

SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS EM ALAGOAS - SEBRAE/AL PREGÃO N° 06/2022

1. DA CONVOCAÇÃO

O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Alagoas – **SEBRAE/AL**, pessoa jurídica de direito privado, serviço social autônomo, constituído sob a forma de associação civil sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.517.413/0001-27, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possam se interessar, que se fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na sua forma **PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO**, a ser processada e julgada em conformidade com a Resolução CDN nº 391/2021, Resolução CDN nº 294/2018 e demais legislações correlatas e disposições deste instrumento.

1.1. A sessão da licitação **será realizada no dia 21/09/2022, às 09h, na sala reversível 2, localizada no térreo do prédio sede do SEBRAE/AL**, na Rua Dr. Marinho de Gusmão, nº 46, Centro, Maceió/AL, CEP. 57020-560, onde serão abertos, em ato público, os envelopes.

1.2. Informações podem ser obtidas através do telefone (82) 4009-1746 e o edital encontra-se acessível no link: www.scf3.sebrae.com.br/portalcf.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação visa à contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de buffet para eventos em Maceió e entorno (52 municípios alagoanos), de acordo com a demanda, conforme especificações descritas neste edital e seus anexos.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Respeitadas as demais condições legais e as constantes neste edital e seus anexos, somente poderão participar deste certame, as pessoas jurídicas legalmente constituídas no país, cujo RAMO DE ATIVIDADE SEJA COMPATÍVEL COM O OBJETO DESTA LICITAÇÃO.

3.2. Não poderão participar desta licitação:

- a) Empregado, dirigente ou membro dos Conselhos Deliberativos e Fiscais de suas respectivas unidades federativas;
- b) Pessoas jurídicas que tenham em seus quadros societários ou sejam constituídas por empregado, dirigente ou membro dos Conselhos Deliberativos e Fiscais de suas respectivas unidades federativas;
- c) Pessoas jurídicas que tenham assento nos Conselhos Deliberativos e Fiscais de suas respectivas unidades federativas;
 - c.1) As vedações previstas na letra “c” 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.
- d) Pessoa jurídica que tenha como sócio ou titular ex-empregado, antes do decurso do prazo de 18 (dezoito) meses, contados a partir da respectiva demissão ou desligamento, exceto se os referidos sócios ou titulares forem aposentados;
- e) Pessoa jurídica que tenha como sócio ou titular ex-dirigente ou ex-membro dos Conselhos Deliberativos e Fiscais, antes do decurso do prazo mínimo de quarentena de 60 (sessenta) dias, contados a partir do respectivo desligamento;
- f) Que tenha sido suspensa de licitar ou contratar perante o Sistema SEBRAE;
- g) Que se apresentar sob a forma de consórcios, quer sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja a sua forma de constituição; e
- h) Em processo de falência.

3.3. Não serão aceitas propostas ou documentos via e-mail.

3.4. Caso os representantes das pessoas jurídicas não tenham condições de se apresentar pessoalmente na entrega dos envelopes, estes poderão ser encaminhados, via postal, desde que recebido, até a data e hora prevista no preâmbulo deste edital (subitem 1.1.).

4. DOS ENVELOPES

4.1. Os documentos do credenciamento, a proposta de preços e os documentos de habilitação deverão ser entregues no dia, hora e local referido no preâmbulo deste instrumento, em envelopes distintos, opacos, lacrados e identificados com os seguintes dizeres:

4.1.1 ENVELOPE “A” – DO CREDENCIAMENTO

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas - SEBRAE/AL
A/C: Comissão Especial de Licitação
Pregão nº 06/2022 – forma presencial
Envelope A – CREDENCIAMENTO
(Razão Social do Licitante)

4.1.2 ENVELOPE “B” – DA PROPOSTA DE PREÇO

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas - SEBRAE/AL
A/C: Comissão Especial de Licitação
Pregão nº 06/2022 – forma presencial
Envelope B – PROPOSTA DE PREÇO
(Razão Social do Licitante)

4.1.3. ENVELOPE “C” – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas em Alagoas - SEBRAE/AL
A/C: Comissão Especial de Licitação
Pregão nº 06/2022 – forma presencial
Envelope C – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
(Razão Social do Licitante)

5. DO CREDENCIAMENTO – ENVELOPE “A”

5.1. A documentação relativa ao **CREDENCIAMENTO** será entregue no interior do envelope “A”.

5.2. Somente poderá se manifestar, em nome da licitante, o sócio ou dirigente, com poderes conferidos pelo estatuto ou contrato social para representá-la ativa e passivamente em juízo ou fora dele, bem como por procurador com poderes para assumir obrigações em nome da licitante.

5.3. No caso de sócio ou dirigente deverão ser apresentados os seguintes documentos: cópias dos documentos pessoais; cópia do contrato ou estatuto social (consolidado e alterações posteriores). No caso de representação por procurador deverão ser acrescidos os documentos pessoais do procurador e a procuração pública ou particular.

5.4. Na ocorrência dos documentos relativos ao credenciamento constarem no envelope “C”, o Pregoeiro devolverá o envelope de habilitação lacrado ao licitante para que este retire do interior os respectivos documentos, procedendo a novo lacramento.

5.5. Nenhum interessado poderá participar da presente licitação representando mais de uma pessoa jurídica licitante.

5.6. O representante do licitante poderá ser substituído em qualquer fase do procedimento licitatório, desde que as condições acima sejam atendidas.

5.7. Na hipótese da não apresentação ou da apresentação em desacordo com as disposições do edital, pelo licitante, dos documentos referentes ao credenciamento, a Comissão Especial de Licitação poderá abrir um prazo para entrega, podendo, inclusive, suspender a sessão.

5.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, por meio de seu representante, deverá apresentar a declaração por escrito, nos termos do anexo IV deste Pregão, no envelope “A” e, caso não seja apresentada no interior do citado envelope, poderá fazê-la até o momento de sua opção em exercer o “direito de preferência”.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE “B”

6.1. O envelope B – **PROPOSTA DE PREÇOS**, redigidas em língua portuguesa e em papel contendo a razão social, endereço completo, número do telefone, endereço de localização e endereço eletrônico, assim como ter as páginas numeradas sequencialmente, ser assinada em sua parte final, bem como rubricadas em todas as folhas pelo representante legal da licitante e deverão conter os seguintes requisitos:

- a) Apresentar o **VALOR UNITÁRIO, TOTAL e GLOBAL** dos itens/regiões incidente sobre os custos dos serviços, observando o peso de cada item, utilizando o modelo da proposta de preços constante no anexo I deste edital, em algarismo e/ou por extenso;
- b) Declaração de que nos preços estão inclusas todas as despesas relativas ao objeto deste edital, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tais como: transportes, fardamento, mão-de-obra especializada, pagamento das contraprestações aos seus colaboradores, hospedagem, alimentação, seguros, salários/honorários, adicionais, encargos trabalhistas, fiscais, contribuições previdenciárias e quaisquer outras despesas ou incidências tributária decorrentes da execução do objeto deste ato convocatório. **No caso dos serviços de A&B, deverão, ainda, estar inclusas as despesas com montagem e desmontagem do buffet, serviço de garçom**, bem como toda a infraestrutura necessária à execução dos serviços, tais como: **louças, talheres, copos de vidro, guardanapos, toalhas e pranchas para a mesa do buffet, utensílios, caixas térmicas**, etc.;
- c) Declaração de que se obriga a fornecer todos os itens de acordo com as especificações descritas, ficando estabelecido que na omissão será considerado esta obrigação;
- d) Declaração que reconhece as condições de pagamento de acordo com a cláusula sétima do anexo VIII – minuta do contrato, ficando estabelecido que na omissão será considerado que reconhece;
- e) Indicação que o prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data marcada para o seu recebimento, ficando estabelecido que na omissão será considerado este prazo;
- f) Declaração de que aceita e atenderá todas as especificações do objeto e condições constantes neste edital, sendo que na omissão será considerado aceito;
- g) Dados para assinatura do contrato (nome completo, CPF e RG do representante legal, e telefone para contato), sendo que na omissão será considerado o estabelecido no ato constitutivo da pessoa jurídica;
- h) Informação do banco, agência e conta corrente onde o SEBRAE/AL efetuará o pagamento em favor da contratada.

6.2. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte da empresa, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

6.3. Não serão aceitas propostas alternativas nem submetidas a termo, condição ou encargo.

6.4. Se a proposta prever condições materiais mais vantajosas que as exigidas neste edital, elas não serão consideradas para efeito de escalonamento das ofertas, mas vincularão o proponente na execução contratual.

6.5. Poderão ser corrigidos, automaticamente, pelo pregoeiro, erros formais e/ou matemáticos.

6.6. A falta de rubrica, data e/ou assinatura na proposta somente poderá ser suprida por representante da proponente, com poderes para tal fim, desde que presente na sessão de abertura dos envelopes.

6.7. Não serão aceitas propostas de preços que tenham mais de 01(uma) opção, sob pena de desclassificação.

6.8. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atendam às condições deste edital;**
- b) estabeleçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes;**
- c) exclua algum item/região da proposta;**
- d) ofertem preços inexequíveis;**

d.1) o ônus da prova da exequibilidade dos preços cotados incumbe ao autor da proposta, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da intimação.

7. DOS PREÇOS

7.1. O valor global estimado para o custeio do objeto licitatório, pelo período de 12 (doze) meses, será de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais).

Obs.: A título de informação, o valor global estimado para execução do objeto licitatório, acima citado (subitem 7.1.), não se confunde com o valor global da proposta de preço, para efeito de disputa de preços na fase de lances, a qual será apresentada nos moldes do anexo I deste instrumento convocatório.

7.2. A licitante deverá observar os valores unitários estimados máximos dos itens das regiões aceitos pelo SEBRAE/AL, conforme descrito no anexo III deste edital.

7.2.1. Os valores unitários estimados correspondem à média de preços de mercado, conforme pesquisa realizada e anexada ao processo.

7.3. Os preços ofertados deverão ser apresentados com **02 (duas) casas** decimais.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE “C”

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

Observação: A consulta aos dois cadastros (CEIS e CNJ), na fase de habilitação, é recomendação do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário). Trata-se de verificação da própria condição de participação na licitação.

8.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com qualquer ente indicado na Lei nº 8.429/1992, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.3. As licitantes cadastradas no SICAF - Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação solicitados no subitem 8.6.2. abaixo, que já constem do sistema, desde que estejam acessíveis por meio de consulta “on line” e que, na data de abertura desta licitação, estejam perfeitamente válidos.

8.4. Para as licitantes que tiverem sua habilitação verificada via SICAF, recomenda-se encaminhar declaração, com respectivo CNPJ, informando que desejam substituir os documentos exigidos no subitem

8.6.2. pela referida habilitação no SICAF, sendo que o registro no referido sistema será comprovado por meio de cópia da publicação em Diário Oficial ou por consulta “on line” junto ao SICAF.

8.5. A regularidade do cadastro e da habilitação parcial da licitante junto ao SICAF será confirmada por meio de consulta “on line”.

