



CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (LICIT) Nº 0064/2025, REFERENTE AO PROCESSO 0415/2025, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90059/2025, LOTE 2, 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.

DAS PARTES E SEUS REPRESENTANTES

1. OBJETO: Contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos e bebidas para o Espaço do Colaborador na edição 2025 da Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP, cujas especificações constam do termo de referência e demais anexos.
2. VIGÊNCIA: 04 (quatro) meses, contados da data da conclusão das assinaturas dos representantes legais das partes, podendo ser prorrogada, a critério do SEBRAE-SP, conforme disposições do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.
3. VALOR TOTAL DO CONTRATO: **R\$ 180.000,00** (Cento e oitenta mil reais)

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-Superintendente, **NELSON DE ALMEIDA PRADO HERVEY COSTA**, por seu Diretor Técnico, **MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI** e por seu Diretor de Administração e Finanças, **REINALDO PEDRO CORREA**.

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 pelo Sra. **MARISA LIPI**, nos termos da cláusula do seu contrato social.

DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente contratação rege-se pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE - Resolução CDN nº 493/2024.



CLÁUSULAS CONTRATUAIS

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1.10. Apresentar cópia das alterações do contrato social ou de seu estatuto.



- 2.1.11.** Designar formalmente profissional que seja responsável pelo relacionamento estratégico com o CONTRATANTE, com autonomia para tomada de decisões que impactem no bom andamento dos serviços, informando no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato o e-mail, telefone fixo e móvel e nome do respectivo responsável, mantendo ativos e operacionais os meios de comunicação pelos quais serão realizadas as interações entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 2.1.12.** Entregar ao gestor do Contrato o Termo de Recebimento Provisório, se exigível;
- 2.1.13.** Disponibilizar e fornecer todas as condições necessárias para o CONTRATANTE supervisionar, fiscalizar, avaliar e auditar o cumprimento do objeto deste contrato, sob os aspectos técnico, administrativo e financeiro;
- 2.1.14.** Providenciar as exigências previstas neste instrumento e demais documentos integrantes deste contrato, respeitando os prazos previstos, sendo certo que este prazo não se confunde com a execução do contrato;
- 2.1.15.** Registrar em relatórios de atendimento todas as reuniões de serviço entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA, devendo ser enviados ao CONTRATANTE até o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a realização do contato e/ou reunião, podendo o CONTRATANTE solicitar a necessária correção, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento do respectivo relatório;
- 2.1.16.** Solucionar todos os eventuais problemas pertinentes ou relacionados com a execução do objeto deste contrato, mesmo que para isso outra solução não prevista tenha que ser apresentada para aprovação e implementação, sem ônus adicionais para o CONTRATANTE;
- 2.1.17.** Não caucionar ou utilizar este contrato em qualquer operação financeira, salvo com anuência do CONTRATANTE;
- 2.1.18.** Não utilizar a marca SEBRAE ou qualquer material desenvolvido pelo CONTRATANTE, salvo quando necessário a execução do objeto contratual, mediante autorização prévia;
- 2.1.19.** Administrar e executar todos os contratos firmados com terceiros, bem como responder por todos os efeitos desses contratos perante terceiros e o próprio CONTRATANTE;
- 2.1.20.** Cumprir a legislação trabalhista e previdenciária com relação a seus funcionários, e, quando for o caso, com relação a funcionários de terceiros contratados;
- 2.1.21.** Reparar prontamente os danos ou avarias causadas por seus funcionários ou terceiros, aos bens do CONTRATANTE ou de terceiros, podendo o CONTRATANTE exercer o direito de retenção sobre o pagamento devido à CONTRATADA para garantia do ressarcimento do dano, total ou parcial;
- 2.1.22.** Caso o Termo de Referência expressamente autorize a subcontratação, esta não poderá abranger a totalidade dos serviços objeto deste contrato, sendo admitida apenas em relação a serviços específicos e às expensas e riscos da CONTRATADA. Os limites da subcontratação serão estabelecidos no Termo de Referência, e sua formalização estará condicionada à prévia e expressa autorização escrita do CONTRATANTE, inclusive para substituição de qualquer subcontratação. A subcontratação não isentará a CONTRATADA de suas obrigações e



