



CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (LICIT) Nº 0051/2024, REFERENTE AO PROCESSO 0768/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90051/2024, QUE ENTRE SI FIRMAM O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP E A EMPRESA MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA.

QUADRO INFORMATIVO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

1. OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos e bebidas para o Espaço do Colaborador na Feira do Empreendedor 2024 do SEBRAE-SP – **Lotes 02 e 04**, cujas especificações constam do termo de referência e demais anexos.
2. VIGÊNCIA: 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.
3. VALOR TOTAL DO CONTRATO: **R\$ 231.479,25** (duzentos e trinta e um mil, quatrocentos e setenta e nove reais e vinte e cinco centavos).

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”.

CONTRATADA: MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA, com endereço na Rua Pereque, nº 42 – Jardim Monte Líbano – Santo André/SP - CEP: 09290-620, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.199.745/0001-70 , neste ato representada pela Sra. **MARISA LIPI**, 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 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

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

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

2.1.2. Prestar garantia 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, se for o caso;

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

2.1.4. 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;

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

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

2.1.7. 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;



- 2.1.8.** 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.
- 2.1.9.** Apresentar cópia das alterações do contrato social ou de seu estatuto.
- 2.1.10.** 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.
- 2.1.11.** Entregar ao gestor do Contrato o Termo de Recebimento Provisório, se exigível;
- 2.1.12.** 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;
- 2.1.13.** 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;
- 2.1.14.** 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;
- 2.1.15.** 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;
- 2.1.16.** Não caucionar ou utilizar este contrato em qualquer operação financeira, salvo com anuência do CONTRATANTE;
- 2.1.17.** Não utilizar a marca SEBRAE ou qualquer material desenvolvido pelo CONTRATANTE, salvo quando necessário a execução do objeto contratual, mediante autorização prévia;
- 2.1.18.** Administrar e executar todos os contratos firmados com terceiros, bem como responder por todos os efeitos desses contratos perante terceiros e o próprio CONTRATANTE;

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

2.1.20. 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;

2.1.21. 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.

2.1.22. 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.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS RESPONSABILIDADES

3.1. Constituem responsabilidades da CONTRATADA:

3.1.1. 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);

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

3.1.3. 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;

3.1.4. Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos sociais, fiscais, seguros, indenizações e outros dispêndios ocasionados pelo vínculo empregatício mantido entra 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;

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

3.1.6. 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.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS E DA CONFIDENCIALIDADE

4.1. 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 90051/2024, 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.

4.2. 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, do Edital de Pregão Eletrônico SEBRAE-SP 90051/2024, sem o consentimento prévio e expresso da contraparte.

4.3. 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.

4.4. 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.



4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. Além desta cláusula, a CONTRATADA deve observar as disposições específicas mencionadas no Termo de Referência em relação a proteção dos dados pessoais, se couber.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA COMPOSIÇÃO DO VALOR DESTES CONTRATOS

5.1. O valor total deste contrato é de R\$ 231.479,25 (duzentos e trinta e um mil, quatrocentos e setenta e nove reais e vinte e cinco centavos), sendo assim composto e conforme proposta comercial anexa.

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 2	R\$ 57.480,00

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 4	R\$ 173.999,25

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. 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.

6.2. 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.

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

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

6.5. 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.

6.6. 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 6.3., e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

= Percentual da taxa anual = 6%

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

7.1. A vigência contratual 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.

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. 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:

8.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

8.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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



- 8.1.5.** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 8.1.6.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 8.1.7.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 8.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
 - 8.2.1.** 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;
 - 8.2.2.** 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:
 - 8.2.2.1.** 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;
 - 8.2.2.2.** 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de: retardamento imotivado da execução da obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
 - 8.2.2.3.** 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.
 - 8.2.3.** 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 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7 e 8.1.8, hipóteses nas quais, após o processamento do processo sancionador no âmbito do SEBRAE-SP, os autos serão encaminhados para deliberação final do SEBRAE Nacional.
- 8.2.4.** Multa:
 - 8.2.4.1.** Moratória de:
 - 8.2.4.1.1.** 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;
 - 8.2.4.1.2.** 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 8.2.4.1.1, até o limite de 30 (trinta) dias.
 - 8.2.4.2.** Compensatória de:

8.2.4.2.1. 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) para as infrações descritas nos subitens 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7 e 8.1.8, sobre o valor total do pedido de execução do serviço;

8.2.4.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido de execução do serviço, para a infração prevista no subitem 8.1.2, relativa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.2.4.2.3. 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 8.1.3;

8.2.4.2.4. 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 8.1.4;

8.2.4.2.5. 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 8.1.1.

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

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

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

8.5.1. 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.

8.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.6.3. os danos que dela provierem para à CONTRATANTE;

8.6.4. o caráter pedagógico da sanção.

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



8.7.1. 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.

8.7.2. 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.

8.8. 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.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

9.1. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO CÓDIGO DE ÉTICA

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

11.1. 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.

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

11.3. 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.

11.4. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

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

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

13.3. A rescisão do contrato poderá ser:

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

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

13.3.3. Judicial, nos termos da legislação.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2. 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.

14.3. 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.



14.4. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

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

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

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

São Paulo.

MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI
Diretor Técnico
SEBRAE-SP

MARISA LIPI
MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA

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

TESTEMUNHAS:

Nome: MICHELLE DE OLIVEIRA

Nome: SOAME CRISTINA FRANCHI

**ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 0768/2024**

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos e bebidas para o Espaço do Colaborador na Feira do Empreendedor 2024 do SEBRAE-SP.

2. JUSTIFICATIVA

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

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

2.3. Um fator determinante para realização da Feira em 2023 foi a força de trabalho do corpo funcional do SEBRAE-SP, que além de participar do planejamento e da organização das atrações, esteve presente durante todos os dias da FE, fazendo as ações acontecerem. Para 2024, propõe-se a criação de um espaço para o colaborador ser acolhido nos intervalos das atividades de trabalho ao longo de sua jornada no evento.

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

2.5. A realização da “Feira do Empreendedor 2024” ocorrerá no período de 11 a 14 de outubro de 2024.

2.5.1. Horário: das 10:00 às 20:00.

2.5.2. Local: São Paulo Expo - Rodovia dos Imigrantes, s/n - Km, 1,5.



3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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

3.2. A contratação está dividida em 05 (cinco) lotes, sendo assim distribuídos:

3.2.1. LOTE 1 - BEBIDAS

3.2.2. LOTE 2 - FRUTAS

3.2.3. LOTE 3 - SANDUICHES, BOLOS E DOCES

3.2.4. LOTE 4 - COMIDA QUENTE

3.2.5. LOTE 5 – BARRAQUINHAS

3.3. LOTE 1 - BEBIDAS *SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h) *

ITEM	DESCRIÇÃO		QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Café Coado	Servido em Garrafa Térmica –(incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
2	Café expresso	Máquinas de café expresso incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
3	Leite Integral	(Açúcar, adoçante, mexedor e copo de papel biodegradável). Leite quente servido em garrafa térmica	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000
4	Leite sem lactose	Leite quente servido em garrafa térmica 5 litros por dia	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400
5	Bebida vegetal	Soja/amêndoa/coco/arroz/amendoim sendo uma opção por dia. 2 embalagens tetra pak por dia variando os sabores.	100	4	400	2 copos (200ml) por pessoa	800
6	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó). Deverão ser servidos em refresqueiras elétricas, variadas conforme os dias de evento	1 uma refresqueira dupla ou 2 (duas) refresqueiras simples. * dia 1: laranja e uva * dia 2: abacaxi e caju * dia 3: laranja e melancia * dia 4: uva e limão	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	7200 (com 20% excedente)



