



**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 002/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2024, REFERENTE AO PROCESSO 0074/2024, QUE ENTRE SI FAZEM O SEBRAE-SP - SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO E A (S) EMPRESA (S) FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA.**

#### **SÍNTESE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**OBJETO:** Registro de Preço para contratação de empresa especializada para prestação de serviços de *buffet*, sob demanda, com fornecimento de cafés da manhã, coquetéis, brunch, refeições e similares, incluindo todo serviço de apoio, fornecimento de materiais, copeiragem e garçom para atender eventos, reuniões e ações institucionais para atender as demandas das diretorias e presidência do Sebrae-SP, cujas especificações constam do termo de referência.

**VALOR TOTAL REGISTRADO: R\$ 1.215.360,00** (um milhão, duzentos e quinze mil, trezentos e sessenta reais).

**PRAZO DE VALIDADE:** 12 (doze) meses.

#### **DAS PARTES E SEUS REPRESENTANTES**

**CONTRATANTE: SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP**, com sede na Rua Vergueiro, 1.117, Paraíso, CEP: 01.504-001, São Paulo/SP, devidamente inscrito no CNPJ sob o nº 43.728.245/0001-42, neste ato representado, por seu Diretor Técnico, **MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI** e por seu Diretor de Administração e Finanças e Diretor Superintendente Interino, consoante Portaria 102/2024, **REINALDO PEDRO CORREA**, doravante denominada simplesmente “SEBRAE-SP” ou “CONTRATANTE”;

**OFERTANTE (S) DO (S) PREÇO (S) REGISTRADO (S), em ordem de classificação: FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA**, com endereço na Rua Primeiro de Maio, nº 186 – sobreloja- Barro Vermelho – São Gonçalo/RJ – CEP: 24.416-010, inscrita no CNPJ 31.420.049/0001-27, neste ato representado pelo Sr. **RODRIGO FRANCO NEVES**, nos termos da cláusula do seu contrato social.

#### **DO FUNDAMENTO LEGAL**

A presente contratação rege-se pelo artigo 7º, inciso IV, do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE.



## **CLÁUSULAS CONTRATUAIS**

### **1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

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

### **2. CLÁUSULA SEGUNDA - ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

2.1. O órgão gerenciador será o **SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP.**

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. **Não será permitida a adesão de órgãos não participantes (carona).**

### **4. CLÁUSULA QUARTA - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

4.1. O registro de preço terá prazo inicial determinado, devendo obedecer, em regra, o limite de até 12 (doze) meses.

4.1.1. A ata de registro de preço poderá ser prorrogada, além do prazo estipulado, desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso.

4.1.2. A ata de registro de preço, mesmo com as eventuais prorrogações, não poderá exceder o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses.

4.1.3. Prorrogada a Ata de Registro de Preço, poderão ser restabelecidas as condições iniciais da ata, inclusive quantitativos, desde que haja previsão no edital.

4.1.4. O contrato ou instrumento equivalente decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

4.2. Aprovada a aquisição ou contratação, o fornecedor que ofertou o preço a ser registrado será convocado para assinar o respectivo instrumento, no qual deverá constar, dentre outras condições, o seu compromisso de entregar os bens ou fornecer os serviços na medida das necessidades que lhe forem apresentadas.



**4.3.** Para formação de cadastro reserva é permitido que outros licitantes também venham a praticar o preço registrado, mediante solicitação no momento da sessão de julgamento.

## **5. CLÁUSULA QUINTA- ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**5.1.** Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

**5.1.1.** Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada;

**5.1.2.** Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrado.

**5.1.3.** No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

**5.1.4.** No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

**5.2.** As atas de registro de preços poderão ser acrescidas em até 50% de seus quantitativos inicialmente registrados, mediante acordo entre as partes, desde que previsto no edital.

**5.3.** À ata de registro de preços poderá ser aplicado reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico-financeiro, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo de serviços ou bens registrados, aplicando-se as normas e os mesmos pressupostos previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema Sebrae.

**5.4.** As supressões poderão ser realizadas nos limites estabelecidos entre as partes.

## **6. CLÁUSULA SEXTA - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

**6.1.** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.



**6.1.1.** Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

**6.1.2.** Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

**6.1.3.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**6.1.4.** Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.

**6.2.** Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

**6.2.1.** Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

**6.2.2.** Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas.

**6.2.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

**6.2.4.** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.



**6.2.5.** Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

**6.2.6.** O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual.

**7. CLÁUSULA SÉTIMA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

**7.1.** O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

**7.1.1.** descumprir as condições assumidas no instrumento por ele assinado;

**7.1.2.** não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado; e

**7.1.3.** quando, justificadamente, não for mais do interesse da contratante.

**8. CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO DO CONTRATO**

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

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

**8.3.** A rescisão do contrato poderá ser:

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

**8.3.2.** Amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo de distrato, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e

**8.3.3.** Judicial, nos termos da legislação.

**9. CLÁUSULA NONA - DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1.** O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data da conclusão das assinaturas dos representantes legais das partes, podendo ser prorrogada, a critério do SEBRAE-SP, conforme disposições do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.



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

**10. CLÁUSULA DÉCIMA – DOS VALORES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1. Dá-se a este termo o valor global de até **R\$ 1.215.360,00 (um milhão, duzentos e quinze mil, trezentos e sessenta reais)**, sendo assim composto e conforme proposta comercial anexo:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Biscoitos finos	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 19,00	R\$ 36.480,00
2	Café da manhã executivo	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 59,00	R\$ 113.280,00
3	Coquetel	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 110,00	R\$ 211.200,00
4	Brunch	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 140,00	R\$ 268.800,00
5	Refeição executivo	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 120,00	R\$ 230.400,00
6	Refeição churrasco	Unidade/Pessoa	1.920	R\$ 185,00	R\$ 355.200,00

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

**11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FORMA DE PAGAMENTO**

11.1. Os documentos comprobatórios da prestação de serviços e/ou entrega do(s) produto(s), existentes à época do envio, deverão ser encaminhados ao SEBRAE-SP, antes da emissão da nota fiscal, para conferência e validação.

11.2. Após a validação, a contratada deverá emitir a nota fiscal até o dia 17 do mês de prestação dos serviços e/ou entrega do produto e encaminhar ao SEBRAE-SP no mesmo dia.

11.3. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal.