responsabilidades assumidas neste CONTRATO, permanecendo íntegra e inalterada a responsabilidade da CONTRATADA pelo integral cumprimento de todos os serviços, como se diretamente os tivesse executado, não podendo opor ou transferir para o CONTRATANTE nenhuma exceção, restrição, alegação de descumprimento total ou parcial, que tenha em relação ao subcontratado ou que este tenha contra ele.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

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



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

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

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

3.2.1. No caso de descumprimento deste dever pela CONTRATADA esta assumirá a posição de controladora dos dados pessoais, nos termos da LGPD, assumindo integral e exclusiva responsabilidade pelo tratamento dos dados pessoais, devendo manter o CONTRATANTE totalmente isento de quaisquer ônus, reclamações, processos, sanções e condenações decorrentes desses tratamentos.

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

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

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

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

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

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

3.6. Na ocorrência de incidentes envolvendo as informações pessoais dos clientes do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá comunicar o CONTRATANTE no prazo de 48 horas, a contar do conhecimento do incidente.



Esta comunicação deverá conter todos os elementos do §1º art. 48, LGPD e as orientações da ANPD. A comunicação deve ser encaminhada para o/a Encarregado(a) de Dados Pessoais do CONTRATANTE (dpo@sebraesp.com.br).

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

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

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

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

4.2. A parte receptora se compromete a:

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

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



- 4.2.3.** Empregar todos os esforços razoáveis para proteger as Informações Confidenciais, garantindo sua segurança e evitando sua divulgação não autorizada, inclusive por terceiros;
- 4.2.4.** Restringir o acesso às Informações Confidenciais apenas aos funcionários, colaboradores ou terceiros que necessitem conhecer tais informações para o cumprimento das obrigações previstas neste contrato, sempre orientando-os quanto à confidencialidade e proibindo sua divulgação a terceiros;
- 4.3.** As obrigações previstas nesta cláusula não se aplicam às informações que:
- 4.3.1.** Ao tempo de sua transmissão, ou posteriormente, sejam ou venham a ser de domínio público, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pela parte receptora;
- 4.3.2.** Estiverem na posse legal da parte receptora por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro (que não seja a outra parte), sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a parte reveladora;
- 4.3.3.** Forem independentemente desenvolvidas pela Parte receptora, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais;
- 4.3.4.** Forem necessariamente divulgadas no cumprimento de ordem judicial, ficando ressalvado que a parte receptora deverá, nesse caso, avisar a outra parte, imediatamente, por escrito, para que a esta seja dada a oportunidade de se opor à revelação e/ou tomar medidas legítimas e razoáveis para evitar ou minimizar o alcance dessa divulgação.
- 4.3.5.** Ao tempo de sua transmissão, forem invadidas e conhecidas por terceiros, diversos das partes deste instrumento, sem que haja culpa da parte receptora.
- 4.4.** Assumirá inteira responsabilidade por qualquer forma de divulgação não autorizada, a parte que divulgar as informações confidenciais de que trata essa cláusula, ainda que feita por seus acionistas, diretores, empregados, prestadores de serviços ou fornecedores a ela vinculados.
- 4.5.** A parte que infringir a confidencialidade indenizará a outra parte por todas as perdas e danos derivados da quebra de sigilo e confidencialidade com relação às informações confidenciais.
- 4.6.** A pedido da parte que disponibilizou as informações confidenciais, a parte que as recebeu devolverá à mesma, imediatamente, todos os documentos e outras manifestações corpóreas das informações confidenciais recebidas nos termos deste instrumento e todas as cópias e reproduções a que se referirem.
- 4.7.** O término da contratação não eximirá as partes das obrigações por elas assumidas quanto ao sigilo e confidencialidade em relação às informações confidenciais a que tiveram acesso durante a execução do objeto.
- 4.8.** As disposições dessa cláusula não deverão ser interpretadas implicitamente, por presunção, analogia ou de outra forma, como concessão de licença por uma das partes à outra para fazer, mandar fazer, usar ou vender qualquer produto e/ou serviço utilizando as informações confidenciais, ou como licença nos termos de qualquer patente, pedido de registro de patente, modelo de utilidade, direito autoral ou qualquer outro direito de propriedade industrial ou intelectual cobrindo o mesmo.