7	Suco Vegano	1 opção de suco vegano por dia Uva integral Laranja integral Couve com laranja Cenoura com laranja	150	4	600	2 copos (200ml) por pessoa	1200
8	Água saborizada	Com variações de sabores conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000
9	Refrigerante Servidos em jarras, na versão normal e sem açúcar. 2 opções de sabores (cola e guaraná).	200 ml mini pet O refrigerante deverá ser mantido gelado em tinas com gelo, e a CONTRATADA deverá fornecer gelo próprio para consumo.	750	4	3000	3 mini pets por pessoa	9000 mini pets

3.4. LOTE 2 – FRUTAS *SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h)***3.4.1. Bancada de Furtas - Será servido no balcão (fornecido pelo SEBRAE-SP).**

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



3.5. LOTE 3 – SANDUICHES NATURAIS, BOLOS E DOCES *SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h) *

3.5.1. SANDUICHES: Será servido no balcão (fornecido pelo SEBRAE-SP). Os alimentos que compõem os itens da tabela a seguir deverão estar embalados individualmente.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Sanduiche natural	<p>* Dia 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanduiche com pão branco (50g) e recheio de requeijão, presunto e queijo - Sanduiche vegano com pão de beterraba e recheio ratatouille (berinjela, abobrinha, abóbora e grelhado em uma marinada de alho, sal e azeite) <p>* Dia 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanduiche vegano com pão de cenoura (50g) e recheio de babaganush - Sanduiche com pão integral e recheio de peito de peru, queijo branco e cream cheese <p>* Dia 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanduiche vegano com pão de beterraba (50g) e recheio de pasta de abobrinha - Wrap com pão sírio integral e recheio de pasta de damasco, alface e muçarela <p>* Dia 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanduiche vegano com pão de mandioquinha e recheio de ervas/berinjela - Sanduiche com mini pão gergelim com pasta de gorgonzola, muçarela, queijo prato - Sanduiche com pão integral com recheio de pasta de ricota, alface e cenoura cortados a julienne 	750	4	3000	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	9.000

	Bolo Natural	Bolo simples (60g) sabores variados (laranja, cenoura, fubá, milho, chocolate coco) mínimo de 3 opção por dia	750	4	3000	3 pedaços de bolo por pessoa, por dia de evento	9.000
	AÇAI	Opções de acompanhamento: granola, banana, leite condensado, leite em pó, mel, morango, chocolate, entre outros.	750	4	3000	1 porção de 200ml por pessoa, por dia de evento	3.000
	Brigadeiro	3 sabores de brigadeiro tradicional e 2 sabores de brigadeiro vegano. Brigadeiro deve ser enrolado no tamanho de 20g e servido em forminhas.	750	4	3000	6 unidades por pessoa, por dia de evento	18.000

3.6. LOTE 4 – COMIDA QUENTE *SERVIDOS A PARTIR DAS 12H00 ÀS 16H00 (COMIDA QUENTE)

3.6.1. A preparação dos alimentos deve ser feita em equipamentos elétricos 220 volts. Não é permitido uso de gás.

3.6.2. Será servido no balcão (fornecido pelo SEBRAE-SP).

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	1º Dia	Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Caldo verde	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Salada na cumbuca - (mix de folhas verdes, manga e tomate cereja) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250



		Opção Vegana: Penne ao molho pesto	75	1	75	3 por pessoa, por dia de evento	225
2	2º Dia	X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Crepe Suíço no palito - (2 sabores salgados e 2 sabores doces) Salgados: Queijo com orégano / Bauru Doce: chocolate ao leite / banana com açúcar e canela / doce de leite	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Salada na cumbuca (mix de folhas verdes, oleaginosas, tomate) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Opção Vegana: Escondidinho de legumes	75	1	75	3 por pessoa, por dia de evento	225
3	3º Dia	Polenta mole com ragu de linguiça calabresa com parmesão servido no pote término descartável de isopor branco de 237ml	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Salada na cumbuca (alface, tomate, palmito, milho e cebola) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Opção Vegana: Sanduiche de falafel	75	1	75	3 por pessoa, por dia de evento	225
4	4º Dia	X-Burguer - 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250