8.6. No caso de licitantes não cadastrados e habilitados parcialmente no SICAF, a documentação a ser apresentada consistirá em:

8.6.1. Habilitação Jurídica.

- a) Prova de registro, no órgão competente, no caso de empresário individual;
- b) **ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL EM VIGOR E A ALTERAÇÃO QUE DEMONSTRE O ATUAL OBJETO SOCIAL, QUADRO SOCIETÁRIO E ADMINISTRAÇÃO VIGENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE;**
- c) Ata de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos no item anterior;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Não será aceito extrato do Estatuto ou do Contrato Social (Certidão de Breve Relato ou Simplificada);

8.6.2. Regularidade Fiscal.

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Certificado de Regularidade do FGTS;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, através da apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União; e
- d) Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal da sede da licitante, para expedição da certidão negativa de débito tributário.

8.6.3. Qualificação Técnica.

- a) Apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando o fornecimento do objeto deste edital ou objeto similar, proposto pelo SEBRAE/AL, **devidamente assinados pelo representante legal e com a indicação do nome de forma legível;**
- b) Apresentar **alvará de funcionamento vigente**, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal da sede da licitante.

8.6.4. Qualificação Econômico-Financeira.

a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do último exercício social, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, que comprovem a situação financeira da empresa, devidamente assinados por profissional na área de Ciências Contábeis e pelo empresário responsável;

a.1) A comprovação da boa situação financeira da empresa deverá ser aferida por meio dos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) maior ou igual do que 01 (um), segundo as fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1$$

a.2) Não será exigida do microempreendedor individual a apresentação de balanço patrimonial e da demonstração do resultado do último exercício social, nos termos do art. 18-A, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006 c/c arts. 966 e 1.179, § 2º, do Código Civil, assim como a comprovação de que trata a letra “a.1” acima referida.

b) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

8.6.5. Declaração de não Utilização de Mão de Obra Infantil, conforme modelo do anexo V do edital.

8.7. A Comissão Especial de Licitação poderá fazer diligência para comprovar as declarações e atestados apresentados.

8.8. NA REGULARIDADE FISCAL DOS MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SERÃO OBSERVADOS OS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014 E RESOLUÇÃO CDN Nº 294/2018.

8.9. Serão aceitas certidões extraídas da *INTERNET*, exceto se o órgão expedidor não considerar tais certidões hábeis para fazer prova de regularidade, cuja autenticidade delas será averiguada conforme dispuser o órgão expedidor.

8.10. Se algum documento de caráter público **emitido via internet**, na ocasião da sessão estiver com a validade vencida ou não for apresentado, a Comissão poderá proceder a verificação e emissão no endereço eletrônico do referido documento, desde que não possa ocasionar prejuízo ao andamento do certame.

8.11. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e preferencialmente com número do CNPJ e endereço respectivo. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

8.12. A(s) certidão(ões), cujo prazo de validade não estiver(em) mencionado(s) explicitamente, considerar-se-á(ão) válida(s) pelo prazo de 90 (noventa) dias, contado da(s) data(s) da(s) respectiva(s) emissão(ões).

8.13. A Comissão não exigirá, na Habilitação, nova cópia de documentos que tenham sido necessários e devidamente apresentados no momento do Credenciamento.

9. DA ABERTURA E DO CRITÉRIO PARA O JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. Todos os documentos e propostas serão rubricados pelas licitantes, ou somente por 01 (uma) ou algumas licitantes também presentes, eleita(s) de comum acordo entre estas, bem como pelos membros da Comissão Especial de Licitação, devendo em seguida serem processadas as seguintes atividades da fase da abertura.

9.2. Inicialmente, a Comissão Especial de Licitação procederá à abertura dos envelopes “A”, contendo os documentos para credenciamento dos licitantes.

9.3. Em seguida, fará a abertura dos envelopes “B”, contendo as propostas de preços, as quais serão rubricadas pelos licitantes e pela Comissão que fará a conferência, análise e classificação das propostas que estiverem em conformidade com o objeto e exigências deste instrumento convocatório, desclassificando as propostas que estiverem em desacordo com este edital.

9.4. Serão selecionadas pela Comissão Especial de Licitação a proposta escrita de menor preço e aquelas que não excedam a 15% (quinze por cento) do seu valor, conforme inciso II do art. 23, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE.

9.5. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, a Comissão Especial de Licitação classificará a proposta de menor preço e as 02 (duas) melhores propostas de preços subsequentes, quaisquer que sejam os preços oferecidos, sempre que atendam as demais condições, não se inviabilizando a fase de lances verbais com a classificação de apenas 02 (duas) propostas escritas de preços.

- 9.6. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão de Licitação, com justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.
- 9.7. A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.
- 9.8. Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.
- 9.9. Aos licitantes classificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior valor.
- 9.10. Só serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido, sendo que dos lances ofertados não caberá retração.
- 9.11. O Pregoeiro, objetivando a otimização da etapa de lances verbais, poderá estabelecer a cada rodada, valor mínimo entre os lances.
- 9.12. O critério de julgamento é o **MENOR VALOR GLOBAL**. Os lances verbais serão ofertados com base no **valor global**, o qual, após a fase de disputa de preço, a licitante vencedora deverá apresentar proposta de preço consolidada.
- 9.13. Se 02 (duas) ou mais propostas em absoluta igualdade de condições ficarem empatadas, como critério de desempate será realizado um sorteio.
- 9.14. O licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra.
- 9.15. Após os lances verbais será encerrada a etapa competitiva e as ofertas serão classificadas em ordem crescente de valores.
- 9.16. Na hipótese de não ocorrer nenhum lance verbal, será verificado pelo Pregoeiro a aceitabilidade da proposta escrita de MENOR PREÇO, face ao valor máximo estimado para contratação definido neste edital, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.17. Fica o SEBRAE/AL desobrigado de aceitar proposta de preços cujo valor seja excessivo em relação à estimativa de preços dos itens descritos no **anexo III deste ato convocatório**.
- 9.18. Em todos os casos será facultado ao Pregoeiro negociar diretamente com os licitantes em busca de melhor preço.
- 9.19. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.
- 9.20. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado vencedor o proponente que apresentou proposta com **menor valor global**.
- 9.21. Se o licitante classificado em primeiro lugar for inabilitado, proceder-se-á a abertura do envelope de habilitação do licitante classificado em segundo lugar. Caso não ocorra a habilitação do licitante classificado em segundo lugar, o Pregoeiro prosseguirá com esse procedimento aos licitantes subsequentes.
- 9.22. Não sendo possível a realização de todas as etapas em uma mesma sessão, esta será suspensa, com a convocação para outra, com prévia comunicação de todas as licitantes participantes, para encerramento da sessão.
- 9.23. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Comissão Especial de Licitação e os representantes dos licitantes presentes.
- 9.24. **Considerando a redução do valor inicialmente proposto, a licitante vencedora fica obrigada a apresentar nova proposta de preços (anexo I), no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado do início do expediente do SEBRAE/AL no dia seguinte ao encerramento do certame.**

10. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA – EMPATE FÍCTO

10.1. Após a fase de lances e antes da negociação, se a proposta de preço classificada em primeiro lugar não for de microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, mas houver proposta desses tipos de empresa igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta que tiver sido apresentada, proceder-se-á da seguinte forma:

10.1.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, melhor classificada, poderá, no prazo máximo de até 05 (cinco) minutos após a solicitação do pregoeiro, apresentar nova proposta que seja inferior à originalmente classificada em primeiro lugar, hipótese em que, atendidas as exigências habilitatórias, será declarada vencedora da licitação.

10.1.2. Não havendo nova proposta de preço, na forma do subitem 10.1.1., serão sucessivamente convocadas as microempresas ou as empresas de pequeno porte ou os microempreendedores individuais remanescentes, que por ventura se enquadrem na hipótese do subitem 10.1. deste edital, observada a ordem de classificatória, para exercício do mesmo direito;

10.1.3. No caso de equivalência entre as ofertas das microempresas e das empresas de pequeno porte e dos microempreendedores individuais, compreendidas no intervalo estabelecido no subitem 10.1. deste edital, realizar-se-á sorteio entre elas para selecionar aquela que primeiro poderá apresentar nova proposta;

10.1.4. Não havendo nova proposta de preço de microempresa ou de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual, nas condições previstas nos subitens anteriores, será declarada vencedora à pessoa jurídica que originalmente apresentou a melhor proposta de preço, atendidas as exigências habilitatórias.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

11.1. O instrumento convocatório poderá ser impugnado, no todo ou em parte, **até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento dos envelopes**. Não impugnado o instrumento convocatório, preclui toda matéria nele constante, conforme o disposto no § 2º, do art. 18 do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema Sebrae.

11.2. A impugnação deverá ser dirigida a Comissão Especial de Licitação, na Rua Dr. Marinho de Gusmão, nº 46, Centro, Maceió/AL, podendo ser encaminhada pelo *e-mail*: licitacao.sebrae.al@gmail.com.

11.2.1. A Comissão encaminhará a resposta à impugnação por *e-mail*, e disponibilizará no site do SEBRAE, endereço eletrônico: www.scf3.sebrae.com.br/portalcf.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Após a declaração da vencedora, o Pregoeiro questionará às licitantes participantes do processo a intenção de interpor recurso. Caso haja intenção, será apresentada a síntese das razões de recorrer.

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento acima, implicará decadência deste direito da licitante.

12.3. No(s) recurso(s) interposto(s) dirigido à Autoridade Superior, encaminhado por intermédio da Comissão Especial de Licitação, deverão constar somente as razões apontadas na manifestação da sessão do pregão, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis contados da intimação do ato ou da lavratura. Caso o recurso não seja entregue dentro do prazo estipulado, implicará decadência desse direito da licitante.

12.4. O(s) recurso(s) e sua(s) impugnação(ões) deverá(ão) ser protocolado(s) na Rua Dr. Marinho de Gusmão, nº 46, Centro, Maceió/AL, podendo ser encaminhado pelo *e-mail*: licitacao.sebrae.al@gmail.com.

12.5. Interposto(s) o(s) recurso(s), o fato será comunicado às demais licitantes (e-mail) para, se quiserem, sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, que correrá da comunicação da interposição do recurso.

12.6. Os recursos administrativos serão julgados no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data final para sua interposição ou, quando for o caso, daquela prevista para a manifestação do subitem 12.5, pela autoridade competente ou por quem esta delegar competência, em conformidade com o art. 26 do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema Sebrae.

12.6.1. A decisão alusiva às manifestações recursais será encaminhada aos licitantes por *e-mail*, e disponibilizado no site do SEBRAE, endereço eletrônico: www.scf3.sebrae.com.br/portalcf.

13. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

13.1. O julgamento da licitação será submetido à homologação da Autoridade Superior do SEBRAE/AL que adjudicará o objeto licitado à licitante vencedora.

13.2. O SEBRAE/AL poderá cancelar a presente licitação, antes da data de assinatura do contrato, por motivo justificado, conforme previsto no art. 43, do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE, sem que em decorrência desta medida tenham os participantes direito à indenização, compensação ou reclamação de qualquer natureza.

13.3. A licitante vencedora deverá, no prazo de 05 (cinco) dias após a convocação pelo SEBRAE/AL, assinar o contrato.

13.4. A recusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo fixado; a licitante não mantiver sua proposta de preços; apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem indevida; e praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação, poderá acarretar à licitante a perda do direito à contratação e/ou a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sistema SEBRAE, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.5. O SEBRAE/AL, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Fica assegurado ao SEBRAE/AL alterar as condições deste instrumento convocatório de acordo com seu interesse, desde que seja feita divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração não afetar, substancialmente, a formulação das propostas.