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

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

11.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo



CONTRATANTE, entre a data do vencimento, conforme estabelecido na cláusula 11.3, e o efetivo adimplimento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:  $I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,00016438 \text{ } 365$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

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

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

**12.1.2.** Prestar garantia nos termos do artigo 20 do Código de Defesa do Consumidor (CDC), instituído pela Lei nº 8.078/1990, durante o prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da conclusão dos serviços;

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

**12.1.4.** Efetuar o pagamento de todos os seguros, impostos, taxas e demais obrigações fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciárias, societárias ou outras incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o recebimento definitivo do objeto, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução deste contrato;

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

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

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



- 12.1.8.** Prestar informações e esclarecimentos sobre eventuais atos ou fatos noticiados que envolvam a CONTRATADA, independentemente de solicitação, e atender às solicitações e determinações do CONTRATANTE.
- 12.1.9.** Apresentar cópia das alterações do contrato social ou de seu estatuto.
- 12.1.10.** Designar profissional que seja responsável pelo relacionamento estratégico com o CONTRATANTE, com autonomia para tomada de decisões que impactem no bom andamento dos serviços, informando no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato o e-mail, telefone fixo e móvel e nome do respectivo responsável, mantendo ativos e operacionais os meios de comunicação pelos quais serão realizadas as interações entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 12.1.11.** Entregar ao gestor do Contrato o Termo de Recebimento Provisório, se exigível;
- 12.1.12.** Disponibilizar e fornecer todas as condições necessárias para o CONTRATANTE supervisionar, fiscalizar, avaliar e auditar o cumprimento do objeto deste contrato, sob os aspectos técnico, administrativo e financeiro;
- 12.1.13.** Providenciar as exigências previstas neste instrumento e demais documentos integrantes deste contrato, respeitando os prazos previstos, sendo certo que este prazo não se confunde com a execução do contrato;
- 12.1.14.** Registrar em relatórios de atendimento todas as reuniões de serviço entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA, devendo ser enviados ao CONTRATANTE até o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a realização do contato e/ou reunião, podendo o CONTRATANTE solicitar a necessária correção, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento do respectivo relatório;
- 12.1.15.** Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto deste contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista tenha que ser apresentada para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o CONTRATANTE;
- 12.1.16.** Não caucionar ou utilizar este contrato em qualquer operação financeira, salvo com anuência do CONTRATANTE;
- 12.1.17.** Não utilizar a marca SEBRAE ou qualquer material desenvolvido pelo CONTRATANTE, salvo quando necessário a execução do objeto contratual, mediante autorização prévia;
- 12.1.18.** Administrar e executar todos os contratos firmados com terceiros, bem como responder por todos os efeitos desses contratos perante terceiros e o próprio CONTRATANTE;



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

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

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

**12.1.22.** Apresentar todas as autorizações e certificações necessárias à prestação dos serviços, respondendo por eventuais infrações e multas que lhe sejam impostas pelos órgãos de fiscalização dos poderes públicos.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS RESPONSABILIDADES**

**13.1.** Constituem responsabilidades da CONTRATADA:

**13.1.1.** Responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa, comprovando, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a execução, bem como, responsabilizar-se por recolhimentos indevidos ou pela omissão total ou parcial nos recolhimentos de tributos que incidam ou venham a incidir sobre o (s) objeto contratado (s);

**13.1.2.** Responsabilizar-se por quaisquer ações judiciais relacionadas com o cumprimento do presente contrato;

**13.1.3.** Responsabilizar-se, de forma única e exclusiva, por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do CONTRATANTE, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços, devendo adotar as providências que, a respeito, exigir a legislação em vigor e também pelas obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias referentes ao pessoal destinado para o cumprimento do presente objeto, permanecendo o CONTRATANTE isento de toda e qualquer responsabilidade, inclusive com relação a terceiros contratados, razão pela qual a assinatura do contrato não implicará ao CONTRATANTE, vínculo ou obrigação trabalhista, direta ou indireta, de qualquer natureza;

**13.1.4.** Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos sociais, fiscais, seguros, indenizações e outros dispêndios ocasionados pelo vínculo empregatício mantido entre a CONTRATADA e seus empregados que prestam serviço para o CONTRATANTE, para execução do objeto do presente contrato, assumindo prontamente, sem quaisquer limitações todas as responsabilidades, isentando o CONTRATANTE de forma



expressa e inquestionável, da maneira que for por ele solicitada, de qualquer responsabilidade, litigiosa ou de despesa;

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

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

#### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS E DA CONFIDENCIALIDADE**

**14.1.** A CONTRATADA compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis à proteção de dados pessoais durante a execução deste contrato, inclusive as obrigações específicas previstas no Termo de Referência, Anexo do Edital de Pregão Eletrônico SEBRAE-SP nº 90034/2024, adotando medidas técnicas e organizacionais adequadas para garantir a segurança e integridade dos dados pessoais tratados, inclusive as boas práticas de compliance exigidas para tal fim.

**14.2.** Todos os dados pessoais utilizados pelas partes em razão deste contrato serão considerados sigilosos e não poderão ser divulgados, compartilhados ou utilizados para qualquer finalidade que não esteja expressamente prevista neste contrato ou no Termo de Referência, Anexo XX do Edital de Pregão Eletrônico SEBRAE-SP 90034/2024, sem o consentimento prévio e expresso da contraparte.

**14.3.** Na hipótese de um incidente de segurança envolvendo dados pessoais, a parte que o sofreu ou lhe deu causa informará à outra, por escrito, acerca do ocorrido, em prazo não superior a 48 (quarenta e oito) horas, a contar do momento em que tomou ciência do incidente. As informações a serem disponibilizadas incluirão: (i) descrição da natureza do incidente de segurança envolvendo dados pessoais, incluindo as categorias e o número aproximado de titulares e registros de dados implicados; (ii) descrição das consequências decorrentes do incidente de segurança; e (iii) descrição das medidas adotadas ou propostas para reparar o ocorrido e mitigar os possíveis efeitos adversos.



**14.4.** Qualquer das partes, quando solicitada, fornecerá à outra todas as informações necessárias para comprovar a conformidade com as obrigações previstas nesta cláusula, incluindo, mas não se limitando, a relatório de auditoria que ateste boas práticas quanto à governança e proteção de dados pessoais.

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

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

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS PENALIDADES**

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

**15.1.1.** der causa à inexecução parcial do contrato;

**15.1.2.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**15.1.3.** der causa à inexecução total do contrato;

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

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

**15.1.6.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

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



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

**15.2.2.1.** 12 (doze) meses, nos casos de: aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pelo CONTRATANTE, alteração de quantidade ou qualidade do produto ou serviço fornecido;

**15.2.2.2.** 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de: retardamento imotivado da execução da obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;

**15.2.2.3.** 36 (trinta e seis) meses, nos casos de: entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada; paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação ao CONTRATANTE; praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação.

**15.2.3.** Suspensão do direito de licitar e contratar com o Sistema SEBRAE, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses, nas hipóteses descritas 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8 hipóteses nas quais, após o processamento do processo sancionador no âmbito do SEBRAE-SP, os autos serão encaminhados para deliberação final do SEBRAE Nacional.

**15.2.4.** Multa:

**15.2.4.1.** Moratória de:

**15.2.4.1.1.** 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado na execução de serviço determinado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

**15.2.4.1.2.** 10% (dez por cento) do valor total do contrato, no caso de atraso injustificado na execução de serviço determinado, em prazo superior ao previsto no subitem 15.2.4.1.1, até o limite de 30 (trinta) dias.

**15.2.4.2.** Compensatória de:

**15.2.4.2.1.** 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) para as infrações descritas nos subitens 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, sobre o valor total do pedido de execução do serviço;

**15.2.4.2.2.** 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido de execução do serviço, para a infração prevista no subitem 15.1.2, relativa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;



**15.2.4.2.3.** 15% (quinze por cento) sobre o valor total do pedido de execução do serviço, para o caso de inexecução total do contrato prevista no subitem 15.1.3;

**15.2.4.2.4.** 10% (dez por cento) sobre o valor total do pedido de execução do serviço, no caso de ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado, previsto no subitem 15.1.4;

**15.2.4.2.5.** 10% (dez por cento) sobre o valor da parte inadimplida do pedido de execução do serviço, no caso de inexecução parcial do contrato, prevista no subitem 15.1.1.