		Sanduche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Salada na cumbuca (mix de folhas verdes, cenoura, beterraba e tomate) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas)	750	1	750	3 por pessoa, por dia de evento	2250
		Opção Vegana: Estrogonofe de abobrinha ou berinjela	75	1	75	3 por pessoa, por dia de evento	225



3.7. LOTE 5 – BARRAQUINHAS* SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h)*

3.7.1. Os produtos serão servidos em barraquinhas personalizadas com o nome da comida e o logo do SEBRAE-SP.

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

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Barraquinha de Pipoca Salgada e Pipoca Doce	2 tipos de pipoca, doce e salgada, servida em saquinhos individuais de no mínimo 14,5 cm por 8,5 cm. Deve fornecer sal, pimenta e manteiga disponibilizada em bisnaga de plástico	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12.000
2	Barraquinha de batata frita ou minipastel ou churros ou pão de queijo	1 tipo de batata chips preparadas sem glúten e servidas em caixinhas individuais de 7 cm de comprimento, 10 cm de largura e 5 cm de altura. Deve fornecer sal, pimenta, ketchup, mostarda e maionese disponibilizada em bisnaga de plástico. Os minipastéis deverão ter entre 4cm e 6cm, sabores queijo e carne Os churros deverão ter 6cm, sabores doce de leite e chocolate ao leite Os pães de queijo deverão ter 10g	750	4	3000	3 unidades por pessoa por dia de evento	9.000



3.8. PARA TODOS OS LOTES

3.8.1. A Contratada deverá após a reunião de alinhamento com o Sebrae-SP, realizar uma sessão de degustação dos alimentos dos respectivos lotes, constantes deste Termo de Referência, a fim de verificar a qualidade e condições de fornecimento dos alimentos.

3.8.1.1. A degustação será realizada na sede do Sebrae-SP – Rua Vergueiro, 1117 – Paraíso – São Paulo-SP em data e horário a serem definidos.

3.8.2. Com relação ao Lote2 (itens 3 e 4), Lote 3 e Lote 4, nesta mesma reunião será apresentada a amostra e degustação dos alimentos de um exemplar do equipamento/barraquinha personalizado com o nome da comida e o logo do SEBRAE-SP.

3.8.2.1. A forma da amostra/degustação será pactuada com o gestor a fim de verificar se o equipamento atende a necessidade do SEBRAE-SP.

3.8.3. Para o Lote 5 - O logo do SEBRAE-SP será disponibilizado a CONTRATADA quando do comunicado da solicitação da amostra.

3.8.4. Se necessário, haverá até 02 entregas no mesmo dia da degustação, no mesmo local, por questões de segurança alimentar.

3.8.5. A voltagem disponível no espaço do evento é de 220 volts e se os equipamentos funcionarem em voltagem diferente, a CONTRATADA deverá providenciar os transformadores.

3.8.6. A CONTRATADA deverá garantir o excedente em 20% (dez por cento) dos alimentos, por dia de evento.

3.8.7. Os itens que compõem o cardápio de alimentação devem ser oferecidos de forma simultânea, de acordo com a opção do SEBRAE-SP, levando-se em conta o especificado no Termo de Referência.

3.8.8. A entrega e a retirada dos produtos ocorrerão por conta da CONTRATADA arcando com todas as despesas provenientes desse serviço.

3.8.9. A contratada deverá produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo as normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene.