14.2. Os casos omissos deste edital serão resolvidos pela Comissão Especial de Licitação do SEBRAE/AL, com aplicação do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE e demais normas de direito privado compatíveis com a natureza jurídica da instituição.

14.3. Qualquer pedido de esclarecimento sobre a presente licitação deverá ser encaminhado por escrito à Comissão Especial de Licitação, por intermédio do endereço eletrônico www.scf3.sebrae.com.br/portalcf, enviar questionamento, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento dos envelopes.

14.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos, bem como quaisquer alterações desta licitação, incluindo adiamento da data do recebimento dos envelopes, serão divulgadas por notas informativas e/ou avisos divulgados por e-mail e na internet no site do SEBRAE, endereço eletrônico: www.scf3.sebrae.com.br/portalcf.

14.5. OS DOCUMENTOS APRESENTADOS DEVERÃO SER AUTENTICADOS OU APRESENTADOS EM CÓPIA SIMPLES ACOMPANHADOS DOS ORIGINAIS PARA CONFERÊNCIA, neste caso os originais poderão ser apresentados ATÉ O MOMENTO ANTERIOR AO JULGAMENTO. EM TODOS OS CASOS, OS DOCUMENTOS ORIGINAIS DEVERÃO ESTAR FORA DO ENVELOPE.

14.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que possível à aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública deste Pregão.

14.7. As normas que disciplinam este procedimento serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

14.8. A simples participação na presente licitação evidencia ter a licitante, que se candidata, examinado cuidadosamente este edital e seus anexos, e se inteirado de todos os seus detalhes e com eles haver concordado.

14.9. Este edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento contratual resultante deste certame, como se nele estivessem transcritos.

Maceió, datado eletronicamente.

Assinado eletronicamente por:
Gustavo Henrique de Mendonça Ferreira
CPF: 816.368.224-87



Assinado eletronicamente por:
CINTYA CINELY MENDONÇA BATISTA
CPF: 001.011.154-90



Assinado eletronicamente por:
Kizze Luanna Gomes da Silva
CPF: 052.503.944-93



COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

ANEXO I – MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

OBSERVAÇÕES:

- 1 – O MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS ENCONTRA-SE EM ARQUIVO SEPARADO (EXCEL);
- 2 – O VALOR GLOBAL DA PROPOSTA DE PREÇOS SERÁ UTILIZADO, APENAS, PARA EFEITO DE DISPUTA DE PREÇO DURANTE A FASE DE LANCE, OU SEJA, A FIM DE APURAR A EMPRESA PRIMEIRA COLOCADA. DESSE MODO, OS VALORES UNITÁRIOS DOS ITENS OFERTADO PELA EMPRESA PRIMEIRA COLOCADA SERÃO UTILIZADOS NA EXECUÇÃO CONTRATUAL.

ANEXO II – DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS (A&B)

1. COFFEE BREAK

Normalmente é uma pausa breve entre palestras, reuniões, aulas, etc., onde as pessoas, além de fazerem um lanche, aproveitam para se integrarem. Sendo assim, como o próprio termo exprime uma paradinha para café, não há necessidade de uma enorme confecção de comidas.

1.1 COFFEE BREAK CORPORATIVO

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café;
- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de bolo/ torta;
- 02 tipos de torta/rocambolo/ salgados;
- 02 tipos de mini sanduiches.

Observações: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte. A porção de salada de frutas por pessoa deve ser de 200g.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Torta de frango c/ milho verde, torta de bacalhau, torta de legumes e palmito, rocambole de camarão, quiche de queijo, quiche de tomate seco, rocambole misto, rocambole de frango. Mini sanduiche natural c/ pão integral, mini sanduiche misto, mini croissant recheado, mini pizza mista, Carolina salgada de queijo, mini croissant napolitano, Salgados fritos: coxinha, rissole misto, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, pastel de carne, pastel de frango, pastel misto, enroladinho de salsicha.

Doces: Torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta prestígio. Rocambolo de banana, rocambole de abacaxi, rocambole de goiaba, rocambole de chocolate. Bolo de maisena, bolo de rolo, bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate, bolo diet.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

1.2 COFFEE BREAK SOCIAL

- 02 tipos de sucos de frutas, refrigerante diet e normal, água mineral, café, leite e chá (02 tipos);
- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de iogurtes;
- 02 tipos de mini sanduiches;
- 01 tipo de crepe salgado;
- 01 tipo de crepe doce
- 02 tipos de tortas/rocambolos.
- 01 tipo de tábua de frios c/ mínimo 5 itens acompanhando cesta de pães e/ou torradas.

Observações: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte. A porção de salada de frutas por pessoa deve ser de 200g.

Opções de salgados e doces que poderão ser servidos:

Salgados: Mini crepes de queijo, crepe misto, crepe de frango, crepe de camarão. Mini sanduiche natural, mini brioche de salada russa, mini bruschetta, pãezinhos de queijo, sanduiche de atum c/ pão integral, sanduiche misto, mini cachorro quente, hamburguinho, tábua de frios, disquinhos de tapioca com carne de sol.

Doces: Torta de chocolate, torta de ameixa, torta de morango, torta de limão, rocambole de banana, rocambole de abacaxi, rocambole misto, torta de ricota c/ canela e passas, torta de frango com milho, rocambole de camarão, torta diet.

Frios e complementos: Presunto, salaminho italiano, salaminho hamburguês, presunto de peru light, blanquet, presunto de Parma, queijo prato, queijo de coalho, queijo de minas, queijo do reino, queijo gorgonzola, ricota, queijo light, azeitonas pretas, azeitona verde recheada, tomate secos, torradas, palitinhos salgados, pãezinhos.

lorgurtes: natural, morango, ameixa, aveia, chocolate, light.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

2. CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã é realizado antes de reuniões, palestras, etc., de duração mais longa. Uma maneira de começar o dia bem sem abrir mão dos negócios.

2.1 CAFÉ DA MANHÃ CORPORATIVO

- Salada de frutas (no mínimo 5 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral;
- 02 tipos de chás;
- 03 tipos de pães;
- 02 tipos de raiz;
- 02 acompanhamentos;
- 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- 02 tipos de bolos;
- 01 tipo de queijo e 01 tipo de embutido.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Queijo / embutidos: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, ricota. Presunto, mortadela, presunto de peru, presunto light, salaminho, patê de presunto.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja.

Carboidratos/ raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, cuscuz de massa c/ coco.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, carne de sol fatiada, charque em cubinhos, charque desfiada, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, calabresa acebolada.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

2.2 CAFÉ DA MANHÃ SOCIAL

- Salada de frutas (no mínimo 6 tipos de frutas: laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 01 tipo de granola, 01 tipo de iogurte;
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, chá (02 sabores), achocolatado e água mineral;
- 04 tipos de pães;
- 01 tipo de geléia, 01 tipo de requeijão, mel, manteiga;
- 02 tipos de bolos/tortas;
- Tábua de frios contendo, no mínimo, 05 itens diferentes;
- 02 pratos quentes;
- 02 tipos de crepes salgados, 02 tipos de crepes doces ou waffles com geleia.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada, croissant misto, croissant de chocolate, croissant de goiaba.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de chocolate, bolo de rolo, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate. Rocambole de goiaba, rocambole de banana, torta de maçã, torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta diet, torta sem glúten e sem lactose.

Iogurte/granola: Iogurte natural, morango, aveia, ameixa, light. Granola normal, integral, sucrilhos.

Prato quente: Escondidinho de carne seca, escondidinho de calabresa moída, arrumadinho de carne de sol, munguzá, cuscuz paulista, cuscuz mineiro, arroz doce, cartola.

Crepes: crepe de queijo, misto, de frango, de camarão, de ricota c/ ervas, vegetariano, de chocolate, de doce de leite, de goiaba, de banana, mini tapiocas tradicional, de queijo, de carne de sol.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

3. BRUNCH

É uma refeição de origem britânica que combina o café da manhã com o almoço.

- 02 tipos de crepes;
- Tábua de frios com 05 itens;
- 04 tipos de pães;
- 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, 01 tipo de patê, 01 tipo de granola,
- 04 tipos e frutas variadas da estação (laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão);
- 03 tipos de bolo/torta doce ou salgada;
- 02 tipos de pratos quentes;

- Bebidas: 02 tipos de sucos, refrigerante normal e diet, café, 02 tipos de chá, iogurte.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada, croissant misto, croissant de chocolate, croissant de goiaba.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de chocolate, bolo de rolo, bolo de laranja, bolo de cenoura c/ calda de chocolate. Rocambole de goiaba, rocambole de banana, torta de maçã, torta de chocolate, torta de ameixa, torta crocante, torta diet, torta sem glúten e sem lactose, Torta de frango, torta de palmito, rocambole de camarão, rocambole misto, rocambole de frango, rocambole de bacalhau, quiche de queijo, quiche de tomate seco

Crepes: crepe de queijo, misto, de frango, de camarão, de ricota c/ ervas, vegetariano, de chocolate, de doce de leite, de goiaba, de banana, mini tapiocas tradicional, de queijo, de carne de sol.

Prato quente: Escondidinho de carne seca, escondidinho de calabresa moída, arrumadinho de carne de sol, munguzá, cuscuz paulista, cuscuz mineiro, arroz doce, cartola, salada de folhas verdes com molho de ervas finas, penne ao molho de quatro queijos, penne ao molho sugo, salpicão, salada russa.

4. ALMOÇO

O almoço é um momento de descontração, interação, e de uma boa conversa. Após muito trabalho é importante que a refeição seja prazerosa.

4.1 ALMOÇO REGIONALIZADO

- 01 tipo de salada;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 01 tipo de guarnição;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de legumes cozidos, salada de alface c/ tomate, maionese de batata c/ milho, maionese de legumes, salada crua (cenoura, beterraba, repolho).

Carnes: bife caseiro, bife à role, lombo paulista fatiado, carne de sol fatiada, cubinhos de carne guisada, galinha guisada, frango assado, filé de frango acebolado, coxa e sobrecoxa de frango ao forno, frango empanado, filé de merlusa empanado.

Acompanhamentos: arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz c/ repolho, arroz alho e óleo, arroz c/ passas, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa simples, farofa c/ bacon, macarrão ao molho sugo, macarrão ao molho bolonhesa.

Guarnições: purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata souté, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de banana, doce de goiaba, doce de caju, doce de leite, pudim de leite condensado, pudim de laranja, torta de abacaxi, torta de banana.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral. **Sucos:** abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

4.2 ALMOÇO SOCIAL

- 02 tipos de entradas;
- 03 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 branca;
- 04 tipos de guarnições;
- 03 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Entradas: mini crepes de kani e cream cheese, barquetes de camarão, quiches de alho poro, casquinha de siri, mini escondidinho de carne de sol, consomê de frutos do mar, coquetel de camarão.

Saladas: salada de folhas verdes, salada de folhas e frutas, salada de pepinos, salada de acelga c/ frutas, salpicão de frango, maionese de camarão, maionese de legumes, legumes no vapor c/ salsa, salada de berinjela e abobrinha, salada de folhas c/ mussarela de búfala e tomate seco, salada italiana, salada caprese, salada de massa c/ brócolis, queijo e tomate seco, salada de grão de bico, salada de lentilhas, salada de quinoa, salada de soja.

