE, salvo quando necessário a execução do objeto contratual, mediante autorização prévia;
- 2.1.19.** Administrar e executar todos os contratos firmados com terceiros, bem como responder por todos os efeitos desses contratos perante terceiros e o próprio CONTRATANTE;



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

2.1.21. 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;

2.1.22. 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.

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

2.2.1. 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;

2.2.2. 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;

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

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

2.2.5. 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;

2.2.6. 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;

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

2.2.8. 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;

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

3.1. As partes comprometem-se a tratar os dados pessoais necessários para a execução do presente contrato em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados/LGPD (Lei Federal nº 13.709/2018) e com as orientações da ANPD – Autoridade Nacional de Proteção de Dados.

3.1.1. Sempre que solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar evidências documentadas da conformidade de suas atividades de tratamento de dados pessoais com a LGPD, tais como: Política de Privacidade e Tratamento de Dados Pessoais, Política de Segurança da Informação, Política de Respostas à Incidentes de Segurança da Informação, canal de atendimento ao titular de dados pessoais e documento de nomeação do Encarregado pelo Tratamento de Dados Pessoais (DPO).

3.1.2. A CONTRATADA compromete-se a indicar Encarregado de Dados ou pessoa responsável por responder a avaliação de fornecedores (“*due diligence* LGPD”) do CONTRATANTE, sem prejuízo de submeter-se a auditoria para atestar a conformidade dos tratamentos dos dados pessoais, a critério exclusivo do CONTRATANTE.

3.2. A CONTRATADA está autorizada a utilizar os dados pessoais acessados exclusivamente para cumprir com o objeto deste contrato, cumprir com obrigações legais e para defesa em processos judiciais e administrativos, caso seja necessário.

3.2.1. No caso de descumprimento deste dever pela CONTRATADA esta assumirá a posição de controladora dos dados pessoais, nos termos da LGPD, assumindo integral e exclusiva responsabilidade pelo



tratamento dos dados pessoais, devendo manter o CONTRATANTE totalmente isento de quaisquer ônus, reclamações, processos, sanções e condenações decorrentes desses tratamentos.

3.3. A CONTRATADA está proibida de usar as informações pessoais que tiver acesso em razão do contrato em questão para: (i) interesse próprio, (ii) enriquecimento de sua base de dados, (iii) execução de contratos firmados com terceiros e (iv) divulgação dos seus produtos e serviços, sob pena de multa por violação contratual, notificação para a ANPD-Autoridade Nacional de Proteção de Dados Pessoais, além da obrigação de indenizar todos os prejuízos causados ao Sebrae por violação desta obrigação.

3.4. Estando autorizada a subcontratação no respectivo Termo de Referência (TR), a CONTRATADA está autorizada a compartilhar os dados pessoais com seus subcontratados apenas quando delegar a execução de alguma das etapas do contrato firmado com o CONTRATANTE.

3.4.1. A CONTRATADA deve informar o CONTRATANTE os seus subcontratados. Deve ser compartilhado o mínimo necessário para cumprir com a etapa a ser executada pelo subcontratado.

3.4.2. É dever da CONTRADADA garantir a confidencialidade e segurança deste compartilhamento, bem como instruir, exigir e fiscalizar o subcontratado para que este também observe todas as regras e limitações determinadas neste instrumento.

3.4.3. A CONTRATADA assume a responsabilidade pela violação deste instrumento, da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados/LGPD) e das orientações da ANPD -Autoridade Nacional de Proteção de dados Pessoais- cometidas por seus subcontratados durante o tratamento dos dados pessoais compartilhados pelo Sebrae.

3.5. As partes comprometem-se a prestar mútuo auxílio para atenderem os direitos dos titulares de dados pessoais dentro do prazo legal.

3.6. Na ocorrência de incidentes envolvendo as informações pessoais dos clientes do CONTRATANTE, a CONTATADA deverá comunicar o CONTRATANTE no prazo de 48 horas, a contar do conhecimento do incidente. Esta comunicação deverá conter todos os elementos do §1º art. 48, LGPD e as orientações da ANPD. A comunicação deve ser encaminhada para o/a Encarregado(a) de Dados Pessoais do CONTRATANTE (dpo@sebraesp.com.br).