3.8.9.1. Adotar 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.



- 3.8.9.2.** Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela sua qualidade.
- 3.8.9.3.** Será entendida como perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes, servidos quentes) ou refrigeração (pratos frios, sucos, servidos refrigerados).
- 3.8.10.** As matérias-primas utilizadas nas preparações deverão ser adquiridas de fornecedores idôneos cujas marcas apresentem reconhecimento de mercado, ou seja, àquelas consideradas de primeira linha.
- 3.8.11.** Apresentar o prazo mínimo de validade dos produtos a serem servidos, de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da entrega.
- 3.8.12.** Todos os produtos deverão ser identificados na mesa com prisma de acrílico contendo a descrição dos ingredientes no preparo de cada produto.
- 3.8.13.** Todo o material/equipamento necessário para produção e decoração do serviço é de responsabilidade da empresa contratada, como acessórios para decoração das mesas, arranjos de flores e mesas de apoio.
- 3.8.14.** Os produtos a serem utilizados nas montagens das mesas devem ser novos ou estar em bom estado de uso, devem estar limpos e com boa aparência, sem manchas. Não podem ser utilizados itens trincados, quebrados, com rachaduras ou lascados.
- 3.8.15.** O serviço deve contemplar equipe para atendimento ao cliente e reposição durante todo o período do evento.
- 3.8.16.** Disponibilizar os alimentos em porções individuais e embalados individualmente com informações na embalagem, contendo: nome do produto, descrição do peso, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade, salvo quando a forma de distribuição dos alimentos se der por meio de garçom, conforme legislação vigente.
- 3.8.17.** A contratada poderá eventualmente substituir algum item do cardápio, mediante aprovação prévia do SEBRAE-SP, considerando além da autorização que os itens substitutos sejam compatíveis (similares) aos itens descritos conforme especificado e estabelecido no cardápio.



3.8.18. É de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA o fornecimento de todos os equipamentos necessários para o serviço e estoque, desde geladeiras e fornos até decoração, ressaltando que não será permitido uso de gás.

3.8.19. Do material a ser utilizado:

3.8.19.1. A empresa deve fornecer todo o material necessário a prestação dos serviços, desde guardanapo, embalagens, talheres e copos até equipamentos para preparo e armazenamento dos alimentos:

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

3.8.19.1.2. Jarras de vidro transparente para água e suco;

3.8.19.1.3. Xícaras e pires em louça para café expresso e coado (Incluso todos os insumos: café, mexedores, açúcar em sachê (5 gr.) e adoçante em sachê (0,8 gr))

3.8.19.1.4. Petisqueiras de aço inox, vidro transparente, louça ou porcelana com forro para servir os alimentos

3.8.19.1.5. Recipientes em tamanhos apropriados, vidro transparente, louça ou porcelana para servir os alimentos.

3.8.19.1.6. Rechauds de aço inox.

3.8.19.1.7. Colheres, garfos, facas e pegadores de aço inox.

3.8.19.1.8. Guardanapos de papel com folha dupla e macio (tamanho 24 x 24 cm) disponibilizados em porta-guardanapos de acrílico transparente, vidro transparente, louça ou porcelana.

3.8.19.1.9. Pratos frios e quentes: devem manter sob refrigeração até 04°C ou aquecido à 60°C).

3.8.19.1.10. Toalhas de mesa e sobres (cobre mancha)

3.9. CONTROLE E DESCARTE DE RESÍDUOS

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

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

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



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

4. EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA

4.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe suficiente para a prestação dos serviços.

4.1.1. Deverá disponibilizar um coordenador(a) responsável pelo contato direto com a equipe do SEBRAE-SP durante o período da prestação dos serviços.

Para o lote 5 - O serviço deverá contemplar 1 (um) funcionário em cada barraca.

5. LOCAL, FORMA E PRAZO DE ENTREGA

5.1. Do Local

5.1.1. A prestação dos serviços será realizada na Feira do Empreendedor 2024, na cidade de São Paulo: Expo - Rodovia dos Imigrantes, s/n - Km, 1,5.

5.2. Da Forma – Reunião de Briefing

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

5.2.2. 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.

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

5.2.4. 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.



5.3. Dos prazos – Cronograma

ETAPAS	RESPONSÁVEIS	PRAZOS
Reunião de briefing	Sebrae-SP CONTRATADA ^e	Após 05 dias da assinatura do contrato
Degustação dos alimentos	Sebrae-SP CONTRATADA ^e	Alinhado na reunião de briefing
Montagem	CONTRATADA	09 de outubro 2024 até as 20:00h
Entrega de alimentos e bebidas	CONTRATADA	Durante os dias de feira, a partir das 8:00h com reposição durante o dia caso necessário.
Desmontagem	CONTRATADA	A partir das 20:00h do dia 14 de outubro de 2024.