Carnes: Filé ao molho chatobrian, filé a francesa, filé ao molho madeira, filé ao molho 4 queijos, filé à parmegiana, filé grelhado, picanha bovina ao forno, contra filé ao molho de vinho, frango inteiro assado, filé de frango recheado c/ ricota, frango a chinesa, frango ao molho de queijos, frango ao vinho, frango c/ champagne e nozes, pernil de porco assado c/ ervas finas, bisteca de porco agriçoce, lombo suíno recheado, camarão ao creme, caruru, bobô de camarão, filé de peixe à dorê, filé de peixe ao molho de camarão, salmão ao molho de maracujá, salmão ao molho de mostarda, pernil de carneiro ao forno, carneiro com molho de canela, carneiro ao molho de menta, bacalhau com natas, bacalhau a moda da casa.

Guarnições: arroz branco, arroz à grega, arroz piemontese, arroz com nozes, arroz alho e óleo, arroz com abacaxi e bacon, purê de batata, purê de macaxeira, purê de inhame, purê de abóbora, batata cozida, batata soute, batata na manteiga, legumes na manteiga c/ salsa, banana empanada, batata doce frita, abacaxi flambados, frutas em compotas, banana frita, cebolas douradas, feijão caseiro, feijão tropeiro, feijão preto, feijão verde, farofa de cebola, farofa de banana, farofa simples, farofa c/ bacon, lasanha de frango, lasanha de carne, penne ao molho 05 queijos, spaghetti ao molho sugo.

Sobremesas: salada de frutas, 02 tipos de frutas da estação, doce de caju, doce de leite, doce de jaca, doce de mamão, pudim de leite condensado, pudim de laranja, pudim de rapadura, torta de chocolate, torta de maracujá, torta alemã, pavê sonho de valsa, pavê de ameixa, pavê de morango, surpresa de suspiro, torta de ameixa, torta diet, torta de morango, torta de limão, cocada de forno, rocambole de banana, morangos c/ chantily.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

Observação: Os peixes para a opção 4.2 poderão ser: dourado, robalo, cavala, pescada amarela, tilápia, salmão ou surubim.

5. JANTAR

O jantar normalmente é o fechamento ou abertura de um congresso, ciclo de palestras, cursos, etc., e por isso tem sempre um tom mais solene.

5.1 JANTAR REGIONALIZADO

- Tábua de frios com 05 opções
- 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral;
- 02 tipos de chás;
- 03 tipos de pães;
- 02 tipos de raiz;
- 02 acompanhamentos;
- 01 tipo de geléia, manteiga, 01 tipo de requeijão;
- 02 tipos de bolos.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Pães: Francês, seda, forma normal, forma integral, pão de queijo, ciabatta, sírio, brioche, doce de coco, doce com goiabada.

Frios: Queijo de coalho, queijo de manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo do reino, queijo de minas, ricota, provolone. Presunto, mortadela, peito de peru, presunto de peru light, salaminho, blanquet, presunto de parma.

Bolos: Bolo inglês, bolo de macaxeira, bolo de milho, bolo de baunilha, bolo de chocolate, rocambole de goiaba, bolo de rolo, bolo de laranja.

Carboidratos/ raiz: Macaxeira cozida, inhame, batata doce, cuscuz de milho, cuscuz de arroz, cuscuz de massa c/ coco, banana cozida, cartola.

Acompanhamento: Carne de sol desfiada, carne de sol fatiada, charque em cubinhos, charque desfiada, cubinhos de carne guisadinho, molho de salsicha, ovos mexidos c/ salsicha, ovos mexidos simples, calabresa acebolada.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

Chá: Cidreira, capim santo, erva doce, mate, preto, verde, hortelã, camomila, maçã com canela, limão com gengibre.

5.2 JANTAR CORPORATIVO

- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes sendo 01 carne branca;
- 04 tipos de acompanhamentos;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Saladas: salada de folhas verdes e tomate, salada de folhas verdes, tomate e lascas de parmesão, salada verde c/ tomate seco e tiras de queijo prato, maionese de legumes, legumes cozidos ao alho e óleo, salada de abacaxi c/ presunto, milho e maionese, salada de atum e batatas.

Carnes: escondidinho de carne de sol, charque gratinada, carne de sol acebolada, bife à parmegiana, cubinhos de carne ao molho madeira c/ champion, bife empanado, lombo recheado, frango xadrez, frango c/ cebolas e

passas, frango a jardineira, frango a passarinha, frango guisado, strogonoff de frango, filé de peixe empanado, iscas de peixe, filé de peixe ao forno

Acompanhamentos: arroz alho e óleo, arroz c/ brócolis, arroz branco, arroz c/ cenoura, arroz c/ ervilha e milho, feijão tropeiro, purê de batata, purê de macaxeira, batata cozida c/salsa, batata assada, batata souté, macarrão alho e óleo, macarrão c/ molho sugo, macarrão ao molho bolonhesa, penne ao molho de queijos.

Sobremesas: frutas da estação (03 tipos), salada de frutas, doce de goiaba, doce de mamão, doce de banana, doce de caju, doce de leite, pudim de leite condensado, pudim de claras, pudim de laranja, torta de banana, torta de maracujá, torta de limão, torta crocante, torta de chocolate, tarteletes de maçã, de uva, de ameixa, de morango, rocambole de banana, rocambole de chocolate, musse de maracujá, musse de chocolate, torta diet.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, morango, graviola.

5.3 JANTAR SOCIAL

- 01 tipo de entrada;
- 02 tipos de saladas;
- 02 tipos de carnes (sendo 01 branca);
- 03 tipos de acompanhamentos;
- 02 tipos de sobremesa;
- 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Entradas: mini crepes de camarão, casquinha de siri gratinada, camarão crocante ao gegerlim, coquetel de camarão, polvo ao vinagrete, mini gratinado de bacalhau, enroladinho de salmão defumado c/ cream cheese, tábua de frios (mínimo 7 itens).

Saladas: salada de rúcula c/ lascas de queijo e tiras de manga, salada de rúcula c/ tomate seco e mussarela de búfala, mix de folhas verdes c/ morango e lascas de queijo parmesão, salada de uvas c/ camarão, damasco e passas, salada de abacaxi c/ frango defumado e repolho fatiado fino, salada de penne c/brocolis, azeitonas e bacon em cubos, salada de farfalle c/ pedacinhos de salmão e queijo brie, salada de bacalhau c/ grão de bico, salada de berinjela e abobrinha.

Carnes: filé mignon ao molho de mostarda c/aspargos, filé grelhado com tomates seco, filé ao funghi, filé ao molho quatro queijos, filé ao molho escuro c/ gorgonzola, tornedor de filé com bacon e molho roti, filé de frango grelhado ao molho de uvas, filé de frango ao molho catupiry, filé de frango c/ champagne e nozes, filé de frango recheado c/ espinafre e ricota ao molho branco, filé de frango grelhado com ervas finas, fricassé de frango, bacalhau em lascas c/ batatas e azeitonas pretas, bacalhau gratinado, bacalhau com natas, bacalhau ensopado, bacalhau tradicional, peru fatiado c/ frutas em compotas, pernil de porco assado, lombo suíno recheado c/ bacon e ameixa ao molho de laranja, picanha suína ao molho de maracujá, cordeiro ao molho de canela, cordeiro ao molho de menta, salmão ao molho de laranja, salmão ao molho de mostarda, salmão grelhado a belle moniere, robalo ao molho de limão, robalo c/ legumes, robalo ao molho de espinafre.

Acompanhamentos: arroz de brócolis, arroz de espinafre, arroz de nozes, arroz de cenoura, arroz a grega, arroz piamontese, arroz branco, arroz c/ açafrão e passas, batata gratinada, batata souté, batata noizete, purê de batata, farofa de bacon e passas, farofa de banana, legumes na manteiga c/ salsa, penne ao alho e óleo, penne ao molho de camarão, penne ao molho quatro queijos, lasanha de berinjela, lasanha vegana, rondelli misto ao molho branco, nhoque a piamontese.

Sobremesas: sorvete c/ calda quente de chocolate, salada de frutas c/ sorvete, petit gateau, bombas de creme c/ caramelo, crepe de morango, panquecas de chocolate, banana flambada, pavê sonho de valsa, pavê de morango, pavê de uvas, musse de maracujá, musse de chocolate, torta de nozes, torta alemã, torta crocante, torta de

ameixa, torta de passas ao vinho, torta diet, docinhos caramelados, docinhos glaçados, bombom de morango, fondue de frutas.

Bebidas: guaraná, coca, fanta, soda, refrigerante diet, sucos de frutas, água mineral.

Sucos: abacaxi, acerola, mangaba, caju, cajá, maracujá, manga, laranja, siriguela, graviola.

6. COQUETEL

6.1 COQUETEL CORPORATIVO

- 02 tipos de salgados folhados;
- 02 tipos de salgados;
- 03 tipos de canapés;
- 01 tipo de empratado;
- 03 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, 01 tipo de suco, água mineral.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Salgados folhados: queijo, queijo c/ orégano, presunto, misto, frango, frango c/ queijo, bacon c/ ameixa, calabresa, bacalhau, camarão, canudinho de carne, de frango, de camarão.

Salgados de forno/fritos: pastelzinho de queijo, de frango, misto, de camarão, empadas de queijo, empadas de carne, de frango, de camarão, de palmito, de bacalhau, enroladinho de salsicha, salgadinho de cebola, salgadinho de azeitonas, bolinha de queijo, risoles misto, risoles de queijo, risoles de frango, bolinho de bacalhau, boliviano, camarão empanado, risoles de camarão, coxinha.

Canapés: de azeitona, de tomate seco, de queijo, de presunto, de berinjela, de camarão, de kani, de bacalhau, de siri, de gorgonzola, de cream cheese c/ damasco.

Empratado: mini escondidinho de carne de sol, mini salpicão de frango defumado, mini salada de camarão, salada de folhas c/ tomate seco e mussarela de búfala, penne c/ molho 4 queijos, penne c/ iscas de filé, casquinha de siri, risoto de camarão, risoto de mariscos, risoto de carne seca e abóbora, bobó de camarão, caruru, fricassé de frango, rondelli misto, canelone de lagosta.

Docinhos: brigadeiro, casadinho, beijinho, surpresa de uva, tartelete de leite condensado, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça.

6.2 COQUETEL SOCIAL

- 05 tipos de canapés;
- 05 tipos de salgados diferenciados;
- 02 tipos de empratados;
- 03 tipos de docinhos;
- 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante sendo 01 tipo diet, 01 tipo de suco, água de coco, água mineral com e sem gás.

Observação: Açúcar e adoçante devem ser servidos sempre a parte.

Opções de alimentos e bebidas que poderão ser servidos:

Canapés: de azeitona, de tomate seco, de queijo, de presunto, de berinjela, de camarão, de kani, de bacalhau, de siri, de gorgonzola, de cream cheese c/ damasco, de salmão, carne seca, de salmão defumado, de palmito e aliche, queijo brie c/ frutas vermelhas.

Salgados diferenciados: quiches de alho poro, barquetes de camarão, barquetes de cream cheese e damasco, barquetes de frango c/ nozes, camarão c/ queijo prato ralado, espetinhos de kani e melão ao molho de mostarda, mini bruschetta de shitake, mini pizza de aliche, mini pizza de calabresa moída, mini crepe de kani e cream cheese, mine crepe de salmão, mine crepe de camarão, mine crepe de queijo brie e damasco, espetinhos de filé c/ provolone, espetinhos de filé c/ tomate seco, espetinho de camarão c/ azeitona preta.