3.6.1. Considera-se incidente o evento que comprometa a confidencialidade, integridade ou disponibilidade de dados pessoais, decorrente de ações voluntárias ou acidentais, que resultem em divulgação, alteração, perda ou acesso não autorizado a dados pessoais, independentemente do meio em que estão armazenados.



3.7. Qualquer violação à lei protetiva dos dados pessoais, não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais/LGPD, e às orientações da ANPD -Autoridade Nacional de Proteção de Dados – praticada pela CONTRATADA sujeita-se a rescisão imediata do contrato por culpa exclusiva desta, multa por descumprimento contratual e ao ressarcimento de todos os prejuízos materiais e morais causados ao CONTRATANTE.

3.8. Encerrado o contrato entre as partes, a CONTRATADA está proibida de manter os dados pessoais no seu ambiente, inclusive backup e ambientes externos, exceto o eventualmente necessário para o cumprimento de obrigações legais e a defesa em processos judiciais e administrativos. As informações devem ser descartadas de forma segura e definitiva, com técnicas que impeçam a sua recuperação tão logo sejam superadas as finalidades que legitimam o seu armazenamento.

3.8.1. Se solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer declaração que ateste o descarte dos dados, as técnicas utilizadas e os ambientes físicos e tecnológicos que passaram pelo processo de descarte definitivo.

3.9. É parte integrante deste contrato as obrigações previstas no respectivo Termo de Referência.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

4.1. Consideram-se "Informações Confidenciais" todas as informações, dados, documentos, comunicações e conhecimentos técnicos ou comerciais de qualquer natureza, fornecidos, comunicados, transmitidos ou revelados por uma das partes contratantes à outra, seja de forma verbal, escrita, eletrônica, por fax, desenhos, gráficos ou qualquer outra forma de transmissão, que se refiram, direta ou indiretamente, às atividades, operações, processos, métodos, técnicas, produtos, serviços, estratégias, planos de negócios, know-how, estudos, pesquisas, desenvolvimentos, invenções, patentes, marcas, logotipos, direitos autorais, informações financeiras, comerciais ou técnicas, e qualquer outra informação de propriedade ou interesse da parte reveladora.

4.2. A parte receptora se compromete a:

4.2.1. Utilizar as Informações Confidenciais exclusivamente para os fins para os quais foram fornecidas ou comunicadas;

4.2.2. Manter as Informações Confidenciais em estrito sigilo e não as divulgar, reproduzir, copiar, publicar ou compartilhar, seja de forma parcial ou total, com terceiros, sem o prévio consentimento escrito da Parte reveladora;

4.2.3. Empregar todos os esforços razoáveis para proteger as Informações Confidenciais, garantindo sua segurança e evitando sua divulgação não autorizada, inclusive por terceiros;



4.2.4. Restringir o acesso às Informações Confidenciais apenas aos funcionários, colaboradores ou terceiros que necessitem conhecer tais informações para o cumprimento das obrigações previstas neste contrato, sempre orientando-os quanto à confidencialidade e proibindo sua divulgação a terceiros;

4.3. As obrigações previstas nesta cláusula não se aplicam às informações que:

4.3.1. Ao tempo de sua transmissão, ou posteriormente, sejam ou venham a ser de domínio público, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pela parte receptora;

4.3.2. Estiverem na posse legal da parte receptora por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro (que não seja a outra parte), sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a parte reveladora;

4.3.3. Forem independentemente desenvolvidas pela Parte receptora, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais;

4.3.4. Forem necessariamente divulgadas no cumprimento de ordem judicial, ficando ressalvado que a parte receptora deverá, nesse caso, avisar a outra parte, imediatamente, por escrito, para que a esta seja dada a oportunidade de se opor à revelação e/ou tomar medidas legítimas e razoáveis para evitar ou minimizar o alcance dessa divulgação.

4.3.5. Ao tempo de sua transmissão, forem invadidas e conhecidas por terceiros, diversos das partes deste instrumento, sem que haja culpa da parte receptora.

4.4. Assumirá inteira responsabilidade por qualquer forma de divulgação não autorizada, a parte que divulgar as informações confidenciais de que trata essa cláusula, ainda que feita por seus acionistas, diretores, empregados, prestadores de serviços ou fornecedores a ela vinculados.

4.5. A parte que infringir a confidencialidade indenizará a outra parte por todas as perdas e danos derivados da quebra de sigilo e confidencialidade com relação às informações confidenciais.