5. CLÁUSULA QUINTA – DA COMPOSIÇÃO DO VALOR DESTE CONTRATO

5.1. O valor total deste contrato é de **R\$ 180.000,00** (cento e oitenta mil reais), sendo assim composto e conforme proposta comercial anexa:

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 2	R\$ 180.000,00

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,000166667, assim apurado: $I = (TX) I = (6 / 100) I = 0,000166667 \times 360 TX$
= Percentual da taxa anual = 6%

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto do presente contrato será recebido pelo gestor do contrato, mediante a aceite da Nota Fiscal, acompanhado de relatório detalhado que comprove as condições de execução contratual.

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

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

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

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

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

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

8.1. A vigência contratual será de 04 (quatro) meses, contados da data da conclusão das assinaturas dos representantes legais das partes, podendo ser prorrogada, a critério do CONTRATANTE, de acordo com os permissivos do Regulamento de Licitações e de Contratos do Sistema SEBRAE.



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

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

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

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

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

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

9.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

9.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

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

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



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

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

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

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

9.2.4. Multa:

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

9.2.4.2. Compensatória de:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

9.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.7.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

9.7.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.7.3. os danos que dela provierem ao CONTRATANTE;

9.7.4. o caráter pedagógico da sanção.

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

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA– DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

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

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

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



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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CÓDIGO DE ÉTICA

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ANTICORRUPÇÃO

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

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

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



14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

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

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

14.3. A rescisão do contrato poderá ser:

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

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

14.3.3. Judicial, nos termos da legislação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

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

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



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

NELSON DE ALMEIDA PRADO HERVEY COSTA
Diretor-Superintendente
SEBRAE-SP

MARISA LIPI
Sócia
MAZILU SERVIÇOS DE BUFFET E EVENTOS LTDA

MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI
Diretor Técnico
SEBRAE-SP

REINALDO PEDRO CORREA
Diretor de Administração e Finanças
SEBRAE-SP

TESTEMUNHAS:

Nome: Michelle de Oliveira

Nome: Soame Cristina Franchi



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.



**ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 0415/2025**

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresas especializadas no fornecimento de alimentos e bebidas para o Espaço do Colaborador na edição 2025 da Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP.

2. JUSTIFICATIVA

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

2.2 O evento valoriza as pequenas empresas colocando-as no ponto central, proporcionando que os expositores, patrocinadores e parceiros participem 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 2024 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 2025, 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.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