**15.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao SEBRAE-SP.

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

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

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

**15.6.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**15.6.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**15.6.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**15.6.3.** os danos que dela provierem para à CONTRATANTE;

**15.6.4.** o caráter pedagógico da sanção.

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

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

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



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

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS**

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

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CÓDIGO DE ÉTICA**

**17.1.** A CONTRATADA compromete-se a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, o “Código de Ética do Sistema SEBRAE” que se encontra disponível no site do SEBRAE no endereço eletrônico [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br), Ouvidoria, opção Código de Ética do SEBRAE.

**18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA ANTICORRUPÇÃO**

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

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

**18.3.** Nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis nacionais, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

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



**19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**19.1.** As despesas decorrentes deste contrato onerarão as verbas do SEBRAE-SP, consignadas em seu orçamento.

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

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

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

**20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO**

**20.1.** Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes do presente ajuste.

**20.2.** As Partes declaram que o presente instrumento, incluindo todas as páginas e eventuais anexos, todas formatadas por meio digital, representam a integralidade dos termos entre elas acordados.

E, por estarem de acordo, as partes expressamente concordam em utilizar e reconhecem como válida a plataforma de assinaturas do SEBRAE (<https://www.sgolite.sebrae.com.br/PortalAssinaturaDigital/#/>), admitindo válidas as assinaturas realizadas eletronicamente.



São Paulo,

---

**REINALDO PEDRO CORREA**

Diretor de Administração e Finanças  
Diretor Superintendente – Interino  
(Portaria 102/2024)  
SEBRAE-SP

---

**RODRIGO FRANCO NEVES**

FULL HOUSE PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA

---

**MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI**

Diretor Técnico  
SEBRAE-SP

**TESTEMUNHAS:**

---

**Nome:** ELAINE CRISTINA MILANI KISSMANN

---

**Nome:** RENATO FRANCO LOPES



## ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA

### PROCESSO 0074/2024

#### 1. OBJETO

1.1 Registro de Preço para contratação de empresa especializada para prestação de serviços de *buffet*, sob demanda, com fornecimento de cafés da manhã, coquetéis, brunch, refeições e similares, incluindo todo serviço de apoio, fornecimento de materiais, copeiragem e garçom para atender eventos, reuniões e ações institucionais para atender as demandas das diretorias e presidência do Sebrae-SP.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 A contratação justifica-se pela necessidade da prestação de serviços de *buffet* para presidência e diretorias do SEBRAE, visando o aprimoramento dos cardápios oferecidos, bem como ajustes nos serviços prestados para melhor atender às necessidades dos eventos demandados.

2.2 O resultado da contratação visa garantir serviços de alimentação de excelência e satisfação dos participantes com o fortalecimento de laços corporativas para agregamento institucional.

#### 3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os tipos de cardápio a serem solicitados, juntamente com suas quantidades mínimas e outras especificações estão listados na tabela do **ANEXO I - TIPOS DE CARDÁPIO**.

3.2 Os tipos de cardápio disponíveis para solicitação são os seguintes:

3.2.1 **Item 01** – fornecimento de biscoitos finos: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, e a duração do serviço é de 01 hora, com uma tolerância de 30 minutos.

3.2.2 **Item 02** – cardápio café da manhã executivo: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, e o serviço tem uma duração de 1 hora, com uma tolerância de 30 minutos.

3.2.3 **Item 03** – coquetel: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 4 horas.

3.2.4 **Item 04** – brunch: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, garantindo um serviço personalizado, e o tempo de permanência de até 3 horas.

3.2.5 **Item 05** – refeição executiva: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 4 horas.



**3.2.6**        **Item 06** – Churrasco: O atendimento mínimo é para 10 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 3 horas.

**3.3**            A CONTRATADA deverá servir todos os itens constantes do tipo de cardápio solicitado e, nos casos em que houver opções para determinado item, este será indicado no momento da solicitação. Caso nenhuma opção seja expressamente solicitada, ficará a critério da CONTRATADA fornecer uma das opções de item disponíveis no cardápio.

**3.4**            Excepcionalmente, poderá ser solicitado à CONTRATADA a substituição de algum item do cardápio para uma opção vegetariana, vegana ou sem lactose, caso seja necessário, devido ao público a ser atendido.

### **3.5**            **MATERIAIS UTILIZADOS**

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

- 3.5.1.1**        Xícaras e pires de louça ou porcelana;
- 3.5.1.2**        Copos de vidro transparente para água e suco (capacidade mínima 200 ml);
- 3.5.1.3**        Taças de vidro transparente;
- 3.5.1.4**        Samovar de prata ou porcelana;
- 3.5.1.5**        Recipiente de vidro ou porcelana para molhos, azeites, vinagre;
- 3.5.1.6**        Pratos de porcelana de primeira linha;
- 3.5.1.7**        Talheres de prata ou inox de primeira linha;
- 3.5.1.8**        Jarra de vidro ou suqueiras com para água e suco;
- 3.5.1.9**        Garrafa térmica inox;
- 3.5.1.10**       Bowl de vidro ou porcelana;
- 3.5.1.11**       Bandeira Prata, vidro ou porcelana;
- 3.5.1.12**       Travessas Porcelano;
- 3.5.1.13**       Rechaud de porcelana;
- 3.5.1.14**       Toalhas e cobre mancha em gorgurão na cor branco;
- 3.5.1.15**       Jogo americano branco;
- 3.5.1.16**       Guardanapo de linho branco;
- 3.5.1.17**       Arranjo de flores naturais.
- 3.5.1.18**       Servir os biscoitos finos em recipientes de vidro ou porcelana com tampas.



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

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

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

### **3.6 MONTAGEM**

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

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

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

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



### **3.7 DOS PROFISSIONAIS QUE PRESTARÃO SERVIÇO**

**3.7.1** A CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais (coordenação, copa, cozinha, execução) em quantidade adequada para atendimento e organização do serviço de fornecimento de *buffet* para quantidade de pessoas solicitadas. Esses profissionais serão responsáveis pela organização, manuseio, execução, retirada dos produtos e organização do local ao final dos serviços.

**3.7.2** A CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, 01 (um) garçom a cada 15 participantes, que serão responsáveis por servir o público durante o evento. Este serviço será direcionado para os cardápios do almoço executivo e churrasco.

**3.7.3** Será de responsabilidade da contratada os treinamentos e repasse dos critérios contratuais do SEBRAE aos profissionais.

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

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

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

**3.7.7** A CONTRATADA deverá:

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

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

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



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

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

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

### **3.8 DEMAIS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.8.1** A CONTRATADA deverá:

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

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

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

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

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



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

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

#### **4. EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA**

**4.1** A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de 02 (dois) dias úteis, após a reunião de alinhamento, a documentação do responsável técnico (nutricionista).

**4.1.1** Para fins de comprovação do item anterior, a CONTRATADA deverá apresentar a prova de inscrição ou registro válido e vigente do profissional, junto à entidade profissional competente, e apresentar quaisquer dos seguintes documentos comprovando prestar serviços para a CONTRATADA: cópia da CTPS, ficha de registro do empregado, contrato de prestação de serviços, contrato social ou outro instrumento que comprove a existência de vínculo empregatício entre as partes.

#### **5. LOCAL, FORMA E PRAZO DE ENTREGA**

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

**5.2** Outras reuniões poderão ser agendadas pelo SEBRAE-SP, quando houver formalização da solicitação, necessidade de ajustes em relação à execução do objeto, dentre outras necessidades.