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 prestação dos serviços, o fiscal técnico do Sebrae-SP 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. 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.

6.4.1. 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.

6.5. A CONTRATADA deverá 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.



6.6. 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.

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

6.7.1. Solicitar o Atestado da Vigilância Sanitária, a qualquer momento para a CONTRATADA.

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.

7. GARANTIA DOS BENS OU SERVIÇOS

7.1. A CONTRATADA deverá garantir que os alimentos/refeições devem ser armazenados em condições adequadas de temperatura e higiene para evitar contaminação e deterioração.

7.2. A equipe da CONTRATADA envolvida na preparação/manuseio das refeições devem seguir práticas rigorosas de higiene pessoal, como lavar as mãos regularmente, usar equipamentos e utensílios limpos e manter as áreas de trabalho limpas.

7.3. Durante o evento, a CONTRATADA deverá monitorar continuamente a qualidade dos alimentos, garantindo que sejam mantidos em condições adequadas e que não haja riscos de contaminação.



8. ESTIMATIVA DE CONSUMO

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

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

9. DOCUMENTAÇÃO ENTREGÁVEL

9.1. Entrega em até 02 dias após o término do evento, de relatório fotográfico da montagem dos equipamentos e consumo pelos colaboradores do SEBRAE-SP durante a execução dos serviços.

10. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO (ANS)

10.1. 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.

10.2. 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.

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

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

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

10.6. Indicadores:



10.6.1. 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.

10.6.2. Indicador I: Qualidade Percebida

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

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

10.6.2.2.1. Entende-se por avaliação positiva aquela onde o colaborador indicar estar “Muito Satisfeito” ou “Satisfeito” no Formulário de avaliação de reação.

10.6.2.2.2. Por avaliação negativa se entende aquela na qual for indicado “Insatisfeito” ou “Muito insatisfeito” no Formulário de avaliação de reação.

10.6.2.3. Periodicidade de apuração: Ao final de cada dia do evento

10.6.2.4. Cálculo do indicador:

10.6.2.4.1. O índice de Qualidade Percebida do Atendimento – QPA, conforme a seguinte fórmula: $QPA = (1 - (Qn/Qta)) * 100$.

Qn – Quantidade de avaliações negativas no atendimento.

Qta – Quantidade Total atendimentos individuais.

10.6.2.5. Retenção: Desconto de 1% (um por cento), aplicado sobre o valor da fatura do respectivo atendimento, para cada ponto percentual abaixo da meta estabelecida de 80% (oitenta por cento).

10.7. A dedução total será aplicada considerando o valor total da fatura no mês de prestação dos serviços, limitando-se até o teto de 30% (trinta por cento).

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

11. SUBCONTRATAÇÃO

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

11.1.1. Confecção da arte que será utilizada nas “Barraquinhas” do Lote 5.



12. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. 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.

13. VIGÊNCIA

13.1. A prestação dos serviços terá vigência de 12 (doze) meses.

ANEXO - FOTOS

APRESENTAÇÃO DAS BARRACAS



APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS



Imagem ilustrativa



ANEXO DA DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS

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

Nome do Banco: Bradesco

Número e nome da agência: 1795

Número da conta corrente: 328367-4

Tipo da conta: Corrente

MARISA LIPI

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



LOTE 2 – FRUTAS - ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ao

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

Processo nº 0768/2024

Pregão Eletrônico nº 90051/2024

Data da Proposta Comercial: 03/09/2024

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Identificação da empresa proponente:

Razão Social: MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA - ME	
CNPJ: 07.199.745/0001-70	IE: 626.698.241.118
Porte da empresa: () micro (X) pequena () média () grande	
Endereço Completo: RUA PEREQUE, 42	Bairro: JD MONTE LIBANO
Cidade: SANTO ANDRÉ	CEP: 09290-620
Telefone e fax: (11) 4476-1238	e-mail: atendimento@meleventos.com.br
Nome do representante legal: MARISA LIPI	