4.6. A pedido da parte que disponibilizou as informações confidenciais, a parte que as recebeu devolverá à mesma, imediatamente, todos os documentos e outras manifestações corpóreas das informações confidenciais recebidas nos termos deste instrumento e todas as cópias e reproduções a que se referirem.

4.7. O término da contratação não eximirá as partes das obrigações por elas assumidas quanto ao sigilo e confidencialidade em relação às informações confidenciais a que tiveram acesso durante a execução do objeto.



4.8. As disposições dessa cláusula não deverão ser interpretadas implicitamente, por presunção, analogia ou de outra forma, como concessão de licença por uma das partes à outra para fazer, mandar fazer, usar ou vender qualquer produto e/ou serviço utilizando as informações confidenciais, ou como licença nos termos de qualquer patente, pedido de registro de patente, modelo de utilidade, direito autoral ou qualquer outro direito de propriedade industrial ou intelectual cobrindo o mesmo.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA COMPOSIÇÃO DO VALOR DESTE CONTRATO

5.1. O valor total deste contrato é de **R\$ XXXXXXXX (valor por extenso)**, sendo assim composto e conforme proposta comercial anexa:

Deixar TABELA conforme o anexo da proposta comercial, acrescida do valor destinado a reembolso se for o caso.

5.2. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. Após o **recebimento definitivo do objeto**, nos termos da cláusula sétima deste contrato, a CONTRATADA deverá encaminhar **a nota fiscal**, para conferência, validação e pagamento.

6.2. A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal e encaminhá-la ao SEBRAE-SP até o dia 17 (dezessete) do mês subsequente ao da prestação dos serviços e/ou entrega dos produtos, acompanhada dos documentos que comprovem a regularidade fiscal e trabalhista (Certidões Negativas de Débitos com o INSS, FGTS e comprovação de regularidade junto às receitas federal, estadual e municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA).

6.3. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite definitivo da nota fiscal/fatura pelo SEBRAE-SP, condicionado à homologação do Produto/Serviço entregue, ao ateste das notas fiscais e à apresentação de relatório de prestação de serviços, conforme aplicável.

6.4. O SEBRAE-SP não aceitará recibo como documento fiscal, exceto nos casos estritamente legais de dispensa de emissão de nota fiscal, devidamente comprovado pela CONTRATADA.

6.5. O SEBRAE-SP reserva-se o direito de suspender o pagamento nos seguintes casos:

- a) Se os serviços não estiverem sendo prestados conforme o proposto e contratado;
- b) Se houver erros ou incorreções na documentação fiscal apresentada, caso em que a CONTRATADA deverá providenciar a regularização, reiniciando-se o prazo de pagamento após a reapresentação correta.



6.6. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, que deverá indicar o nome do banco, número e nome da agência, número da conta corrente de sua titularidade e tipo de conta, conforme modelo do ANEXO – DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS.

6.7. Quaisquer despesas decorrentes de transações bancárias, inclusive a devolução de pagamento por inconsistência de dados bancários, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.8. O SEBRAE-SP poderá deduzir do montante a ser pago eventuais multas, indenizações ou valores decorrentes de glosas, conforme previsto neste contrato.

6.9. Nos casos de eventuais atrasos no pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para o atraso, o CONTRATANTE pagará encargos moratórios calculados conforme a fórmula abaixo:

$EM = I \times N \times VP$, 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 = 0,000166667, assim apurado: $I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,000166667 \ 360 \ TX$

= Percentual da taxa anual = 6%

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO – PROVISÓRIO E DEFINITIVO

7.1. O objeto do presente contrato será recebido nas seguintes condições:

7.2. Recebimento Provisório: o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato realizará o recebimento provisório de forma sumária, no momento da entrega da execução pela contratada, juntamente com os documentos comprobatórios para sua conferência e aceite, formalizando o seu recebimento para posterior verificação da conformidade do material/serviço com as exigências contratuais.

7.3. Recebimento Definitivo: em até 07 dias do recebimento provisório será realizado o recebimento definitivo, pelo gestor do contrato, mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo, acompanhado de relatório detalhado que comprove as condições de execução contratual.