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

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

**5.5** Se necessário, serão solicitadas alterações, visando atender às necessidades do SEBRAE-SP, as quais deverão ser realizadas em até 02 (dois) dias úteis contados da solicitação formal do SEBRAE-SP.



**5.6** Os serviços serão prestados no Edifício Mário Covas (sede do SEBRAE-SP), Rua Vergueiro, 1.117 - Liberdade, São Paulo - CEP: 01504-001 e na região metropolitana de São Paulo.

**5.6.1** Os endereços para a realização dos serviços de *buffet* serão informados no momento das solicitações, podendo ser nas dependências e/ou nos espaços físicos do próprio SEBRAE-SP, ou em espaços indicados dentro da área de abrangência.

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

**5.7** Os serviços de *buffet* devem ser solicitados por e-mail ou por outra plataforma a ser definida pelo SEBRAE-SP.

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

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

## **6. ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO**

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

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

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

**6.4** O SEBRAE-SP durante a execução contratual, poderá, a seu exclusivo critério, solicitar os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas de cada tipo de cardápio, para um grupo de avaliadores, de forma gratuita e sem quaisquer ônus para o SEBRAE-SP, com o objetivo de acompanhar, degustar, avaliar e



analisar, bem como para verificar a qualidade dos produtos e se eles estão de acordo com as especificações do cardápio.

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

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

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

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

**6.9** O SEBRAE-SP reserva-se o direito de:

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

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

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

**6.9.4** A CONTRATADA deverá substituir, de imediato, sempre que exigido pelo SEBRAE-SP, equipamentos e materiais que estejam comprometendo o evento e/ou a prestação do serviço de



fornecimento de alimentos e bebidas, devido à má qualidade, à má conservação, à aparência deteriorada ou ao mau funcionamento, assumindo qualquer custo adicional que possa incidir para resolução do problema.

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

**6.11** Quando solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer ao SEBRAE-SP relatórios referentes aos serviços executados e /ou materiais entregues. Os relatórios serão definidos em conjunto com a equipe técnica do SEBRAE-SP e poderão sofrer atualizações na medida em que o nível de controle dos serviços prestados se torne necessário.

**6.12** Quando houver previsão neste instrumento, os serviços e materiais serão recebidos **provisoriamente** após a entrega do serviço, conforme cronograma ou pactuação, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta comercial e **definitivamente** após a verificação da qualidade e quantidade de serviços e materiais e consequente aceitação mediante termo circunstanciado ou formalização em processo autorizando a emissão da respectiva nota fiscal.

**6.13** O recebimento provisório ou definitivo do objeto, quando previsto, não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **7. ESTIMATIVA DE CONSUMO**

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

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

**7.3** A CONTRATADA deverá garantir a quantidade solicitada, não havendo possibilidade de falta de alimentos durante todo período do serviço prestado.



**7.4** Para dimensão da prestação de serviço, segue abaixo as quantidades estimadas para a prestação de serviço:

<b>Tipo de Cardápio</b>	<b>Estimativa de pessoas por evento</b>	<b>Unidades demandantes</b>	<b>Quantidade de pessoas mensal</b>	<b>Total 12 meses</b>
Biscoitos Finos	40	4	160	1.920
Café da Manhã	40	4	160	1.920
Coquetel	40	4	160	1.920
Brunch	40	4	160	1.920
Almoço Executivo	40	4	160	1.920
Churrasco	40	4	160	1.920
<b>TOTAL</b>				<b>11.520</b>

## **8. DOCUMENTAÇÃO ENTREGÁVEL**

**8.1** Os documentos relativos à habilitação da CONTRATADA devem ser mantidos regulares e dentro do prazo de validade, durante toda a execução do contrato.

**8.2** O SEBRAE-SP poderá exigir os documentos supramencionados a qualquer momento, para conferência das condições necessárias à manutenção da adequada prestação de serviços.

**8.3** Os serviços prestados serão agrupados e faturados quinzenalmente.

**8.4** O ciclo de faturamento (data de corte quinzenal) será definido e alinhado com a CONTRATADA no início da vigência do contrato e poderá ser ajustado, se necessário, considerando que o faturamento deverá ocorrer quinzenalmente.

## **9. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO (ANS)**

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

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

**9.3** A CONTRATADA deverá fornecer um relatório, com a comprovação do tempo de funcionamento e indisponibilidades de cada um dos indicadores.



**9.3.1** A veracidade das informações presentes nos sistemas de gerenciamento e controle, bem como nos relatórios encaminhados, são de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

**9.4** Com base no relatório previsto no subitem anterior, o SEBRAE-SP irá apurar os indicadores de ANS estabelecido neste instrumento.

**9.5** **Indicadores:**

**9.5.1** Os indicadores abaixo serão utilizados para acompanhamento dos serviços prestado e seu cumprimento indica que os serviços estão sendo entregues de acordo com a qualidade e desempenho esperados pelo SEBRAE-SP.

**TABELA 1**

<b>INFRAÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
Retorno com a confirmação do recebimento do pedido em até 24 horas	1
Funcionamento do canal de comunicação	1
Atraso nos eventos	2
Montagem, acessórios e utensílios diferentes do contratado	2
Ausência de identificação dos alimentos	2
Alimentos diferentes do contratado sem prévia autorização do solicitante	3
Alimentos estragados, ou manipulados indevidamente	3
Equipe em quantidade inferior ao correspondente para o evento	3
Equipe sem utilização de máscaras, luvas e acessórios necessários para manuseio e higiene	3
Presença de cabelos, pelos, cascas e quaisquer outros itens indesejáveis nos alimentos	3
Servir os alimentos em temperatura diferente da ideal para aquele tipo de alimento	3
Utilizar equipamentos que não sejam compatíveis com a rede elétrica do local	3
Não utilização de materiais e/ou utensílios necessários para prestação de serviço	3
Manusear alimentos em local inadequado e/ou fora do local estipulado para este fim	3

**TABELA 2**

<b>GRAU DE RELEVÂNCIA</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	Desconto de 2% sobre o valor da solicitação
2	Desconto de 3% sobre o valor da solicitação
3	Desconto de 5% sobre o valor da solicitação

**9.5.2** A retenção será limitada ao teto de 30%, sobre o valor mensal do serviço.

**9.5.3** Caso seja superado o percentual máximo permitido no mês, a diferença será descontada na próxima fatura.



**9.5.4** A adoção dos descontos oriundos do não cumprimento Acordo de Níveis de Serviço - SLA são independentes entre si, podendo ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, tais como a exigência de reparação dos danos advindos das irregularidades ou inexecução constatada, dentre outras em direito admitidas.

**9.5.5** A adoção do Acordo de Níveis de Serviço - SLA não impede que sejam aplicadas as penalidades previstas em contrato.

## **10. SUBCONTRATAÇÃO**

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

**10.1.1** Serviço de transporte dos alimentos e das bebidas, bem como dos utensílios utilizados na organização, montagem e disposição dos mesmos.