Empratado: mini escondidinho de carne de sol, mini escondidinho de charque, mini salpicão de frango defumado, mini salada de camarão, salada de folhas c/ tomate seco e mussarela de búfala, penne c/ molho 4 queijos, penne c/ iscas de filé, casquinha de siri, risoto de camarão, risoto de mariscos, risoto de carne seca e abóbora, bobô de camarão, caruru, fricassé de frango, rondelli misto, canelone de lagosta.

Docinhos: tartelete de morango, tartelete de limão, de maracujá, de chocolate, mini muffin de chocolate, mini muffin de baunilha, docinho de cereja, docinho de baba de moça, crocante, docinho de nozes, de ameixa, de passas ao vinho, de pistache, mini pavê de morango, mini pavê de sonho de valsa, mini musse de maracujá, mini musse de chocolate, mini salada de frutas c/ chantilly.

ANEXO III – DEMONSTRATIVO DOS VALORES UNITÁRIOS ESTIMADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	Valor Unitário Estimado REGIÃO 01 – R\$	Valor Unitário Estimado REGIÃO 02 – R\$	Valor Unitário Estimado REGIÃO 03 – R\$	Valor Unitário Estimado REGIÃO 04 – R\$
01	Coffee Break Corporativo - Descrição detalhada no Anexo II	por pessoa	28,00	32,50	43,50	52,50
02	Coffee Break Social - Descrição detalhada no Anexo II	por pessoa	49,30	55,55	63,55	70,55
03	Café da Manhã Corporativo - Descrição detalhada no Anexo II	por pessoa	54,45	61,20	65,25	71,25
04	Café da Manhã Social - Descrição detalhada no Anexo II	por pessoa	62,90	66,75	75,25	81,20

05	Brunch	Brunch servido com 02 tipos de crepes, tábua de frios com 05 itens, 04 tipos de pães, 01 tipo de geleia, 01 tipo de requeijão, 01 tipo de patê, 01 tipo de granola, 04 tipos e frutas variadas da estação (laranja, abacaxi, mamão, banana, maçã, goiaba, manga, melancia, morango, melão), 03 tipos de bolo/torta doce ou salgada, 02 tipos de pratos quentes, 02 tipos de sucos, refrigerante normal e diet, café, 02 tipos de chá, iogurte.	por pessoa	66,20	72,75	76,75	84,25
06	Almoço Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 01 tipo de salada; 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 01 tipo de guarnição, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes (sendo 1 diet) e água mineral.	por pessoa	70,00	75,25	87,25	101,25
07	Almoço Social - Descrição detalhada no Anexo II	Almoço servido com 02 tipos de entradas, 03 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 04 tipos de guarnições, 03 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes (sendo 1 diet) e água mineral.	por pessoa	127,50	135,25	140,75	148,25
08	Jantar Regionalizado - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com tábua de frios com 05 opções, 02 tipos de sucos da fruta, café, leite, água mineral, 02 tipos de chás, 03 tipos de pães, 02 tipos de raiz, 02 acompanhamentos, 01 tipo de geleia, manteiga, 01 tipo de requeijão, 02 tipos de bolos.	por pessoa	73,00	84,25	96,25	103,25
09	Jantar Corporativo - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 carne branca), 04 tipos de acompanhamentos, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes (sendo 1 diet) e água mineral.	por pessoa	94,50	101,75	108,25	120,25
10	Jantar Social - Descrição detalhada no Anexo II	Jantar servido com tipo de entrada, 02 tipos de saladas, 02 tipos de carnes (sendo 01 branca), 03 tipos de acompanhamentos, 02 tipos de sobremesa, 02 tipos de sucos, 03 tipos de refrigerantes (sendo 1 diet) e água mineral.	por pessoa	170,00	175,25	178,25	215,75
11	Coquetel Corporativo - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 02 tipos de salgados folhados, 02 tipos de salgados, 03 tipos de	por pessoa	105,00	112,25	122,25	150,75

		canapés, 01 tipo de empratado, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerantes (sendo 01 diet), 01 tipo de suco e água mineral.					
12	Coquetel Social - Descrição detalhada no Anexo II	Coquetel servido com 05 tipos de canapés, 05 tipos de salgados diferenciados, 02 tipos de empratados, 03 tipos de docinhos, 01 tipo de coquetel de frutas s/ álcool, 03 tipos de refrigerante (sendo 01 diet), 01 tipo de suco, água de coco, água mineral com e sem gás.	por pessoa	178,00	185,25	191,25	223,75

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL/MICROEMPRESA/
EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

[nome da pessoa jurídica], [qualificação: tipo de sociedade (Ltda., S.A., etc.), endereço completo], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [xxxxx], neste ato representado pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade nº [xxxx], inscrito no CPF/MF sob o nº [xxxx], **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempreendedor Individual ou Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas.

Declaro, para os devidos fins e sob as penalidades ser:

() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL/MICROEMPRESA – Receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00 e estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE – Receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Local e Data

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO MÃO DE OBRA INFANTIL

(Nome da Empresa) _____, C.N.P.J. n.º _____, com sede na _____, através do seu representante legal Sr.(a) _____, DECLARA para os fins que se fizerem necessários, nos termos da Lei, que não utiliza a mão-de-obra direta ou indireta de menores de dezoito (18) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de dezesseis (16) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de quatorze (14) anos, em observância ao art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT.

Declaro ainda está ciente de que a emissão de declaração falsa incorre no crime de falsidade ideológica nos termos do art. 299 do Código Penal Brasileiro, com pena de reclusão, de um a cinco anos, e multa, se o documento é público, e reclusão de um a três anos, e multa, se o documento é particular.

Local e Data

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO VI – MODELO DE PROCURAÇÃO

Licitante _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, sediada na _____, neste ato representada por seu _____, _____, portador do R.G. nº _____ e inscrito no CPF/MF nº _____, OUTORGA PODERES para _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF/MF nº _____, a fim de representá-la no Pregão nº 06/2022, na forma presencial, podendo para tanto, formular propostas, **ofertar lances**, apresentar recursos, impugnações e renunciar o prazo recursal e demais atos necessários ao fiel e bom cumprimento do mandato.

Maceió, ____ de _____ de 2022.

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO VII – ACORDOS DE NÍVEIS DE SERVIÇOS (ANS)

Elementos de medição quali-quantitativa pelo Acordo de Níveis de Serviços

Contrato de Alimentos & Bebidas

Data: / /

Evento: AE

Tabela de Notas por ocorrência contratual	
Número de Ocorrências	Nota
0	100
1	95
2	90
3	85
4	80
5 ou mais	70

Ocorrência	Ocorrências no fornecimento	Nota respectiva	OBSERVAÇÃO
Variabilidade diferente do solicitado	0	100	
Quantidade inferior ao pedido	0	100	
Desatendimento as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.	0	100	
Atraso na montagem e/ou serviço	0	100	
Somatório de Ocorrências:	0	-	
Nota do fornecimento obtida pelo nível de serviço alcançado (vide tabela acima):		100	

Orçamento do Evento

Itens Demandados	Diária (A)	Quant. Consumida (B)	Valor unitário (C)	Total Precificado (A x B x C)
Valor total (VT) do fornecimento:				R\$ -



Valor a ser pago/faturado = VT X (Nota do fornecimento/100):	R\$ -
--	----------

Data: / /

Assinatura do representante do Sebrae/AL:

Ciente e de acordo do preposto da contratada:



ANEXO VIII - MINUTA DO CONTRATO

O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DE ALAGOAS - SEBRAE/AL, pessoa jurídica de direito privado, constituído sob a forma de associação civil sem fins lucrativos, serviço social autônomo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.517.413/0001-27, sediado na rua Dr. Marinho de Gusmão, nº 46, Centro, Maceió/AL, representado neste ato por seu Diretor Superintendente, _____, inscrito no CAU-BR nº _____ e no CPF/MF nº _____ e por seu Diretor Administrativo-Financeiro _____, portador do RG nº _____ - _____ e inscrito no CPF/MF nº _____, doravante designado **SEBRAE/AL**, e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na Rua _____, _____, _____, _____, neste ato representada por seu _____, _____, portador do RG nº _____ - _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente CONTRATO, de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Contratar empresa especializada na prestação dos serviços de buffet para eventos em Maceió e entorno (52 municípios alagoanos), de acordo com a demanda, conforme especificações descritas neste ajuste, na proposta de preços da CONTRATADA, no detalhamento dos serviços de alimentos e bebidas e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO FUNDAMENTO LEGAL

Esta adjudicação decorre do Processo nº 070/2022, Pregão nº 06/2022, na forma presencial, devidamente homologada em ___/___/___, que integram o presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Sem prejuízo das obrigações inerentes a perfeita execução do objeto descrito na Cláusula Quarta e demais disposições deste ajuste, a CONTRATADA deverá prestar os serviços de acordo com as seguintes diretrizes:

1. Fornecer alimentos e bebidas, montados e aptos ao consumo, conforme seja requisitado dentre as opções descritas nos anexos deste ajuste. Não serão admitidas alterações de cardápio sem prévio aviso e consentimento pelo SEBRAE/AL.
2. Garantir, durante o transporte, a integridade e qualidade do produto, impedindo assim, deterioração e contaminação. Será proibido transportar alimentos juntamente com outros materiais tais como artigos de decoração, flores, ou qualquer outro objeto que não seja de natureza alimentar. O veículo utilizado para o transporte deverá ser fechado e apresentar perfeito estado de conservação e higiene.
3. Transportar alimentos refrigerados em caixas térmicas vedadas e com mecanismos que garantam a estabilidade da temperatura (ex.: rechauds, balcões de gelo, caixas térmicas, freezers ou refrigeradores).
4. Providenciar imediatamente, após o término do evento, a retirada de todos os seus materiais e deixar o local da forma como lhe foi entregue. Entende-se por imediatamente o momento que o evento encerrar.
5. Manter os colaboradores responsáveis pela manipulação dos alimentos devidamente fardados e utilizando equipamentos de proteção (máscara, face shield, luvas, touca, avental, sapatos fechados, etc.).
6. Seguir as normas de boas práticas de fabricação e manipulação, bem como os protocolos sanitários de prevenção contra a Covid – 19. É fundamental levar em consideração as decisões da autoridade pública local que regulamentam o funcionamento dos serviços de alimentos e bebidas em cada estado, região e município. Caso existam divergências entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação do governo estadual. Caso haja omissões ou imprecisões nas regras editadas para o território onde será realizado o evento, opte por seguir a regra mais rigorosa. Deverão ser considerados os protocolos estaduais, as portarias da secretaria estadual de saúde, os atos (decreto, portarias, etc) das autoridades municipais e as regras previstas por instituições oficiais, naquilo que não contrariem os protocolos estaduais (ANVISA, ABNT, OMS, entre outros).