7.4. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, caso esteja em desacordo com as especificações e condições estabelecidas neste contrato, sendo obrigação da contratada as correções necessárias, as suas expensas, sem que neste prazo ocorra a obrigação de pagamento.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não exime o contratado das responsabilidades civil, ético-profissional, e outras estabelecidas pela lei ou por este contrato, incluindo a solidez, segurança, e perfeita execução do objeto contratado.



7.6. Salvo disposição em contrário, todos os ensaios, testes e provas necessários para a verificação da boa execução do objeto contratado serão de responsabilidade e custeio da contratada, conforme normas técnicas oficiais aplicáveis, se for o caso.

7.7. A CONTRATADA garante que os produtos fornecidos e/ou os serviços prestados neste contrato estão em conformidade com padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme estabelecido nas especificações técnicas e normas aplicáveis, por 90 (noventa) dias além do prazo estabelecido no art. 26 do Código de Defesa do Consumidor (CDC), instituído pela Lei nº 8.078/1990.

7.7.1. Durante o período de garantia legal dos produtos fornecidos e/ou dos serviços prestados, a CONTRATADA compromete-se a prestar assistência técnica necessária para correção de eventuais defeitos ou vícios que comprometam a qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos produtos ou serviços.

7.7.2. Caso seja necessário, a CONTRATADA compromete-se a substituir componentes defeituosos ou produtos inteiros ou por outros de mesma espécie, marca e modelo, em perfeitas condições de uso, ou a refazer serviços não recebidos, sem qualquer ônus adicional ao Contratante.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. A vigência contratual será de 04 (quatro) 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.

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

8.3. 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.

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

8.5. A cada 12 (doze) meses, poderá haver reajuste com base no IPCA.



9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. Comete infração administrativa nos termos da legislação vigente, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE e do presente instrumento contratual e respectivos anexos, a(s) Contratada(s) que:

9.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.3. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.4. descumprir o prazo para notificação do não interesse em prorrogar a vigência contratual previsto na subcláusula 8.3.

9.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

9.2.1. Advertência escrita, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

9.2.2. **Suspensão do direito de licitar e/ou contratar com o CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos**, observada a gravidade da conduta da contratada, bem como os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, assim como as demais sanções no caso concreto, e conforme regra geral abaixo:

9.2.2.1. 12 (doze) meses, nos casos de: aplicação de duas ou mais penas de advertência, em um intervalo de tempo inferior a 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pelo CONTRATANTE, alteração de quantidade ou qualidade do produto ou serviço fornecido;

9.2.2.2. De 13 (treze) até 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de: retardamento imotivado de parcela significativa da execução da obra, de serviço ou do fornecimento de bens;

9.2.2.3. 36 (trinta e seis) meses, nos casos de: entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação ao CONTRATANTE; praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação.



9.2.3. Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sistema SEBRAE, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses, nas hipóteses descritas 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, hipóteses nas quais, após o processamento do processo sancionador no âmbito do CONTRATANTE, os autos serão encaminhados para deliberação final do SEBRAE Nacional.

9.2.4. Multa:

9.2.4.1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

9.2.4.2. Compensatória de:

9.2.4.2.1. 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida para a infração prevista no subitem 9.1.1.

9.2.4.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato para a infração prevista no subitem 9.1.2;

9.2.4.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida para a infração prevista no subitem 9.1.3;

9.2.4.2.4. 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato para a infração prevista no subitem 9.1.4.

9.2.4.2.5. 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato para as infrações previstas nos subitens 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

9.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

9.5. A aplicação de qualquer das sanções previstas realizar-se-á por processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

9.6. Para fins de aplicação das penalidades descritas nesta cláusula, a cada infração cometida a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do dia útil subsequente ao recebimento da notificação.

9.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.7.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.7.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.7.3. os danos que dela provierem ao CONTRATANTE;

9.7.4. o caráter pedagógico da sanção.



9.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE serão deduzidos das faturas devidas à CONTRATADA, ou deduzidos da garantia, caso esta tenha sido exigida.

9.9. Se os valores das faturas e da garantia contratual forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher em favor do CONTRATANTE a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

9.9.1. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação do CONTRATANTE.