## **11. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

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

## **12. VIGÊNCIA**

**12.1** A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses.



### ITEM 01 - FORNECIMENTO DE BISCOITOS FINOS

O atendimento mínimo é de 10 pessoas e a duração do serviço é de até 01 hora, com uma tolerância de até 30 minutos. O serviço será personalizado com a seleção de:

- Até **05 opções** distintas de Biscoitos Finos selecionados pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

- Canelinha em palito;
- Casadinho;
- Biscoito nata;
- Palmier;
- Champanhota;
- Folhado doce (recheio de Nutella, chocolate, banana, frutas vermelhas, mel e nozes etc.);
- Biscoito Mentirinha;
- Rosca de milho com erva doce;
- Trança de canela;
- Trança de coco;
- Biscoito juju;
- Pão de mel;
- Palito de chocolate;
- Enroladinho de goiaba;
- Beijinho;
- Biscoito amor perfeito;
- Biscoito quebra-cabeça;
- Biscoito nata com coco;
- Palitinho de queijo.
- Biscoito mineirinho salgado;
- Grissini de parmesão;
- Gravatinha folhada amanteigada;
- Pretzel salgado.

Ingredientes a base de produtos naturais de farinha de trigo, fermento, margarina, açúcar, amido de milho, essências, leite e ovos podendo conter outros ingredientes permitidos na legislação que enriqueça e conserve o produto, sem gordura trans e corantes artificiais.



## **ITEM 02 – CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ EXECUTIVO**

O atendimento mínimo é para 10 pessoas, com uma duração de serviço de 01 hora, e uma tolerância de até 30 minutos. O serviço será personalizado com a seleção de:

- Até **12 opções** distintas de salgados, escolhidas pela CONTRATANTE;
- Até **10 opções** distintas de doces, escolhidas pela CONTRATANTE.
- Até **08 opções** distintas de bebidas quentes e frias.

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

### **OPÇÕES SALGADAS**

- Pão de queijo;
- Petit fours;
- Mini Croissant recheado com Queijo;
- Mini Croissant recheado com Frango;
- Mini Croissant recheado com Presunto;
- Mini Croissant recheado com Salmão;
- Mini Croissant recheado com Presunto e queijo;
- Mini Croissant recheado com Peito de peru e queijo branco;
- Mini Trouxinha de frango;
- Mini Trouxinha de carne;
- Mini Trouxinha de palmito;
- Mini Pastel assado de cogumelos;
- Mini Pastel assado de queijo;
- Mini Pastel assado de carne;
- Mini Folhado de frango;
- Mini Folhado de queijo;
- Mini Sanduíche de abacate e bacon;
- Mini Sanduíche integral de peito de peru com queijo branco;
- Mini Sanduíche de pão sírio com presunto e queijo;
- Mini Sanduíche de forma com pasta de ovos;
- Mini Sanduíche de pão de batata com queijo minas
- Pão italiano com caprese;
- Pão australiano com pasta de azeitona;
- Mini baguete com atum;
- Mini baguete com frango desfiado.
- Torta (frango, queijo ou palmito);
- Quiche (tomate seco, lorraine, frango ou queijo);
- 02 tipos de Pastas (homus, requeijão, coalhada seca; babaganuche, tapenade de azeitonas, relish de tomate etc.) acompanhadas de torradas ou pães específicos para essa finalidade.

### **OPÇÕES DOCES**

- Croissant com recheio sabor Framboesa
- Croissant com recheio sabor Morango;
- Croissant com recheio sabor Nutella;
- Croissant com recheio sabor Chocolate;
- Bolo de Chocolate;
- Bolo de Cenoura;
- Bolo de Fubá;



- Bolo Formigueiro;
- Bolo de Aipim;
- Bolo de Iogurte;
- Bolo de Milho cremoso;
- Bolo de Coco;
- Bolo de Laranja;
- Bolo de Morango;
- Bolo de Maracujá;
- Bolo de Abacaxi;
- Bolo de Banana;
- Bolo de Maça com nozes;
- Bolo de Limão;
- Bolo de Goiabada cascão;
- Muffins;
- Bom Bocado;
- Carolinas;
- Mini sonhos;
- Bomba de chocolate;
- Frutas da época: (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã etc.);
- Salada de Fruta;
- 02 tipos de Geleias (morango, laranja, frutas vermelhas, pimenta caseira etc.) acompanhadas de torradas ou pães específicos para essa finalidade.

#### **BEBIDAS**

- Suco natural (Sabores diversos);
- Refrigerante (Sabores diversos e/ou zero açúcar);
- Água com e sem gás;
- Café;
- Leite;
- Chá;
- Chocolate quente.



### **ITEM 03 – COQUETEL**

O atendimento mínimo é para 10 pessoas, com uma duração de serviço de até 04 horas, com uma tolerância de até 30 minutos. O serviço será personalizado com a seleção de:

- Até **12 opções** distintas de salgadas, escolhidas pela CONTRATANTE;
- Até **05 opções** distintas de bebidas.
- Até **03 opções** distintas de sobremesa.
- Mesa de café, com todos os itens conforme descritos neste cardápio.

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

### **OPÇÕES SALGADAS**

- Canapés variados;
- Mini salgados do tipo bolinho de bacalhau;
- Mini salgados do tipo bolinho de queijo;
- Mini salgados do tipo coxinhas de frango;
- Mini salgados do tipo risoles de carne com azeitona
- Mini salgados do tipo rissole de camarão;
- Mini salgados do tipo enroladinho de presunto e queijo;
- Mini salgados do tipo quibe;
- Mini empada de frango com requeijão;
- Mini empada de ricota com espinafre;
- Mini empada de camarão;
- Mini empada de queijo;
- Mini esfiha de carne;
- Mini esfiha de queijo;
- Mini esfiha de escarola com queijo;
- Mini quiche de ricota com espinafre;
- Mini quiche de alho poró;
- Mini quiche de brócolis com queijo;
- Mini pastel de forno de queijo;
- Mini pastel de forno de carne;
- Mini pastel de forno de palmito;
- Mini pastel de forno de ricota com espinafre;
- Mini Vol au Vent de creme de camarão, salame, três queijos etc;
- Mini hamburguer com queijo e salada;
- Mini Pizza (Sabores variados)
- Mini folhado de ricota e tomate seco;
- Mini folhado de bacalhau;
- Mini folhado de frango;
- Mini folhado de ameixa com fios de ovos;
- Mini folhado de carne de sol com aipim;
- Mini folhado de castanha do pará;
- Mini folhado de salmão com queijo suíço;
- Mini folhado de alho poró;
- Mini fohado de nozes;
- Tartelete de peito de peru e queijo branco;
- Tartelete de ricota com ervas;
- Tartelete de salmão defumado;
- Tartelete de ervas finas com gorgonzola;



- Tartelete de damasco e queijo brie;
- Bombinhas de carne seca com cream cheese;
- Trouxinha de frango;
- Trouxinha de carne;
- Trouxinha de palmito;
- Carolina recheada com creme de atum;
- Carolina recheada com ricota e tomate seco;
- Carolina recheada com salpicão de frango
- Bobo de camarão servido na mini moranga ou tartelheite folhada;
- Camarão com gergelim ao molho agridoce;
- Porções individuais de escondidinho com carne seca;
- Creme quente de Vatapá;
- Creme quente de Siri;
- Creme quente de Bacalhau;
- Creme quente de Camarão;
- Creme quente de Frango defumado;
- Creme quente de Cebola com queijo;
- Creme quente de Aspargo;
- Creme quente de Milho;
- Creme quente de Funghi;
- Creme quente de Palmito.

Os cremes deverão ser servidos em réchauds de porcelana, acompanhado de casquinha e/ou bejuzinhos.