3.2 A contratação está dividida em 03 (três) lotes, sendo assim distribuídos:

3.2.1 **LOTE 1 – BEBIDAS, FRUTAS E SANDUÍCHES**

3.2.2 **LOTE 2 - COMIDA QUENTE**



3.2.3 LOTE 3 – BARRAQUINHAS

3.3 LOTE 1 – BEBIDAS, FRUTAS E SANDUÍCHES *SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h) *

3.3.1 Será servido no balcão.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	Café Coado Servido em Garrafa Térmica-(incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
2	Café expresso Máquinas de café expresso incluso todos os insumos: café, açúcar e adoçante em sachê, mexedores)	750	4	3000	3 copos (50ml) por pessoa	9000
3	Leite Integral (Açúcar, adoçante, mexedor e copo de papel biodegradável). Leite quente servido em garrafa térmica - 10 litros por dia	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000
4	Leite sem lactose Leite quente servido em garrafa térmica 5 litros por dia	100	4	400	1 copo (200ml) por pessoa	400
5	Bebida vegetal Soja/amêndoa/coco/arroz/amendoim sendo uma opção por dia. 2 embalagens tetra pak por dia variando os sabores. 02 litros	100	4	400	2 copos (200ml) por pessoa	800
6	Suco de polpa natural (nunca artificial ou em pó). Devem ser servidos em refresqueiras elétricas. A CONTRATADA deverá variar conforme os dias de evento.	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 240 litros (60 litros por dia)	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	7200



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
8	Água saborizada Com variações de sabores (variar conforme os dias de evento) * dia 1: Alecrim com Limão siciliano * dia 2: abacaxi com hortelã * dia 3: Pepino com limão * dia 4: laranja com limão Considerar a reposição dos aromatizadores durante o dia.	750	4	3000	2 copos (200ml) por pessoa	6000
9	Refrigerante mini pets Refrigerante - 3 sabores variados por período (manhã e tarde) sendo 2 normais e 1 zero - de marcas de primeira linha	750	4	3000	3 mini pets por pessoa	9000 mini pets

3.3.2 Bancada de Furtas - Será servido no balcão

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
10	Frutas	Frutas frescas higienizadas, a empresa deverá variar os tipos de frutas conforme os 4 dias de evento, banana, maçã, mexerica, uva.	750	4	3000	Considerar 2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000
11	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
12	Mix de castanhas	Porção de 25 g com castanha do Pará, castanha de caju, amendoim, amêndoas, nozes (embalados em plástico PP adesivo)	750	4	3000	Considerar 2 porções por pessoa, por dia de evento.	6000

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

ITEM		SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QTD. DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
13	Dia 1	Sanduiche Natural	Sanduiche com pão branco (50g) e recheio de requeijão, presunto e queijo	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
			Sanduiche com minipão gergelim com pasta de gorgonzola, muçarela, queijo prato					
			Sanduiche vegano com pão de beterraba e recheio ratatouille (berinjela, abobrinha, abóbora e grelhado em uma marinada de alho, sal e azeite)					
14	Dia 2	Sanduiche Natural	Sanduiche com pão de batata e recheio de peito de peru, queijo branco e cream cheese	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
			Sanduiche com pão integral com recheio de pasta de tomate seco, muçarela de búfala e alface					
			Sanduiche vegano com pão de mandioquinha (50g) e recheio de babaganush e cenoura ralada					
15	Dia 3	Sanduiche Natural	Sanduiche com pão brioche (50g) com salame, muçarela e pasta de provolone	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
			Wrap com pão sírio integral e recheio de pasta de damasco, alface e muçarela					
			Sanduiche vegano com pão de beterraba (50g) e recheio de pasta de toffu e abobrinha marinada					
16	Dia 4	Sanduiche Natural	Sanduiche de pão de batata com peito de peru, queijo prato e pasta de azeitona chilena	750	1	750	3 sanduíches por pessoa, por dia de evento	2250
			Sanduiche com pão australiano com pasta de ricota com mel e queijo branco					
			Sanduiche vegano com pão de cenoura com recheio requeijão vegano e caponata de beringela					



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QTD. DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
17	Dia 1 ao dia 4	Bolo Natural	750	4	3000	2 opções normais e 1 sem açúcar por dia 3 pedaços de bolo por pessoa, por dia de evento	9000
		Bolo Vegano					
19	Dia 1 ao dia 4	Açai	750	4	3000	1 porção de 200ml por pessoa, por dia de evento	3000
20		Brigadeiro	750	4	3000	4 unidades por pessoa, por dia de evento	12000