9.10. Em qualquer caso, fica a CONTRATADA responsável, ainda, pelas perdas e danos adicionais, valendo os percentuais de multa ora estabelecidos tão somente como mínimo legal, nos termos do artigo 416, parágrafo único, do Código Civil, sem qualquer prejuízo do cumprimento da obrigação principal.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

10.1. O presente contrato não implica, para o CONTRATANTE, vínculo ou obrigação trabalhista, direta ou indireta, de qualquer natureza, obrigando-se ainda a CONTRATADA a manter o CONTRATANTE a salvo de qualquer litígio, assumindo todas as obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, sociais e seguros referentes ao pessoal utilizado para o cumprimento do presente ajuste, inclusive com relação a terceiros contratados.

10.2. A CONTRATADA responsabiliza-se, de forma única e exclusiva, por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do CONTRATANTE, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor.

10.3. A CONTRATADA responsabiliza-se pelas despesas da defesa, inclusive por custas e honorários advocatícios, bem como pelo cumprimento das decisões judiciais em reclamações trabalhistas eventualmente propostas por seus empregados, prepostos, ex-empregados ou terceiros envolvendo o CONTRATANTE, isentando ainda o CONTRATANTE de quaisquer responsabilidades e/ou ônus decorrentes direta ou indiretamente dos referidos processos judiciais;

10.4. A CONTRATADA responsabiliza-se civil e criminalmente perante o CONTRATANTE e terceiros por eventuais prejuízos, danos ou delitos causados por seus empregados, prepostos e/ou contratados, decorrentes de erro, culpa ou dolo, por demora ou omissão, na prestação dos serviços de sua responsabilidade, devendo indenizar todos os prejuízos ocasionados.



11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CÓDIGO DE ÉTICA

11.1. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ANTICORRUPÇÃO

12.1. 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.

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

12.3. 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.

12.4. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

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



14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

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

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

14.3. A rescisão do contrato poderá ser:

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

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

14.3.3. Judicial, nos termos da legislação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. As despesas decorrentes deste contrato onerarão as verbas do CONTRATANTE, consignadas em seu orçamento.

15.2. Fazem parte do contrato, independentemente de transcrição, todas as condições constantes do edital que lhe deu origem, seus anexos e a proposta apresentada pela CONTRATADA, permanecendo, caso haja conflito, as disposições constantes deste instrumento contratual.

15.3. As solicitações de Atestado de Capacidade Técnica, relativo à execução do contrato, deverão ser formulados no prazo máximo de 12 (doze) meses após o encerramento da vigência contratual ao gestor do contrato, indicando a razão social, CNPJ e o número do instrumento contratual.

15.4. No caso de contrato de escopo, envolvendo a conclusão de um objeto específico, o atestado somente será emitido após o término da execução dos serviços ou da entrega dos produtos contratados. No caso de contrato de execução continuada, o atestado somente será emitido após o final da vigência inicialmente pactuada.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. 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.

São Paulo.

NELSON DE ALMEIDA PRADO HERVEY COSTA

Diretor-Superintendente

SEBRAE-SP

NOME

Empresa

REINALDO PEDRO CORREA

Diretor de Administração e Finanças

Diretor Técnico Interino

Resolução CDE (nº 009/2026)

SEBRAE-SP

TESTEMUNHAS:

Nome: XXXX

Nome: XXXX



ANEXO – TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO

Eu _____, gestor do CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS E/OU SERVIÇOS XXX/202x - PROCESSO ADMINISTRATIVO 2764/2026, declaro que recebi provisoriamente o objeto para conferência da conformidade, de acordo com as especificações do Termo de Referência.

São Paulo, ____/ ____/ ____.

(Assinatura do gestor do contrato)



ANEXO – TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

Eu _____, gestor do CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS E/OU SERVIÇOS XXX/202x - PROCESSO ADMINISTRATIVO 2764/2026, declaro que nesta data recebi definitivamente o objeto da Nota Fiscal nº _____.

Declaro ainda que o objeto está em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

São Paulo, ____/____/____.

(Assinatura do gestor)



ANEXO DA DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS

Declaro que o pagamento deverá ser efetuado mediante crédito em conta corrente da titularidade de _____ (nome da empresa). Para tanto informo:

Nome do Banco: XXX

Número e nome da agência: XXX

Número da conta corrente: XXX

Tipo da conta: XXX

(Assinatura do responsável legal ou procurador)

Importante: Caso haja alteração dessas informações, a empresa contratada deverá enviar nova declaração com os dados atualizados.