#### **SOBREMESAS**

- Bolo (chocolate, laranja, maracujá, maçã com nozes, limão etc.);
- Doces de festa: Beijinho, brigadeiro, bicho de pé ou cajuzinho.
- Doces (bom-bocado, muffins e bombinha de chocolate);
- Mini sonhos;
- Mouses de frutas variadas;
- Pudim;
- Sorvete.
- Fruta (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã);
- Tortas sabores variados.

#### **BEBIDAS**

- Suco natural (Diversos sabores);
- Refrigerante (comum e zero de cada);
- Água com e sem gás.

#### **MESA DE CAFÉ**

- Café;
- Adoçante e açúcar;
- Chá (dois ou mais tipos);
- Petit fours;
- Gotinhas de chocolate;
- Tirinhas de laranja;
- Biscoitos finos;
- Balas variadas.

Caso a contratada não cumpra com as condições de qualidade mencionadas acima, o contratante poderá solicitar a substituição imediata dos itens.



#### **ITEM 04 – BRUNCH**

O atendimento mínimo é para 10 pessoas, com uma duração de serviço de 03 horas, e uma tolerância de até 30 minutos. O serviço será personalizado com a seleção de:

- Até **12 opções** distintas de salgadas, escolhidas pela CONTRATANTE;
- Até **03 opções** distintas de sobremesa.
- Até **05 opções** distintas de bebidas.

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

#### **OPÇÕES SALGADAS**

- Canapés variados;
- Mini torradas com antepastos;
- Bruschetta de mussarela de búfala com tomate seco;
- Mussarela de búfala e tomate cereja no palito;
- Mousse de salmão defumado com base de pão italiano ou torradas;
- Mousse de Gorgonzola com base de pão italiano ou torradas;
- Salada de Kani com camarão ao molho vinagrete;
- Terrina Francesa;
- Mini porções de salada Caesar;
- Mini porções de salada Primavera;
- Mini porções de salada Waldorf;
- Mini porções de salada Caprese;
- Mini porções de salada Grega;
- Mini porções de penne aos 4 queijos;
- Mini porções de penne a bolonhesa;
- Mini porções de penne a parisiense;
- Mini porções de penne ao mediterrâneo;
- Mini porções de risoto de camarão;
- Mini porções de risoto ao funghi;
- Mini porções de risoto caprese;
- Mini porções de risoto de queijo;
- Mini porções de polenta com carne de sol desfiada;
- Mini porções de polenta com calabresa;
- Mini porções de polenta com queijo;
- Mini porções de escondidinho de carne seca com aipim;
- Mini porções de escondidinho de calabresa;
- Mini porções de escondidinho de queijo;
- Mini porções de fricasse de frango;
- Mini sanduíches de ricota com tomate seco;
- Mini sanduíches de peito de peru, queijo minas, alface e tomate;
- Mini sanduíches de salame italiano, queijo, alface e tomate;
- Mini Croissant recheado com Queijo;
- Mini Croissant recheado com Frango;
- Mini Croissant recheado com Presunto;
- Mini Croissant recheado com Salmão;
- Mini Croissant recheado com Presunto e queijo;
- Mini Croissant recheado com Peito de peru e queijo branco;
- Bobo de camarão servido na mini moranga;
- Camarão com gergelim ao molho agridoce;



- Creme quente de Vatapá;
- Creme quente de Siri;
- Creme quente de Bacalhau;
- Creme quente de Camarão;
- Creme quente de Frango defumado;
- Creme quente de Cebola com queijo;
- Creme quente de Aspargo;
- Creme quente de Milho;
- Creme quente de Funghi;
- Creme quente de Palmito.

Os cremes deverão ser servidos em réchauds de porcelana, acompanhado de casquinha e/ou bejuzinhos.

#### **SOBREMESAS**

- Bolo (chocolate, laranja, maracujá, maçã com nozes, limão etc.);
- Doces de festa: (Beijinho, brigadeiro, bicho de pé ou cajuzinho);
- Doces (bom-bocado, muffins e bombinha de chocolate);
- Mini sonhos;
- Mouses de frutas variadas;
- Pudim;
- Sorvete.
- Fruta (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã);
- Tortas sabores variados.

#### **BEBIDAS**

- Suco natural (Diversos sabores);
- Refrigerante (comum e zero de cada);
- Água com e sem gás.



### **ITEM 05 – REFEIÇÃO EXECUTIVA**

O atendimento mínimo é para 10 pessoas, com uma duração de serviço de 03 horas, e uma tolerância de até 30 minutos. Cada serviço solicitado será personalizado com a seleção de:

- **02 opções** distintas de carne vermelha, escolhidas pela CONTRATANTE;
- **02 opções** distintas de carne branca, escolhidas pela CONTRATANTE;
- **01 opção** de frutos do mar, selecionada pela CONTRATANTE;
- **03 opções** de vegetais/vegetarianas;
- **02 opções** de saladas;
- **04 opções** de acompanhamento;
- **01 opção** de massa;
- **03 opções** de sobremesa;
- **04 opções** de bebidas;
- **01 mesa de café**, com todos os itens descritos no cardápio.

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

#### **CARNES VERMELHAS**

- Filé ao molho de mostarda;
- Filé com alcaparras ao molho de mostarda;
- Filé ao molho roquefort;
- Filé com queijo de cabra;
- Filé com pimenta rosa;
- Filé ao molho madeira;
- Filé com shitake;
- Filé ao molho satay;
- Filé recheado com espinafre;
- Parma Steak de filé ao molho vermelho;
- Filé recheado com cogumelos frescos;
- Medalhão com bacon e manteiga de ervas;
- Picanha ao alho;
- Carne de sol com pirão de leite;
- Carne seca com abobora;
- Picanha ao molho de champanhe;
- Lombo de porco ao curry com manga;
- Lombo com vinagre balsâmico e pimentão;
- Lombo de porco com cerveja e feijão fradinho;
- Lombo de porco com uva e laranja juliene.

#### **CARNES BRANCAS**

- Frango Picante com limão;
- Frango com cidra e maçã;
- Frango com champanhe e estragão;
- Frango com ameixa e amêndoas;
- Frango à Veronique (com molho de uvas verdes);
- Frango a Michelangelo (com azeitonas pretas e requeijão);
- Frango com alho poro e cogumelos;
- Tagine e frango com gengibre e azeitona com cuscuz;
- Frango com pêra e castanha do Pará ou frango ao molho de laranja;
- Frango com especiarias e castanha de caju;
- Peito de peru com crosta de ervas e molho de amora;



- Peito de frango com cobertura de curry e geleia de laranja;
- Peito de peru recheado com presunto cru e molho de damasco;
- Peito de peru com crosta de ervas e molho de amora;
- Chester fatiado ao molho de ervas finas.

#### **FRUTOS DO MAR**

- Bacalhau nas natas;
- Bacalhau espiritual;
- Bobo de bacalhau;
- Bobó de camarão;
- Filé de salmão ao molho de manjeriçãõ;
- File de salmão ao molho de limão;
- Filé de salmão caramelado com gengibre e limão;
- File de salmão com crosta de gergelim e molho de gengibre;
- Filé de salmão ao molho de maracujá;
- Filé de salmão ao molho de ervas finas;
- Filé de salmão assado com Endro Dill;
- Filé de salmão grelhado ao molho de alcaparras;
- Filé de badejo ao molho de alcaparras;
- Medalhão de salmão com os molhos citados acima;
- Medalhão de robalo com os molho citados acima;
- Robalo recheado com ervas finas ao forno;
- Truta com amêndoa.