7. Expor alimentos, com manutenção térmica, por um período máximo de 04 (quatro) horas, não sendo permitido o reaproveitamento das sobras sujas, ou seja, alimentos previamente expostos no balcão de distribuição.
8. Manter as sobras limpas sob controle térmico para posterior distribuição.
9. Os sucos, refrigerantes, águas, coquetéis, iogurte, água de coco e achocolatados devem ser servidos gelados. Café, chocolate, chá, leite e outros quentes. Com sua devida substituição sempre que necessário.
10. Manter o serviço de reposição periódica dos alimentos e bebidas.
11. Apresentar decoração das mesas, pranchões e ilhas de acordo com o cardápio a ser montado.
12. Manter os utensílios utilizados no serviço de buffet em bom estado de conservação. Os pratos deverão ser em porcelana branca, sem rachaduras ou manchas; os copos e saladeiras deverão ser de vidro; talheres, baixelas e bandejas, deverão ser em aço inox, sem manchas ou com excesso de arranhões. Todo o material deverá estar higienizado e embalado com papel filme. A utilização de materiais descartáveis deve ser negociada previamente com o Sebrae.
13. O item “Coquetel” deverá ser volante.
14. Os serviços demandados poderão ser a francesa, inglesa ou americana, conforme solicitado pelo SEBRAE/AL, devendo a CONTRATADA ter pleno conhecimento das características de cada serviço. No serviço a americana, toda a comida exposta deverá ser servida por um garçom.
15. Recolher pratos, copos e talheres sujos durante todo o evento, a fim de manter o ambiente limpo.
16. Incluir no custo e no fornecimento dos itens os seguintes utensílios e despesas: deslocamento, montagem e desmontagem do buffet, serviço de garçom, bem como toda a infraestrutura necessária à execução do serviço, tais como sousplat, toalhas, cobre manchas, pranchas (mesas retangulares) e mesa redonda para a exposição dos alimentos e bebidas, utensílios, caixas térmicas, embalagens, guardanapos de tecido e papel, luvas plásticas descartáveis, abridores, açucareiros, aparelho de jantar completo, artigos descartáveis, assadeira, avental, baixela, bandeja, bule, centro de mesa, coados de café, cooler para bebidas, copos, canecas, taças, escorredor de louça, espremedor manual, forma de bombons, bomboniere, formas, fruteiras, galheteiro, garrafa térmica, jarra, jogo de café, jogo de chá, jogo de sobremesa, talheres, leiteira, luva térmica, manteigueira, moedor de pimenta, molheira, paliteiro, porta-copos, porta-guardanapo, porta pão, pote, ralador, réchauds, saladeira, saleiro, tábua de frios, faqueiro, tigela, travessa, forno elétrico, fritadeira e outras utilidades domésticas necessárias à perfeita execução do serviço.
17. Apresentar pelo menos 02 (dois) cardápios, para apreciação e escolha do SEBRAE/AL sempre que for solicitado.
18. Disponibilizar, quando solicitado, degustação dos alimentos a serem servidos nos eventos, sem custos, podendo o SEBRAE/AL aprová-los ou não.
19. Disponibilizar placa indicativa do alimento e bebida servidos.
20. Apresentar quantidade de ilhas compatível com a totalidade de participantes e perfil do evento, sendo as ilhas divididas para cada tipo de alimento com ida e volta, ou seja, o mesmo alimento em recipiente de um lado e de outro da ilha. Essa quantidade de ilhas será determinada pelo buffet com a aprovação do SEBRAE/AL.
21. Fornecer outros molhos e formas de preparação, mediante autorização prévia do SEBRAE/AL, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço.
22. Os cardápios poderão ser adaptados ao perfil do evento, mediante autorização prévia do SEBRAE/AL e de acordo da CONTRATADA.
23. Poderá ocorrer mais de um evento simultaneamente em municípios diversos, a CONTRATADA deverá atender a todos sem prejuízo da qualidade e agilidade no atendimento.
24. Com relação a duração dos serviços:

- a) Coffee Break – Não poderá ser inferior a 30 (trinta) minutos;
 - b) Café da manhã, Brunch, almoço, coquetel e jantar – Não poderá ser inferior a 01 (uma) hora e superior a 05 (cinco) horas.
25. Calcular os quantitativos levando em conta os seguintes parâmetros:
- a) Alimentos – 08 salgados por pessoa em casos de servir juntamente com outros alimentos; 12 salgados ou canapés por pessoa se houver apenas 01 prato quente em seguida; 18 salgadinhos por pessoa se houver apenas coquetel; 200 gramas de massa por pessoa; 120 gramas de frutas e vegetais por pessoa; 200 gramas de carnes ou peixes por pessoa em um almoço ou jantar; 50 gramas de arroz por pessoa; 1 forma de 22cm de diâmetro de torta salgada ou doce para cada 10 pessoas; 06 docinhos por pessoa; 60 gramas de bolo por pessoa quando houver outros tipos de sobremesa; 100 gramas de bolo por pessoa, quando o bolo for a sobremesa; 400g de carne por pessoa;
 - b) Bebidas: 600ml de suco ou refrigerante por pessoa para coffee break, jantares, almoço e coquetel; 500ml de água mineral por pessoa; 1 garrafa de 750ml de coquetel de frutas para cada 15 convidados; 250ml de café por pessoa; 300ml de água de coco por pessoa; 250ml de leite por pessoa; 200ml de achocolatado por pessoa; 170g de iogurte por pessoa;
26. O buffet deverá estar no local do evento com, no mínimo, 1 (uma) hora de antecedência do horário previsto para o início do serviço.
27. O buffet deverá estar pronto e os alimentos e bebidas servidos em até 20 (vinte) minutos antes do horário previsto para início do serviço.
28. A solicitação, por e-mail, dos itens constantes na planilha anexa deste contrato será realizada com, no mínimo, 02 (dois) dias úteis de antecedência da data de início do evento.
29. O SEBRAE/AL poderá cancelar eventos programados e/ou modificar seu formato no prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da data de início do evento.
30. O prazo para alteração do número previsto de participantes será de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da data de início do evento.
31. As visitas técnicas aos locais de realização dos eventos, bem como as reuniões de briefing serão agendadas, por e-mail, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.
32. Deverão ser desconsiderados como período de fornecimento o tempo utilizado para montagem e desmontagem.
- 33. Os eventos serão para no mínimo 20 (vinte) participantes.**

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Na execução dos serviços a CONTRATADA deverá considerar as regiões abaixo, como também para formação dos preços de seus produtos/serviços:

MACEIÓ E ENTORNO

Região 1

Maceió

Região 2 (até 50km de Maceió)

Compreende os municípios de: Atalaia, Barra de Santo Antônio, Barra de São Miguel, Coqueiro Seco, Marechal Deodoro, Messias, Paripueira, Pilar, Rio Largo, Santa Luzia do Norte e Satuba.

Região 3 (acima de 50km a 100km de Maceió)

Compreende os municípios de: Anadia, Boca da Mata, Branquinha, Cajueiro, Campo Alegre, Capela, Coruripe, Flexeiras, Jequiá da Praia, Joaquim Gomes, Mar Vermelho, Maribondo, Matriz de Camaragibe, Murici, Passo de Camaragibe, Pindoba, Porto Calvo, Roteiro, São Luis do Quitunde, São Miguel dos Campos, São Miguel dos Milagres, União dos Palmares e Viçosa.

Região 4 (acima de 100km a 150km de Maceió)

Compreende os municípios de: Campestre, Chã Preta, Colônia Leopoldina, Feliz Deserto, Ibateguara, Jacuípe, Japaratinga, Jundiá, Junqueiro, Maragogi, Novo Lino, Paulo Jacinto, Penedo, Piaçabuçu, Porto de Pedras, Santana do Mundaú, São José da Laje e Teotônio Vilela.

CLÁUSULA QUARTA - DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Sem prejuízo das obrigações inerentes à perfeita execução do serviço descrito na Cláusula Primeira e demais disposições deste ajuste, fica a CONTRATADA obrigada a atender as seguintes obrigações dentro dos seguintes parâmetros:

I – Qualidade:

- a) Responsabilizar-se por todos os recursos e materiais necessários à execução dos serviços objeto deste instrumento;
- b) Possibilitar ao SEBRAE/AL a fiscalização da execução do objeto contratado, acatando as decisões e observações feitas pelo gestor do contrato;
- c) Participar de reuniões de briefing e reuniões de alinhamento/relacionamento convocadas pelo SEBRAE/AL;
- d) Efetuar, quando solicitado pelo SEBRAE/AL, visitas prévias aos locais de realização do evento;
- e) Observar o que dispõe o Código de Ética do SEBRAE que está disponível no Portal do SEBRAE – www.sebrae.com.br/ouvidoria.

II – Prazo:

- a) Responder, por e-mail, em até no máximo 24h (vinte e quatro) horas as solicitações de orçamentos demandadas pelo SEBRAE/AL. Nos casos em que seja necessária visita técnica ao local do evento, a mesma terá 48 (quarenta e oito) horas após a visita para enviar o orçamento;
- b) Disponibilizar, em até 02 (dois) dias após o início da vigência desta avença, e-mail e telefone, para que o SEBRAE/AL possa contatar a CONTRATADA durante o horário comercial, bem como designar profissional responsável pelo atendimento à instituição;
- c) Apresentar, via sistema PPE (<https://ppe.sebrae.al/>), a documentação pertinente ao pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços.

III – Suporte:

- a) Não assumir quaisquer despesas em nome e por conta do SEBRAE/AL, sem prévia e expressa autorização;
- b) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto contratado, sem prévia e expressa anuência do SEBRAE/AL;
- c) Responder pelas perdas e danos causados por seus sócios, empregados ou prepostos, ainda que involuntariamente, às instalações dos prédios, mobiliários, máquinas, equipamentos e demais bens do SEBRAE/AL ou de propriedade de terceiros, durante a execução dos serviços;
- d) Responsabilizar-se pela exata prestação do serviço, obrigando-se a 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 SEBRAE/AL, desde que de responsabilidade da CONTRATADA;
- e) Manter sigilo sobre quaisquer informações relacionadas às atividades profissionais da outra parte, das quais tenha tomado conhecimento durante a execução do contrato, comprometendo-se a não revelá-las a terceiros;
- f) Atender e executar os serviços com integral observância as condições da solicitação do evento e às disposições da vigilância sanitária, protocolos de prevenção contra covid-19 e determinações legais;

- g) Substituir até o dia posterior à solicitação formal do SEBRAE/AL, qualquer membro da equipe de trabalho que não atenda aos requisitos mínimos desejados, ou ainda que não esteja desempenhando adequada e satisfatoriamente o trabalho;
- h) Recrutar e contratar, em seu nome, profissionais a necessários à execução dos serviços contratados, sem qualquer solidariedade do SEBRAE/AL, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os relativos aos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária e fiscal.

VI – Sustentabilidade:

- a) Manter, durante toda vigência do ajuste em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação;
- b) Atender ao fluxo e regramento interno do SEBRAE/AL quanto à coleta seletiva nos descartes.