LOTE 2 – FRUTAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	
1	Frutas	2 porções unidades por pessoa, por dia de evento.	750	4	6.000	Unidade	R\$ 2,85	R\$ 17.100,00
2	Salada de fruta	2 porções por pessoa, por dia de evento.	750	4	6.000	Porção	R\$ 3,23	R\$ 19.380,00
3	Mix de castanhas	2 porções por pessoa, por dia de evento.	750	4	6.000	Porção	R\$ 2,00	R\$ 12.000,00
4	Mix de frutas secas	2 porções por pessoa, por dia de evento.	750	4	6.000	Porção	R\$ 1,50	R\$ 9.000,00
VALOR TOTAL - LOTE 2							R\$ 57.480,00	

Santo André, 03 de setembro de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br MARISA LIPI
Data: 03/09/2024 12:45:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Marisa Lipi
Sócia Proprietária

MAZILU Serviços de Buffet e Eventos Ltda – ME
CNPJ: 07.199.745/0001-70 Inscr. Estadual: 626.698.241.118
Rua Perequê, 42 – Jd. Monte Líbano – Santo André – SP
Telefone: 11 4476-1238

E-mail: atendimento@meleventos.com.br

CÓDIGO: 84-A2-38-1E-3A-97-76-D4-36-F0-F5-E6-45-AD-EE-12-C9-05-AA-CB



LOTE 2 – FRUTAS - ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ao

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

Processo nº 0768/2024

Pregão Eletrônico nº 90051/2024

Data da Proposta Comercial: 03/09/2024


Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Identificação da empresa proponente:

Razão Social: MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA - ME	
CNPJ: 07.199.745/0001-70	IE: 626.698.241.118
Porte da empresa: () micro (X) pequena () média () grande	
Endereço Completo: RUA PEREQUE, 42	Bairro: JD MONTE LIBANO
Cidade: SANTO ANDRE	CEP: 09290-620
Telefone e fax: (11) 4476-1238	e-mail: atendimento@meleventos.com.br
Nome do representante legal: MARISA LIPI	

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 2	R\$ 57.480,00

Santo André, 03 de setembro de 2024

Documento assinado digitalmente
 **MARISA LIPI**
Data: 03/09/2024 12:45:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Marisa Lipi
Sócia Proprietária

MAZILU Serviços de Buffet e Eventos Ltda – ME
CNPJ: 07.199.745/0001-70 Inscr. Estadual: 626.698.241.118
Rua Perequê, 42 – Jd. Monte Líbano – Santo André – SP
Telefone: 11 4476-1238

E-mail: atendimento@meleventos.com.br



LOTE 4 - COMIDA QUENTE- ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ao

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

Processo nº 0768/2024

Pregão Eletrônico nº 90051/2024

Data da Proposta Comercial: 03/09/2024

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Identificação da empresa proponente:

Razão Social: MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA - ME	
CNPJ: 07.199.745/0001-70	IE: 626.698.241.118
Porte da empresa: () micro (X) pequena () média () grande	
Endereço Completo: RUA PEREQUE, 42	Bairro: JD MONTE LIBANO
Cidade: SANTO ANDRE	CEP: 09290-620
Telefone e fax: (11) 4476-1238	e-mail: atendimento@meleventos.com.br
Nome do representante legal: MARISA LIPI	

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	
1 1º DIA	Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 8,00	R\$ 18.000,00
	Caldo verde	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 8,00	R\$ 18.000,00
	Salada na cumбуca	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00
	Opção Vegana: Penne ao molho pesto	3 unidades por pessoa por dia de evento	75	1	225	Unidade	R\$ 6,00	R\$ 1.350,00
2 2º Dia	X-Burguer 90g/12X12cm	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 8,00	R\$ 18.000,00
	Crepe Suíço no palito - (2 sabores salgados e 2 sabores doces) Salgados: Queijo com orégano / Bauru Doce: chocolate ao leite / banana com açúcar e canela / doce de leite	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 6,00	R\$ 13.500,00
	Opção Vegana: Escondidinho de legumes	3 unidades por pessoa por dia de evento	75	1	225	Unidade	R\$ 6,00	R\$ 1.350,00
	Salada na cumбуca (mix de folhas verdes, oleaginosas, tomate) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite com ervas e azeite)	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00