#### **VEGETAIS/VEGETARIANOS**

- Brócolis refogado com amêndoa;
- Brócolis e cenoura refogados com amêndoas e gengibre;
- Tomate recheado com ricota e ervas;
- Ervilha torta com tomate, manjeriçãõ e creme de leite;
- Batata doce assada com laranja e amêndoas;
- Espinafre com amêndoa gratinada;
- Refogado de vegetais e castanha de caju (cenoura, cebola, salsãõ, ervilha torta, castanha de caju);
- Batata assada com pesto;
- Couve flor gratinada com queijo cheddar;
- Panaché de legumes;
- Batata dourada com alho;
- Batata Gratinada;
- Batata Saute;
- Batata com bacon e queijo;
- Purê de batata doce com maça;
- Purê de aipim com creme de leite fresco;
- Suflê de abóbora com castanha do Pará;
- Cenoura caramelada com cravo e mel;
- Purê de batata inglesa;
- Purê de abóbora hokaido com castanha do Pará;
- Purê de batata Baroa;
- Salpicãõ de peito de frango defumado com nozes;
- Hamburguer vegetariano;
- Almondegas vegetarianas;
- Beringela a parmegiana.

#### **SALADAS**

- Salada Waldorf;



- Salada verde tropical com folhas nobres (alface crespa, alface americana, alface roxa, agrião, radicchio, lascas de parmesão, morango, kiwi ao molho de aceto balsâmico);
- Salada verde napolitana (folhas, muçarela de búfala, tomate seco);
- Salada grega (folhas, filé de anchova, queijo branco, azeitona preta);
- Salada de rúcula com pêra e lascas de parmesão;
- Salada de arroz selvagem, cenoura, passas, etc.;
- Salada de vegetais (repolho, cenoura, cebola, salmão, rabanete, pimentão, brócolis);
- Salada verão - folhas, frutas e nozes – (03 frutas da estação e molho de iogurte);
- Salada Primavera (folhas, pepino japonês, manga, tomate cereja com molho de laranja ou maracujá);
- Salada Malunga (folhas, croutons, frango desfiado, cenoura Juliene e queijo);
- Salada verde com camarão (folhas, camarão e manga com molho de mel e gergelim torrado).

#### **ACOMPANHAMENTOS**

- Arroz com passas;
- Arroz com passas e amêndoa;
- Arroz com amêndoa;
- Arroz com açafrão e castanha de caju;
- Arroz com açafrão e ervilha fresca;
- Arroz com brócolis;
- Arroz com ervilha e presunto;
- Arroz com amêndoa à moda Síria;
- Arroz sírio (com cabelo de anjo);
- Arroz com laranja;
- Pilaf (cenoura, pimentão, ervilha fresca e cogumelos frescos).
- Feijão carioca;
- Feijão Preto;
- Purê de batata;
- Batatas Fritas;

#### **MASSAS**

- Espaguete com molho de tomate, tomate cereja, queijo e manjericão;
- Espaguete ao pesto;
- Penne aos quatro queijos com cubos de presunto;
- Penne à parisiense
- Fettucine ao funghi;
- Cannelloni de ricota e espinafre ao molho vermelho;
- Ravioli de massa verde recheado com shimeji e ricota com molho bechamel;
- Lasanha à bolonhesa
- Rondelli de presunto e queijo com molho ao sugo;
- Rondeli de ricota e espinafre ao molho ao sugo;

#### **SOBREMESAS**

- Bolo (chocolate, laranja, maracujá, maçã com nozes, limão etc.);
- Doce (bom-bocado, muffins e bombinha de chocolate);
- Fruta (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã);
- Tortas sabores variados;
- Mouses de frutas variadas;
- Pudim;
- Sorvete.

#### **BEBIDAS**

- Suco natural (Diversos sabores);
- Refrigerante (comum e zero de cada);
- Água com e sem gás.



#### **MESA DE CAFÉ**

- Café;
- Adoçante e açúcar;
- Chá (dois ou mais tipos);
- Petit fours;
- Gotinhas de chocolate;
- Tirinhas de laranja;
- Biscoitos finos;
- Balas variadas.

#### **MÃO DE OBRA PARA REFEIÇÕES TIPO EXECUTIVA**

A contratada é responsável por dimensionar a equipe necessária para montagem, manuseio, organização e desmontagem dos serviços conforme a quantidade de público a ser atendido.

- **GARÇON**

- 01 profissional para cada 15 (quinze) pessoas.
- Os profissionais devem estar devidamente uniformizados, atendendo aos pré-requisitos da legislação vigente em relação à higiene pessoal.



### **ITEM 06 – REFEIÇÃO CHURRASCO**

O atendimento mínimo é para 10 pessoas, com uma duração de serviço de 03 horas, e uma tolerância de até 30 minutos, serviço de *buffet* tipo Americano (Self-Service). Cada serviço solicitado será personalizado com a seleção de:

- **Salada:** Todos os itens descritos no cardápio;
- **Entrada:** Todos os itens descritos no cardápio;
- **Guarnições:** Todos os itens descritos no cardápio;
- **03 opções/cortes** de carne vermelha;
- **02 opções/cortes** de carne branca;
- **02 opções/cortes** de carne suínas;
- **02 opções** vegetarianas;
- **03 opções** de sobremesas;
- **04 opções** de bebidas.

A CONTRATADA ficará responsável por fornecer os itens escolhidos em quantidade adequada/suficiente para atender ao público especificado pela CONTRATANTE na solicitação.

#### **SALADAS**

- Vinagrete;
- Salada verde (rúcula, agrião, alface americana), com molho;
- Maionese de legumes.

#### **ENTRADAS**

- Pão de alho na brasa;
- Queijo coalho;
- Pão Francês.

#### **GUARNIÇÕES**

- Arroz Branco;
- Farofa com bacon;
- Farofa Tropical;
- Batata bolinha.

#### **CARNES VERMELHAS**

- Picanha;
- Baby beef;
- Maminha de alcatra;
- Alcatra;
- Fraldinha;
- Cupim;
- Costela.

#### **CARNES BRANCAS**

- Coração de frango;
- Coxinha da asa;
- Tulipa;
- Peito do frango;
- Linguiça de frango.

#### **CARNES SUÍNAS**

- Linguiça;



- Lombrinho de porco;
- Panceta;
- Costelinha;
- Picanha suína.

#### **OPÇÕES VEGETARIANAS**

- Vegetais no espeto;
- Cogumelos temperados;
- Milho no espeto;
- Abacaxi grelhado;
- Hambúguer de lentilha ou cogumelo;
- Falafel assado;
- Espetinho de Kafta vegetariano;
- Espetinho de Tofu grelhado;

#### **SOBREMESAS**

- Bolo (chocolate, laranja, maracujá, maçã com nozes, limão etc.);
- Doce (bom-bocado, muffins e bombinha de chocolate);
- Fruta (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã);
- Tortas sabores variados;
- Mousses de frutas variadas;
- Pudim;
- Sorvete.

#### **BEBIDAS**

- Suco natural (diversos sabores);
- Refrigerante (comum e zero de cada);
- Água com e sem gás.