3.4 LOTE 2 – COMIDA QUENTE *SERVIDOS A PARTIR DAS 12H00 ÀS 16H00 (COMIDA QUENTE)

3.4.1 Será servido no balcão. A preparação dos alimentos deve ser feita em equipamentos elétricos 220 volts. Não é permitido uso de gás.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
1	1º Dia	Sanduiche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
2		Caldo verde com torradinhas temperadas a parte	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
3		Opção Vegana: Cachorro- quente 100g – 19cm - (Ingredientes para salsicha vegana: grão de bico, soja, beterraba e molho shoyo) OBS. A empresa prepara e serve.	75	1	75	3 por pessoa	225 unidades
4		Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
5		Polenta cremosa com ragu de linguiça calabresa com parmesão e arroz branco, servido no pote término descartável de isopor branco de 237ml.	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
6		Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada - A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
7	2º Dia	Opção Vegana: Batata recheada (Opções de recheios: Couve-flor, grão de bico, brócolis, cenoura, creme de espinafre e ricota Cogumelos salteados no azeite com alho, Queijo cottage com ervas finas) OBS. A empresa prepara e serve.	75	1	75	3 por pessoa	225 unidades



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE DE POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
8		Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
9		X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
10		Massa penne grano duro com molho caprese	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
11		Opção Vegana: Escondidinho de legumes	75	1	75	3 por pessoa	225 unidades
12	3º Dia	Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
13		Crepe Suíço (2 salgados) - Salgados: Queijo com orégano / Bauru	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
14	4º Dia	Chili de carne (acompanhado de arroz branco e nachos servidos separados)	750	1	750	3 por pessoa	2250 unidades
15		Opção Vegana: Chili (acompanhado de arroz branco e nachos servidos separados)	75	1	75	3 por pessoa	225 unidades



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

3.5 LOTE 3 – BARRAQUINHAS E PETISCOS* SERVIDOS DURANTE TODO O DIA (9h30 às 20h00)*

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

3.5.2 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	QTD DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QTD. POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL	
1	Servidor o dia todo	Barraquinha de Pipoca Salgada (pipoqueira elétrica de profissional)	Servida em caixa individuais de pipoca tamanho mini 16,5 altura - 6 bases, topo 8	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12000
2		Pipoca caramelada artesanal - pré-preparada (não sendo permitido estourar a pipoca no local) e embalada em caixa de pipoca tamanho mini 16,5 altura - 6 bases, topo 8	Servida em caixa individuais de pipoca tamanho mini 16,5 altura - 6 bases, topo 8	750	4	3000	4 unidades por pessoa por dia de evento	12000
3	Servidor o dia todo	Petiscos salgados: os itens deverão ser servidos de maneira	Bata frita Chips pré-preparada sem glúten e servida em caixa	750	4	3000	3 unidades por pessoa por dia de evento	9000



ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO	QTD DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QTD. POR PESSOA POR DIA	QTD. TOTAL
	<p>ininterrupta mantidos constantemente aquecido (quando pertinente) com os horários determinados, não sendo permitido o desabastecimento 09h30 as 15h00 - batata frita chips tipo industrializado e Minipão de queijo - fixo todos os dias</p> <p>15h00 as 20h00 - 3 tipos de salgados, sendo 2 assados e 1 frito. variados diariamente entre as opções abaixo: salgados assados (esfiha de carne, frango) enroladinho de frio, pastel assado de calabresa e de queijo Salgados fritos (cozinha, bolinho de queijo, kibe, rissole de presunto e queijo,</p>	<p>individual no tamanho mini 16,5 altura - 6 base, topo 8. Pão de queijo deverão ter 15g Salgados - 26g Pastel - deverão ter 6cm</p>					
4	<p>Servidor o dia todo</p> <p>Petisco vegano * 09h30 as 15h00 pão de queijo</p> <p>*15h00 as 20h00 Torta de legumes Pastel assado de palmito Esfiha de beringela</p>	<p>Pão de queijo - 15g Pastel - 6cm Esfiha - 26g</p>	100	4	400	3 unidades por pessoa por dia de evento	1200



3.6 DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

3.6.1 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.