MAZILU Serviços de Buffet e Eventos Ltda – ME


CNPJ: 07.199.745/0001-70 Inscr. Estadual: 626.698.241.118

CÓDIGO: 84-A2-38-1E-3A-97-76-D4-36-F0-F5-E6-R45-PA-PE-12-00-09-PA-LIBO – Santo André – SP

Telefone: 11 4476-1238 E-mail: atendimento@meleventos.com.br

3 3º Dia	Polenta mole com ragu de linguiça calabresa com parmesão servido no pote término descartável de isopor branco de 237ml	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 7,50	R\$ 16.875,00
	Opção Vegana: Sanduiche de falafel	3 unidades por pessoa por dia de evento	75	1	225	Unidade	R\$ 6,00	R\$ 1.350,00
	Salada na cumbuca (alface, tomate, palmito, milho e cebola) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite com ervas e azeite)	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00
4 4º Dia	X-Burguer - 90g/12X12cm	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 8,00	R\$ 18.000,00
	Sanduiche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 9,00	R\$ 20.250,00
	Opção Vegana: Strogonoffe de abobrinha ou berinjela	3 unidades por pessoa por dia de evento	75	1	225	Unidade	R\$ 10,33	R\$ 2.324,25
	Salada na cumbuca (mix de folhas verdes, cenoura, beterraba e tomate) – 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas)	3 unidades por pessoa por dia de evento	750	1	2.250	Unidade	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00
VALOR TOTAL - LOTE 4							R\$ 173.999,25	

Santo André, 03 de setembro de 2024

Documento assinado digitalmente
 **MARISA LIPÍ**
 Data: 03/09/2024 12:45:49-0300
 Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Marisa Lipi
Sócia Proprietária



LOTE 4 - COMIDA QUENTE- ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ao

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

Processo nº 0768/2024

Pregão Eletrônico nº 90051/2024

Data da Proposta Comercial: 03/09/2024

Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

Identificação da empresa proponente:

Razão Social: MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA - ME	
CNPJ: 07.199.745/0001-70	IE: 626.698.241.118
Porte da empresa: () micro (X) pequena () média () grande	
Endereço Completo: RUA PEREQUE, 42	Bairro: JD MONTE LIBANO
Cidade: SANTO ANDRE	CEP: 09290-620
Telefone e fax: (11) 4476-1238	e-mail: atendimento@meeventos.com.br
Nome do representante legal: MARISA LIPI	

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 4	R\$ 173.999,25

Santo André, 03 de setembro de 2024

Marisa Lipi
Sócia Proprietária

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

051 - Proc. 0768-2024 - MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA - Espaço colaborador- Lotes 2 e 4

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=84-A2-38-1E-3A-97-76-D4-36-F0-F5-E6-45-AD-EE-12-C9-05-AA-CB> acesse o site

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

CÓDIGO: 84-A2-38-1E-3A-97-76-D4-36-F0-F5-E6-45-AD-EE-12-C9-05-AA-CB

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

✓ **Reinaldo Pedro Correa - 813.***.***-20** - 16/09/2024 15:04:05

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

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

✓ **Marco Antonio Scarasati Vinholi - 326.***.***-62** - 16/09/2024 15:58:12

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

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

✓ **MARISA LIPI - 256.***.***-73** - 16/09/2024 17:49:54

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

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

PROTOCOLO DE TESTEMUNHA(S)

✓ **Michelle de Oliveira - 065.***.***-11** - 13/09/2024 16:42:32

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

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

✓ **SOAME CRISTINA FRANCHI - 337.***.***-00** - 17/09/2024 10:01:46

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

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