CLÁUSULA QUINTA - DA OBRIGAÇÃO DO SEBRAE/AL

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Caberá ao SEBRAE/AL:

- a) Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução contratual;
- b) Comunicar formalmente a CONTRATADA em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do conhecimento de qualquer anormalidade no fornecimento/prestação de serviços em desacordo com as exigências estabelecidas neste contrato;
- c) Avaliar a qualidade dos serviços, podendo rejeitá-los no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com o constante neste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA GESTÃO DO CONTRATO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O acompanhamento e a gestão deste contrato cabem a Unidade de Administração e Suprimentos do SEBRAE/AL, por meio do gerente Anderson de Barros Correia Moura e da gestora do contrato Kizze Luanna Gomes da Silva, aos quais competirão comunicar qualquer irregularidade manifestada na prestação dos serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – O gestor terá poderes para agir, intervir e decidir perante a CONTRATADA, inclusive rejeitando o fornecimento/serviços que estiverem em desacordo com este contrato e com a melhor técnica consagrada pelo uso, obrigando-se, desde já a CONTRATADA, a assegurar e facilitar o acesso da fiscalização à execução desta avença, bem como a todos os elementos que forem necessários ao desempenho de sua missão.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A gestão do SEBRAE/AL terá direito de verificar a qualidade de quaisquer serviços executados durante a vigência contratual, podendo exigir a sua substituição quando não atender aos termos do que foi proposto e contratado, sem que assista à CONTRATADA qualquer indenização pelos custos daí decorrentes.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS VALORES E DA FORMA DE PAGAMENTO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor estimado para o custeio do objeto contratado, pelo período de 12 (doze) meses, é de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – O valor estimado para execução contratual constitui mera previsão para o período de 12 (doze) meses, dimensionada com a demanda atualmente existente, não estando o SEBRAE/AL obrigado a executá-los totalmente ou, podendo ainda, complementar ou crescer, observando para isto o valor global da verba orçamentária disponível e as regras estabelecidas nesta avença e no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O pagamento pela execução dos serviços será com base nos valores unitários dos itens de cada região constante na proposta de preços da CONTRATADA em anexo.

SUBCLÁUSULA QUARTA – O pagamento será efetuado à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados, após a conclusão do evento, obedecendo os valores unitários constantes em sua proposta de preço,

mediante a inclusão no Sistema PPE (Processo de Pagamento Eletrônico - <https://ppe.sebrae.al/>), dos documentos abaixo indicados:

- a) Nota fiscal/fatura relativa aos serviços;
- b) Certificado de Regularidade com o FGTS (CRF-FGTS);
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa de Débitos dos Tributos Municipais;
- e) Acordo de Níveis de Serviços devidamente preenchida e assinada (SEBRAE/AL/contratada), indicando o faturamento projetado após incidência das ocorrências.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A documentação deverá ser apresentada conforme cronograma a seguir:

- a) O pagamento ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis, após a aprovação da documentação no sistema;
- b) Caso a CONTRATADA não entregue os documentos descritos até o dia 23 (vinte e três) de cada mês, só poderá incluí-lo no sistema no dia 01 do mês subsequente e com a data de emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura referente à este mês
- c) A documentação deverá ser entregue dentro do mês de realização do evento ou, em casos de eventos realizados após o dia 23, deverá ser apresentada a nota fiscal no mês subsequente.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A análise da documentação ocorrerá via sistema eletrônico. Qualquer documento apresentado para realização do pagamento, que não seja aprovado pelo SEBRAE/AL, será devolvido à CONTRATADA para as correções acompanhadas dos motivos de sua rejeição. Os prazos para pagamento estabelecidos acima, serão contados a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de reajuste de seu valor ou qualquer ônus para o SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - O pagamento será efetuado em favor da CONTRATADA no banco _____, agência nº _____ e conta corrente nº _____, conforme a forma de pagamento estabelecida nesta cláusula.

SUBCLÁUSULA OITAVA - O SEBRAE/AL, por ocasião do pagamento, fará as retenções e recolhimentos fiscais em conformidade com a legislação tributária vigente, e ainda poderá descontar os valores atinentes às penalidades eventualmente aplicadas.

SUBCLÁUSULA NONA - A CONTRATADA deverá primar pelo fornecimento preciso das quantidades e variedades demandadas, bem como pelo prazo de início da prestação do serviço (disponibilização no local do evento), de montagem e apresentação dos alimentos. O desatendimento destes atributos ensejará redução remuneratória na forma prevista no Acordo de Nível de Serviços anexado. Considerando-se ainda tal situação descumprimento contratual passível de penalização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas oriundas da execução deste contrato onerarão verbas próprias do SEBRAE/AL, consignadas em seu orçamento da seguinte forma:

Unidade: Rateado;

Projeto: De acordo com a unidade demandante;

Ação: De acordo com a unidade demandante.

CLÁUSULA NONA - VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir (xxxxxxxxxxxxxx), podendo a critério do SEBRAE/AL e respeitada a existência de dotação orçamentária, ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, através de termos aditivos/apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Com fundamento no artigo 37, inciso XXI da Constituição Federal/88, o reequilíbrio econômico-financeira poderá ser:

- a) **Reajuste**, poderá ser concedido através do IPCA/IBGE acumulado nos últimos 12 (doze) meses ou outro índice que venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de 12 meses, a contar da data limite para apresentação da proposta, nos termos da Lei nº 9.069/95, alterada pela Lei nº 10.192/01.
- b) **Revisão ou recomposição de preços**, na hipótese da ocorrência:
 - b.1) fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado;
 - b.2) caso de força maior;
 - b.3) caso fortuito; e
 - b.4) fato do príncipe.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Para efeito de reajustamento, o índice inicial será o do mês da apresentação da proposta.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Caberá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo dos cálculos, demonstrado de forma analítica, o aumento de custos.

SUBCLÁUSULA QUARTA - O presente contrato poderá ser revisado para atualizar seu preço desde que eventual variação tenha relevante impacto na relação entre encargos e retribuição a ponto de tornar retardador ou impeditivo a relação financeira.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Não são considerados fatos relevantes para fundamentar pedido de revisão de preços situações relacionadas a pleitos e modificações de bases comerciais dos fornecedores e prestadores de serviço que atendem a CONTRATADA e foram por ela eleitos e contratados, assim como outros motivos que pudessem ser evitados por outras práticas comerciais ou precauções da CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Caso ocorra a prorrogação do prazo de vigência do contrato e a CONTRATADA não solicite o reequilíbrio dos preços deste contrato, o seu direito preclui, não sendo possível pleitear posteriormente tal reequilíbrio.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial injustificada, a execução deficiente, irregular ou inadequada do objeto deste contrato, assim como o descumprimento dos prazos e condições estipulados implicarão nas penalidades graduadas na ordem abaixo mencionadas:

- a) **Advertência;**
- b) **Multas;**
- c) **Suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE, por prazo não superior a 02 (dois) anos; e**
- d) **Rescisão Contratual.**

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas deste contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As multas aplicáveis obedecerão a seguinte gradação:

- a) **multa compensatória no importe de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia**, pelo atraso, inexecução ou execução irregular dos serviços, calculado sobre o valor dos serviços demandados, até o limite de 9,9%, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;
- b) **multa compensatória no percentual de 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia**, pelo atraso, inexecução ou execução irregular dos serviços, calculado, desde o primeiro dia do descumprimento,

sobre o valor dos serviços demandados, em caráter excepcional e a critério do SEBRAE/AL, **quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;**

c) multa moratória no importe de 2% (dois por cento) por descumprimento de qualquer cláusula deste ajuste, calculados sobre o valor contratado, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nas letras “a” e “b” desta Subcláusula;

d) multa moratória no percentual de 5% (cinco por cento) pela recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido ou rescisão da avença, calculados sobre o valor deste contrato, sem prejuízo da aplicação das multas previstas nas letras “a” e “b” desta Subcláusula.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos serviços, se dia de expediente normal do SEBRAE/AL, ou do primeiro dia útil seguinte.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Para aplicação das penalidades aqui previstas, a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A suspensão temporária do direito de licitar ou contratar com o SISTEMA SEBRAE são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitações e a contratação.

SUBCLÁUSULA SEXTA - As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO E DA DENÚNCIA

A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará ao SEBRAE/AL o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de expediente escrito, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo do disposto na Cláusula Décima Primeira – Das Penalidades, e apuração de perdas e danos, previstas na forma da Lei Civil.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Ficará este contrato rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) Não cumprimento e cumprimento irregular de cláusulas contratuais, a juízo do SEBRAE/AL, na execução deste contrato;
- b) Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na execução dos serviços, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que serão aplicadas cumulativamente as multas descritas na cláusula décima primeira;
- c) A subcontratação, total ou parcial do objeto deste contrato, salvo nos casos estipulados nesta avença;
- d) O desatendimento das orientações regulares das pessoas designadas para acompanharem e fiscalizarem a execução desta avença, assim como a de seus superiores;
- e) O cometimento reiterado de faltas na vigência deste contrato;
- f) Decretação de Falência/dissolução;
- g) Alteração social e a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução deste contrato;
- h) Paralisação dos serviços sem justa causa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Em qualquer das hipóteses acima referidas, a CONTRATADA deverá reparar, integralmente, os prejuízos causados ao SEBRAE, independente da aplicação das penalidades previstas neste instrumento, que poderão ser aplicadas no todo ou em parte, a critério exclusivo do SEBRAE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Este ajuste poderá ser denunciado por qualquer das partes, mediante simples comunicação por escrito, com 30 (trinta) dias de antecedência, sem necessidade do contraditório e da defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PESSOAL, RESPONSABILIDADE E ÔNUS FISCAIS

A CONTRATADA obriga-se a realizar suas atividades profissionais, com pessoal próprio, utilizando profissionais especializados e em número suficiente, cabendo-lhe toda responsabilidade pelas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e danos decorrentes de suas atividades comprometendo-se a reembolsar por toda e qualquer despesa que possa vir a ser imputada ao SEBRAE/AL oriunda da presente avença.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇOS (ANS)

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O Acordo de Nível de Serviço (ANS) é um documento, anexo a esta avença, que define os níveis esperados de qualidade da prestação de serviço e respectivas adequação de pagamento. Esses níveis de serviço são critérios de aferição dos resultados de atuação da CONTRATADA, ou seja, ele serve de estímulo para a parte prestadora do serviço melhorar a sua atuação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A reincidência em 03 (três) eventos consecutivos de nota média inferior a 85 caracterizará infração contratual por extrapolação de número de ocorrências em desatendimentos de modo a fazer incidir multa, além da rescisão.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA somente emitirá a respectiva fatura para cobrança dos serviços realizados após a medição dos Acordos de Nível de Serviços e respectiva indicação de adequação remuneratória por ocorrências em cada fornecimento a ser faturado. Isto é, cada solicitação e fornecimento ensejará verificação dos atributos de Acordo de Nível de Serviços e indicação de percentual exato para ser aplicado sobre a tabela de preços contratada.

SUBCLÁUSULA QUARTA - O desatendimento dos critérios estabelecidos ensejará redução remuneratória conforme proporção prevista em anexo no Acordo de Nível de Serviços, não cabendo a CONTRATADA contestação visto que não se trata de penalidade e sim de aferição de resultados.

SUBCLÁUSULA QUINTA - O SEBRAE/AL terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis após a abertura do processo no sistema PPE (Processo de Pagamento Eletrônico) para enviar o ANS calculado ao fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A CONTRATADA deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor deste contrato, no prazo de 30 (trinta) dias, após o início da vigência, mediante caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro-garantia.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A garantia prestada pela CONTRATADA poderá responder pelas multas que venham a ser aplicadas, em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades, e somente será levantada após o término deste ajuste, desde que integralmente cumpridas as obrigações.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Havendo revisão do valor contratado ou alteração que implique no aumento quantitativo do objeto desta avença, o valor da garantia deverá ser complementado em igual proporção.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caso a vigência deste contrato seja prorrogada, a garantia na modalidade de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ser renovada no prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do respectivo termo aditivo.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Em caso de fiança bancária ou seguro-garantia, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios dos arts. 827 e 835 do Novo Código Civil Brasileiro, e conter cláusula de atualização.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A licitante não poderá restringir o uso da garantia prestada, nem condicionar a sua utilização em caso de inadimplemento contratual.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor deste contrato, a CONTRATADA se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que foi notificada pelo SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A garantia será liberada ou restituída no prazo de 30 (trinta) dias, após o encerramento desta avença, desde que não tenha ocorrido penalidades e a empresa esteja isenta de qualquer obrigação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CONFORMIDADE

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - 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 art. 2º do Regulamento de Licitações e Contratos.