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

3.6.2 Com relação ao Lote 1 e Lote 2, nesta mesma reunião será apresentada a amostra e degustação dos alimentos ao SEBRAE-SP.

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

3.6.3 Para o Lote 3 - O logo do SEBRAE-SP será disponibilizado a CONTRATADA quando do comunicado da solicitação da amostra.

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

3.6.5 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.

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

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

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

3.6.8.1 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.

3.6.8.2 Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela sua qualidade.

3.6.8.2.1 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).



3.6.9 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.

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

3.6.11 Todos os produtos deverão ser identificados na mesa com prisma de acrílico contendo a descrição dos ingredientes no preparo de cada produto.

3.6.12 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 naturais, não sendo permitido artificial e mesas de apoio.

3.6.13 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.

3.6.14 O serviço deve contemplar equipe para atendimento ao cliente e reposição durante todo o período do evento.

3.6.15 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.

3.6.16 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.

3.6.17 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.

3.6.18 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.

3.6.19 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.

3.6.20 **Do material a ser utilizado:**

3.6.20.1 Os materiais utilizados para servir, deverão estar de acordo com a necessidade descrita no ato do pedido, devendo atender, com qualidade o número de participantes dos eventos. A CONTRATADA tem por obrigação disponibilizar materiais apropriados para uma boa apresentação, compostos por, no mínimo:



- 3.6.20.1.1** Guardanapos de papel com folha dupla e macios (tamanho 24 x 24 cm);
- 3.6.20.1.2** Bandejas de aço inox, vidro transparente, louça ou porcelana com forro de bandeja para servir os alimentos;
- 3.6.20.1.3** Refratários em tamanhos diversos;
- 3.6.20.1.4** Copos de vidro transparente para água e suco (capacidade 200 ml);
- 3.6.20.1.5** Xícaras e pires em louça ou porcelana;
- 3.6.20.1.6** Jarras de vidro transparente para água e suco;
- 3.6.20.1.7** Toalhas de mesa e sobres (cobre manchas);
- 3.6.20.1.8** Garrafas térmicas de inox;
- 3.6.20.1.9** Mesas de apoio;
- 3.6.20.1.10** Fogão elétrico ou boia (banho maria);
- 3.6.20.1.11** Demais utensílios necessários ao bom atendimento;

3.6.20.2 No caso de materiais descartáveis de natureza biodegradável, quando solicitados pelo SEBRAE-SP, tais como copos de papel para servir água ou suco (capacidade 200 ml) e café (capacidade 80 ml), de papel ou de material biodegradável, a qualidade deverá estar em conformidade com a Norma ABNT NBR 14865, de 2012, para realização do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas.

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

3.6.21 MONTAGEM

3.6.21.1 Todos os itens deverão 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 ocorrerem por meio de garçom ou copeiro(a). As identificações poderão sofrer alteração de idioma conforme solicitação do SEBRAE-SP.

3.6.21.2 A CONTRATADA deverá 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.

3.6.21.3 Todos os utensílios deverão 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.

3.6.21.4 Os produtos a serem utilizados na montagem das mesas deverão 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.

3.6.21.5 Caso necessário, caberá à CONTRATADA fornecer pranchão, mesas aparadoras, biombos e equipamentos de infraestrutura, tais como micro-ondas, forno elétrico, fogão elétrico, geladeira, freezer, frigobar, pia ou similar com água para higiene dos materiais e alimentos, entre outros. Esses equipamentos deverão 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.



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

3.7 DEMAIS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.7.1 A CONTRATADA deverá:

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

3.7.1.2 Fornecer a quantidade 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.

3.7.1.3 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.

3.7.1.4 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.

3.7.1.5 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.

3.7.1.6 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.

3.7.1.7 Disponibilizar os alimentos em porções individuais e acondicionados individualmente com informações na embalagem, contendo: nome do produto, descrição do peso, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade, salvo quando a forma de distribuição dos alimentos se der por meio de garçom, conforme legislação vigente.