#### **MÃO DE OBRA PARA CHURRASCO**

A contratada é responsável por dimensionar a equipe necessária para montagem, manuseio, organização e desmontagem dos serviços conforme a quantidade de público a ser atendido.

##### ● **GARÇON**

- 01 profissional para cada 15 (quinze) pessoas.
- Os profissionais devem estar devidamente uniformizados, atendendo aos pré-requisitos da legislação vigente em relação à higiene pessoal.

##### ● **CHURRASQUEIRO**

- 01 profissional.
- O profissional deverá estar devidamente uniformizado, atendendo aos pré-requisitos da legislação vigente em relação à higiene pessoal.

**ANEXO – APRESENTAÇÃO DAS MESAS**

Abaixo estão fotos referenciais para os serviços de cada item:

Apresentação biscoitos finos:





Apresentação café da manhã executivo:





Apresentação coquetel:





Apresentação brunch.





Apresentação de refeição executivo:





Apresentação churrasco:





**ANEXO DA DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS**

Declaro que o pagamento deverá ser efetuado mediante crédito em conta corrente da titularidade de **FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA**. Para tanto informo:

Nome do Banco: Banco do Brasil

Número e nome da agência: 0394-8

Número da conta corrente: 128807-3

Tipo da conta: Corrente

---

**RODRIGO FRANCO NEVES**

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



## ANEXO DO PEDIDO DE FORNECIMENTO / EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

PEDIDO Nº XXX/2024, REFERENTE AO PROCESSO 0074/2024, QUE ENTRE SI FAZEM O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP E A EMPRESA FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA.

### **DAS PARTES E SEUS REPRESENTANTES**

CONTRATANTE: SEBRAE-SP - SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO.

CONTRATADA:

### **DO FUNDAMENTO LEGAL**

Este instrumento decorre de licitação instaurado sob a modalidade Pregão eletrônico para registro de preços, nos termos do processo nº 0074/2024 e respectiva Ata de Registro de Preços nº 002/2024, assinada entre as partes, submetendo a todos às disposições constantes do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE e às cláusulas e condições aqui estabelecidas.

### CLÁUSULAS CONTRATUAIS

#### Cláusula Primeira - Do Objeto

1.1. Por meio do presente instrumento, a contratada se obriga a prestar ao contratante os serviços e/ou a fornecer os produtos seguintes:

PRODUTOS E/OU SERVIÇO:

QUANTIDADE:

#### Cláusula Segunda – Do Valor deste instrumento

2.1. Dá-se a este termo, o valor de R\$......

#### Cláusula Terceira - Da Vigência

3.1. O prazo de vigência deste instrumento será de XX (XXXXXXXX) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do SEBRAE-SP, de acordo com as possibilidades legais.



**3.2.** Caso este instrumento seja prorrogado de modo que sua vigência ultrapasse 12 (doze) meses, após este período poderá o mesmo ser reajustado de acordo com o IPCA-IBGE (Índice de Preço ao Consumidor Amplo).

**Cláusula Quarta - Das Disposições Gerais**

**4.1.** Este instrumento obedece a todas as disposições constantes da ata de registro de preços nº 002/2024, a qual fora devidamente assinada entre as partes, inclusive no tocante às especificações do objeto, valores registrados, responsabilidades das partes, forma de pagamento, penalidades, obrigações trabalhistas, disposições finais e eleição de Foro competente.

São Paulo,

\_\_\_\_\_  
SEBRAE-SP

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

**TESTEMUNHAS:**

Nome:

Nome:

**ANEXO - PROPOSTA COMERCIAL**

Ao  
 Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP  
 Processo nº 0074/2024  
 Pregão Eletrônico SRP nº 90034/2024  
 Data da Proposta Comercial: 20/08/2024  
 Validade da Proposta: **90 (noventa) dias.**

Razão Social: Full House Buffet Produções e Eventos LTDA  
 CNPJ: 31.420.049/0001-27  
 Telefone: 21 3583-4730  
 E-mail: nina.gourmetrj@fullhouseeventosrj.com.br  
 Contato: Rodrigo Franco Neves



ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Biscoitos finos	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 19,00	R\$ 36.480,00
2	Café da manhã executivo	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 59,00	R\$ 113.280,00
3	Coquetel	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 110,00	R\$ 211.200,00
4	Brunch	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 140,00	R\$ 268.800,00
5	Refeição executivo	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 120,00	R\$ 230.400,00
6	Refeição churrasco	Unidade/Pessoa	1920	R\$ 185,00	R\$ 355.200,00

**TOTAL DA PROPOSTA COMERCIAL**

**R\$ 1.215.360,00**

**um milhão, duzentos e quinze mil, trezentos e sessenta reais**

O (s) valor (es) ora descrito (s) abarca (m) todas as despesas com materiais, mão de obra, infraestrutura, transporte, deslocamento, estadia, alimentação, seguros, impostos, taxas, tributos, incidências fiscais, contribuições de qualquer natureza ou espécie, encargos sociais, trabalhistas, salários, custos diretos e indiretos e quaisquer outras obrigações ou despesas necessárias à perfeita execução do objeto contratual.

São Gonçalo-RJ, 20 de Agosto de 2024

Rodrigo Franco Neves  
 Sócio Proprietário  
 CPF: 113.614.107-36



# PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

## 002 - Proc. 0074-2024 - Serviço de Buffet - Diretoria - FULL HOUSE BUFFET PRODUÇÕES E EVENTOS LTDA

O documento acima foi proposto para assinatura digital através da plataforma de assinaturas do SEBRAE. Para verificar a autenticidade das assinaturas clique neste link

<https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#!/search?codigo=3F-DF-29-F0-2D-C0-D9-83-FB-38-FE-26-5B-8C-7B-C8-C2-79-5B-22> acesse o site

<https://assinaturadigital.sebrae.com.br/verificadorassinaturas/#!/search> e digite o código abaixo:

**CÓDIGO:** 3F-DF-29-F0-2D-C0-D9-83-FB-38-FE-26-5B-8C-7B-C8-C2-79-5B-22

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status é(são):

✓ **Marco Antonio Scarasati Vinholi - 326.\*\*\*.\*\*\*-62** - 06/09/2024 13:40:46

**Status:** Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

**IP:** 24.\*\*\*.\*\*\*.\*\*\*0

✓ **RODRIGO FRANCO NEVES - 113.\*\*\*.\*\*\*-36** - 09/09/2024 10:04:25

**Status:** Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

**IP:** 186.\*\*\*.\*\*\*.\*\*\*5

✓ **Reinaldo Pedro Correa - 813.\*\*\*.\*\*\*-20** - 16/09/2024 15:05:47

**Status:** Assinado eletronicamente, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

**IP:** 131.\*\*\*.\*\*\*.\*\*\*6

# PROTOCOLO DE TESTEMUNHA(S)

✓ **Elaine Cristina Milani Kissmann - 270.\*\*\*.\*\*\*-11** - 06/09/2024 16:57:26

**Status:** Assinado eletronicamente como testemunha, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

**IP:** 189.\*\*\*.\*\*\*.\*\*\*9

✓ **Renato Lopes - 053.\*\*\*.\*\*\*-84** - 09/09/2024 10:07:02

**Status:** Assinado eletronicamente como testemunha, mediante senha de rede, pessoal e intransferível

**IP:** 186.\*\*\*.\*\*\*.\*\*\*5