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - 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 de qualquer país, 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.

SUBCLÁUSULA QUARTA - 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA PROTEÇÃO DOS DADOS

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Proteção dos Dados Pessoais. A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se, sempre que aplicável, a atuar no presente contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre proteção de dados relativos a uma pessoa física ("Titular") identificada ou identificável ("Dados Pessoais") e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 ("Lei Geral de Proteção de Dados"), além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados do SEBRAE/AL, o que inclui os dados dos clientes desta.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Diretrizes de tratamento. A CONTRATADA seguirá as instruções recebidas do SEBRAE/AL em relação ao tratamento dos dados pessoais, além de observar e cumprir as normas legais vigentes aplicáveis, devendo a CONTRATADA garantir sua licitude e idoneidade, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente possa causar, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA deverá corrigir, completar, excluir e/ou bloquear os dados pessoais, caso seja solicitado pelo SEBRAE/AL.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Solicitações de Titulares. A CONTRATADA deverá notificar o SEBRAE/AL sobre as reclamações e solicitações dos titulares de dados pessoais (por exemplo, sobre a correção, exclusão, complementação e bloqueio de dados).

SUBCLÁUSULA QUINTA - Confidencialidade dos Dados Pessoais. A CONTRATADA, incluindo todos os seus colaboradores, compromete-se a tratar todos os dados pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público sem qualquer contribuição da CONTRATADA, ainda que este contrato venha a ser resolvido e independentemente dos motivos que derem causa ao seu término ou resolução.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Governança e segurança. A CONTRATADA compromete-se a adotar medidas, ferramentas e tecnologias necessárias para garantir a segurança dos dados e cumprir com suas obrigações, sempre considerando o estado da técnica disponível.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - A CONTRATADA deverá cumprir com os requisitos das medidas de segurança técnicas e organizacionais para garantir a confidencialidade, pseudonimização e a criptografia dos dados pessoais, inclusive no seu armazenamento e transmissão.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A CONTRATADA compromete-se a utilizar tecnologias visando à proteção das informações em todas as comunicações, especialmente nos compartilhamentos de dados pessoais pela CONTRATADA ao SEBRAE/AL, a exemplo de padrão SSL (Secure Sockets Layer) / TLS (Transport Layer Security) e criptografia simétrica do tipo AES (RIJNDAEL) ou TWOFISH ou assimétrica do tipo RSA1 em nível equivalente ou mais forte do que o nível de criptografia de 256 bits.

SUBCLÁUSULA NONA - A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como implementar medidas técnicas e organizacionais necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (seja ele físico ou lógico) utilizado por ela para o tratamento de dados pessoais sejam estruturados de forma a atender os requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança e aos princípios gerais previstos em Lei e às demais normas regulamentares aplicáveis.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - Registro de atividades. A CONTRATADA deverá realizar o registro de todas as atividades realizadas em seus sistemas/ambientes (“Registros”) no mínimo enquanto vigor este contrato, incluindo qualquer atividade relativa à Dados Pessoais tratados sob determinação do SEBRAE/AL, de modo a permitir a identificação de quem as realizou. Tais registros deverão conter, no mínimo:

- (i) Ação;
- (ii) Identificação de usuários do sistema;
- (iii) Dados de IP no momento da ação;
- (iv) Data/hora da ação, com referência UTC (Universal Time Coordinated), sendo que os relógios de seus sistemas estão sincronizados com a hora legal brasileira e de acordo com o protocolo NTP (ntp.br) de sincronização dos relógios; e
- (v) Session ID da conexão utilizada.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Subcontratação de operadores. A CONTRATADA somente poderá subcontratar qualquer parte dos serviços que envolvam o tratamento de dados pessoais para um ou mais terceiros (“Suboperadores”) mediante consentimento prévio e por escrito do SEBRAE/AL. Neste caso, a CONTRATADA deverá celebrar um contrato escrito com o suboperador para:

- (i) obrigar o suboperador às mesmas obrigações impostas por este contrato em relação à CONTRATADA, no que for aplicável aos serviços subcontratados;
- (ii) descrever os serviços subcontratados; e
- (iii) descrever as medidas técnicas e organizacionais que o suboperador deverá implementar.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Conformidade da Contratada. A CONTRATADA deverá monitorar, por meios adequados, sua própria conformidade e a de seus funcionários e suboperadores com as respectivas obrigações de proteção de dados pessoais em relação aos serviços e deverá fornecer ao SEBRAE/AL relatórios sobre esses controles sempre que solicitado por ela.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Os relatórios acima citados deverão incluir, pelo menos:

- (i) o status dos sistemas de processamento de dados pessoais;
- (ii) as medidas de segurança;
- (iii) o tempo de inatividade registrado das medidas técnicas de segurança;
- (iv) a (não) conformidade estabelecida com as medidas organizacionais;
- (v) quaisquer eventuais violações de dados e/ou incidentes de segurança;
- (vi) as ameaças percebidas à segurança e aos dados pessoais; e
- (vii) as melhorias exigidas e/ou recomendadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Monitoramento de conformidade. O SEBRAE/AL terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com as obrigações de proteção de dados pessoais, sem que isso implique em qualquer diminuição de responsabilidade que a CONTRATADA possui perante a Lei e este contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Notificação. A CONTRATADA deverá notificar o SEBRAE/AL em até 24h (vinte e quatro) horas:

- (i) de qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais;
- (ii) de qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao tratamento dos dados pessoais;
- (iii) de qualquer violação de segurança na CONTRATADA ou nos seus suboperadores;
- (iv) de quaisquer exposições ou ameaças em relação à conformidade com a proteção de dados pessoais; ou
- (v) em período menor, se necessário, de qualquer ordem de Tribunal, autoridade pública ou regulador competente.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - Colaboração. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar o SEBRAE/AL:

- a) com a suas obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo informações relevantes disponíveis e qualquer outra assistência para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança; e
- b) no cumprimento das obrigações decorrentes dos Direitos dos Titulares dos Dados Pessoais, principalmente por meio de medidas técnicas e organizacionais adequadas.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Propriedade dos Dados. O presente contrato não transfere a propriedade ou controle dos dados do SEBRAE/AL ou dos clientes deste, inclusive dados pessoais, para a CONTRATADA (“Dados”). Os dados gerados, obtidos ou coletados a partir da prestação dos serviços, ora contratados, são e continuarão de propriedade do SEBRAE/AL, inclusive sobre qualquer novo elemento de dados, produto ou subproduto que seja criado a partir do tratamento de dados estabelecido por este contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - Tratamento de dados no exterior. Todo e qualquer tratamento de dados fora do Brasil, depende de autorização prévia e por escrito pelo SEBRAE/AL à CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA - Sempre que dados ou registros forem solicitados pelo SEBRAE/AL à CONTRATADA, esta deverá disponibilizá-los em até 48 (quarenta e oito) horas, podendo ser em menor prazo nos casos em que a demanda judicial, a norma aplicável ou o pedido de autoridade competente assim o exija. Caso a CONTRATADA receba diretamente alguma ordem judicial para fornecimento de quaisquer dados, deverá comunicar o SEBRAE/AL antes de fornecê-los, se possível.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA - Atuação restrita. O SEBRAE/AL não autoriza a CONTRATADA a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, produtos ou subprodutos que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de dados estabelecido por este contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - Adequação legislativa. Caso exista modificação dos textos legais acima indicados ou de qualquer outro de forma que exija modificações na estrutura da prestação de serviços o SEBRAE/AL ou na execução das atividades ligadas a este contrato, a CONTRATADA deverá adequar-se às condições vigentes. Se houver alguma disposição que impeça a continuidade do contrato conforme as disposições acordadas, a CONTRATADA concorda em notificar formalmente este fato ao SEBRAE/AL, que terá o direito de resolver o presente contrato sem qualquer penalidade, suspendendo-se imediatamente a transferência dos dados e apurando-se os valores devidos até a data da rescisão.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - Se qualquer legislação nacional ou internacional aplicável ao tratamento de dados pessoais no âmbito do contrato vier a exigir adequação de processos e/ou instrumentos contratuais por forma ou meio determinado, as partes desde já acordam em celebrar termo aditivo escrito neste sentido.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - Devolução dos Dados. A CONTRATADA se compromete a devolver todos os dados que vier a ter acesso, em até 30 (trinta) dias, nos casos em que:

- (i) o SEBRAE/AL solicitar;
- (ii) o contrato for rescindido; ou
- (iii) com o término do presente contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - Em adição, a CONTRATADA não deve guardar, armazenar ou reter os dados por tempo superior ao prazo legal ou necessário para a execução do presente contrato.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - Caso os dados da CONTRATADA estejam contidos em um banco de dados, além de restituir este banco de dados de inteira propriedade do SEBRAE/AL em qualquer hipótese de extinção deste instrumento, a CONTRATADA deverá remeter em adição o dicionário de dados que permita entender a organização do banco de dados, em até 10 (dez) dias ou em eventual prazo acordado entre as partes.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - Regresso. Fica assegurado ao SEBRAE/AL, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação a proteção dos dados.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - Auditoria. A CONTRATADA reconhece e aceita que o SEBRAE/AL tem o direito de realizar auditoria, por si ou por terceiro indicado pelo SEBRAE/AL, de forma presencial ou remota com a finalidade de verificar a conformidade da CONTRATADA quanto à legislação de proteção de dados aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

Fica eleito, para os procedimentos judiciais referentes a este contrato, o Foro da Comarca de Maceió, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

E por estarem assim, justos e contratados assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor para os regulares efeitos de direito.

Maceió, datado eletronicamente.

Diretor Superintendente
SEBRAE/AL

Diretor Administrativo-Financeiro
SEBRAE/AL

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF/MF nº

2. _____
CPF/MF nº



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 2GE28-A63QR-UHRL7-UM328

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Gustavo Henrique de Mendonça Ferreira (CPF 816.368.224-87) em 08/09/2022 14:02 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
10.3.10.1	Não disponível
Autenticação	gustavoh@al.sebrae.com.br (Verificado)
Login	
HTwXHy4MfUzhM4Q5wgsxYa0//GB5xWbp+d0E/EiJ/2A=	
SHA-256	

- ✓ Kizze Luanna Gomes da Silva (CPF 052.503.944-93) em 08/09/2022 14:15 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
10.3.10.158	Lat: -9,666232 Long: -35,732214
	Precisão: 11 (metros)
Autenticação	kizze@al.sebrae.com.br (Verificado)
Login	
wATPLTbZ0fmWdhhyRyRw/DvMGnPLHzzrvPSutgGMy4A=	
SHA-256	

✓ CINTYA CINELY MENDONÇA BATISTA (CPF 001.011.154-90) em 08/09/2022
14:16 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
10.3.10.128	Não disponível
Autenticação	cintya@al.sebrae.com.br
Email verificado	
Pb7rrpdBI/4HUuHjK0qavzq39OE8lhUudSKFqyz/NQo=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.sebrae.al/validate/2GE28-A63QR-UHRL7-UM328>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.sebrae.al/validate>