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

3.7.1.9 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.

3.7.1.10 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.

3.7.1.11 Verificar, após o término do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, junto ao responsável do Sebrae-SP— ou à pessoa por ele indicada — a destinação dos alimentos e bebidas, em material descartável, que não foram consumidos durante o evento (se deverá permanecer no local, se armazenado em outro local ou



serem retirados), e providenciar imediatamente a retirada de todos os demais materiais, deixando o local como lhe foi entregue

3.8 CONTROLE E DESCARTE DE RESÍDUOS

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

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

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

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

4. EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA

4.1 A CONTRATADA para os Lotes 1 e 2, deverá disponibilizar equipe técnica mínima de profissionais para a prestação de serviços de forma a atender as exigências deste instrumento:

4.1.1 A Contratada deverá disponibilizar Nutricionista como responsável técnico pelo planejamento, coordenação, supervisão e avaliação dos alimentos;

4.1.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar, profissionais que será responsável pela organização do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas. Esses profissional serão responsáveis pela retirada dos produtos e pela organização do local ao final dos serviços.

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

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

4.4 Para todos os Lotes a Contratada deverá:

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

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



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

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

4.4.5 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 deverão estar em perfeitas condições de higiene, sem manchas, sujeiras, furos ou desgastes.

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

5. LOCAL, FORMA E PRAZO DE ENTREGA

5.1 Do Local

5.1.1 A prestação dos serviços será realizada na Feira do Empreendedor 2025, 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 acertos 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 e CONTRATADA	Após 05 dias da assinatura do contrato
Degustação dos alimentos	Sebrae-SP e CONTRATADA	Alinhado na reunião de briefing
Montagem	CONTRATADA	13 de outubro 2025 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 18 de outubro de 2025

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 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.

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

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

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

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-SP 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-SP.

8. DOCUMENTAÇÃO ENTREGÁVEL

8.1 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.

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

9.4 Indicador I: Qualidade Percebida

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

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

9.4.3 Entende-se por avaliação positiva aquela onde o colaborador indicar estar “Muito Satisfeito” ou “Satisfeito” no Formulário de avaliação de reação (anexo a este termo de referência).

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

9.4.4 Periodicidade de apuração: Ao final de cada dia do evento ou ao final do período do evento.

9.4.5 **Cálculo do indicador:**

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

9.4.5.2 Qn – Quantidade de avaliações negativas no atendimento.

9.4.5.3 Qta – Quantidade Total de avaliações.

9.4.5.4 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).

9.4.6 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).

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



10. SUBCONTRATAÇÃO

10.1 A CONTRATADA, em **nenhuma** hipótese, poderá subcontratar os serviços deste objeto.

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 prestação dos serviços terá vigência de 04 (quatro) meses.



ANEXO DA PROPOSTA COMERCIAL – LOTE 02 – COMIDA QUENTE

Ao
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo - SEBRAE-SP
Processo nº 0415/2025
Pregão Eletrônico nº 90059/2025
Data da Proposta Comercial: 29/07/2025
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: comercial@meleventos.com.br
Nome do representante legal: MARISA LIPI	

DESCRIÇÃO	Valor Total
Alimentação Feira do Empreendedor – Lote 2	R\$ 180.000,00

Santo André, 29 de julho de 2025

Documento assinado digitalmente
 MARISA LIPI
Data: 29/07/2025 10:42:04-0300
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

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PESSOAS	DIAS DE EVENTO	QTD. TOTAL PESSOAS DURANTE TODO O EVENTO	QUANTIDADE POR PESSOA POR DIA	UNIDADE	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Sanduíche de Pernil Vinagrete - Pão francês 100g – 19cm	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 9,00	R\$ 20.250,00
2	Caldo verde com torradinhas temperadas a parte	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00
3	Opção Vegana: Cachorro-quente 100g – 19cm - (Ingre-dientes para salsicha vegana: grão de bico, soja, beterraba e molho shoyo) OBS. A empresa prepara e serve.	75	1	75	3 por pessoa	Unidade	225	R\$ 8,00	R\$ 1.800,00
4	1º Dia Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 4,00	R\$ 9.000,00
5	Polenta cremosa com ragu de linguiça calabresa com parmesão e arroz branco, servido no pote término descartável de isopor branco de 237ml.	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 6,00	R\$ 13.500,00
6	Cachorro-quente - 100g – 19cm - Preparado e servido pela contratada - A empresa prepara e serve.	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 9,00	R\$ 20.250,00
7	2º Dia Opção Vegana: Batata reche-ada (Opções de recheios: Couve-flor, grão de bico, bró-colis, cenoura, creme de espi-nafre e ricota Cogumelos salteados no azeite com alho, Queijo cottage com ervas finas) OBS. A empresa prepara e serve.	75	1	75	3 por pessoa	Unidade	225	R\$ 9,00	R\$ 2.025,00
8	Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite) .	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 4,00	R\$ 9.000,00
9	X-Burguer 90g/12X12cm	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 9,00	R\$ 20.250,00
10	Massa penne grano duro com molho caprese	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 8,00	R\$ 18.000,00
11	Opção Vegana: Escondidinho de legumes	75	1	75	3 por pessoa	Unidade	225	R\$ 6,00	R\$ 1.350,00
12	3º Dia Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 5,00	R\$ 11.250,00
13	Crepe Suíço (2 salgados) - Salgados: Queijo com orégano / Bauru	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 7,00	R\$ 15.750,00
14	Chili de carne (acompanhado de arroz branco e nachos servidos separados)	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 7,00	R\$ 15.750,00
15	Opção Vegana: Chili (acompanhado de arroz branco e nachos servidos separados)	75	1	75	3 por pessoa	Unidade	225	R\$ 7,00	R\$ 1.575,00
16	4º Dia Salada na cumbuca - mix de folhas verdes com mais dois complementos — 60 gramas por pessoa. (Sugestões de complementos: nozes, tomate seco, damasco, azeitona, champignon, cottons, uva passa, maçã verde, manga, cubos de frios, ovo de codorna, cenoura, beterraba, pepino). 3 opções de molhos (mostarda e mel, azeite e azeite com ervas e azeite)	750	1	750	3 por pessoa	Unidade	2250	R\$ 4,00	R\$ 9.000,00
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA									R\$ 180.000,00

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@meventos.com.br

CÓDIGO: B6-4C-C1-9D-11-EE-15-C5-CB-02-6B-EE-47-A3-2B-03-A0-24-B8-7B

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

064 - Proc. 0415-25 - Alimentos e Bebidas FE 2025 - Lote 2

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=B6-4C-C1-9D-11-EE-15-C5-CB-02-6B-EE-47-A3-2B-03-A0-24-B8-7B> acesse o site

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

CÓDIGO: B6-4C-C1-9D-11-EE-15-C5-CB-02-6B-EE-47-A3-2B-03-A0-24-B8-7B

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

MARISA LIPI - 256.*.***-73** - 19/08/2025 14:34:16

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

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

Marco Antonio Scarasati Vinholi - 326.*.***-62** - 19/08/2025 16:24:53

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

IP: 147.***.***.**2

Reinaldo Pedro Correa - 813.*.***-20** - 20/08/2025 15:15:43

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

IP: 136.***.***.**0

Nelson de Almeida Prado Hervey Costa - 251.*.***-80** - 20/08/2025 17:13:12

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

IP: 187.***.***.**3

PROTOCOLO DE TESTEMUNHA(S)

SOAME CRISTINA FRANCHI - 337.*.***-00** - 19/08/2025 13:32:01

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

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

Michelle de Oliveira - 065.*.***-11** - 19/08/2025 17:48:32

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

IP: 147.***.***.**0

