



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 0018/2025 REFERENTE AO PROCESSO ADMINISTRATIVO 0622/2025, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90063/2025, QUE ENTRE SI FIRMAM O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP E A EMPRESA DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA.

O 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**, **RESOLVE**, tendo em vista o resultado da licitação promovida pelo Pregão Eletrônico nº 90063/2025, registrar os preços da empresa **DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA**, sociedade empresária com sede na Rua da Penha, nº 788, Centro, Sorocaba/SP, CEP 18.010-003, inscrita no CNPJ sob o nº 18.469.456/0001-60, representada pelo procurador Sr. **NATAN DO NASCIMENTO RODRIGUES**, cuja proposta foi classificada no certame, doravante denominado FORNECEDOR, atendendo às condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas estabelecidas pela legislação vigente.

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. A presente Ata de Registro de Preços decorre do processo de licitação realizado por meio do Pregão Eletrônico nº 90063/2025 e seus anexos, bem como arts. 47 e seguintes da Resolução CDN nº 493/2024, Regulamento de Compras e Licitações do Sistema Sebrae, a(s) proposta (s) de preços apresentada(s) e o Despacho Homologatório do resultado da licitação, que integram este instrumento e que as partes declaram conhecer e aceitar.

2. DO OBJETO

2.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Buffet sob demanda, com fornecimento de cafés da manhã, coquetéis, brunch, refeições e similares, incluindo todo serviço de apoio, fornecimento de materiais, copeiragem e garçom para atender eventos, reuniões e ações institucionais para atender as demandas das diretorias e presidência do Sebrae-SP, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do Pregão Eletrônico nº 90063/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2.2. O consumo da quantidade máxima registrada nesta Ata constituirá mera expectativa em favor da FORNECEDOR, não obrigando o SEBRAE/SP a contratá-la em sua totalidade.

2.3. Esta Ata não obriga o SEBRAE/SP a firmar contratação com o FORNECEDOR cujo preço tenha sido registrado, podendo ocorrer licitação específica, assegurando-se preferência à CONTRATADA em igualdade de condições.



3. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Biscoitos finos	Unidade/Pessoa	960	R\$ 15,85	R\$ 15.216,00
2	Café da manhã executivo	Unidade/Pessoa	960	R\$39,63	R\$ 38.044,80
3	Coquetel	Unidade/Pessoa	960	R\$ 69,74	R\$ 66.950,40
4	Brunch	Unidade/Pessoa	960	R\$ 66,97	R\$ 64.291,20
5	Refeição executivo	Unidade/Pessoa	960	R\$ 70,69	R\$ 67.862,40
6	Refeição churrasco	Unidade/Pessoa	960	R\$ 153,75	R\$ 147.600,00
VALOR TOTAL: 399.964,80 (trezentos e noventa e nove mil, novecentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos)					

4. UNIDADE GERENCIADORA E PARTICIPANTE(S)

4.1. O gerenciamento do presente registro de preços ficará a cargo **SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – SEBRAE-SP**

4.2. Compete à Unidade Gerenciadora desta Ata:

4.2.1. Controlar rigorosamente os quantitativos de itens registrados na presente Ata, assegurando que as aquisições e contratações realizadas estejam em conformidade com os limites e condições estabelecidos no Termo de Referência e no Edital;

4.2.2. Revisar os preços registrados, a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos itens objeto deste registro;

4.2.3. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;

4.2.4. Autorizar eventuais acréscimos ou supressões de quantitativos dos itens registrados, até o limite de 50%, devendo qualquer alteração ser previamente justificada no processo e formalizada entre as partes;

4.2.5. Exercer a fiscalização administrativa, assegurando o cumprimento integral das disposições da Ata de Registro de Preços, e atuando de forma organizada e conjunta com o fiscal técnico designado pelas Unidades participantes/demandantes;

4.2.6. Fornecer informações e esclarecimentos solicitados por outras Unidades participantes;



4.3. Quando permitido, emitir autorização prévia para adesões à presente Ata por outros órgãos ou entidades, observando os quantitativos máximos, que não poderão exceder a 100%, bem como as condições expressas no RLCSS, garantindo que tais adesões não prejudiquem a execução das aquisições previstas para o SEBRAE/SP.

4.4. A(s) Unidade(s) Participante(s) desta Ata é(ão): Unidade de Administração

4.5. Compete à(s) Unidade(s) Participante(s) desta Ata:

4.5.1. Requisitar formalmente à Unidade Gerenciadora a contratação de item registrado, com a devida justificativa da necessidade e a estimativa da demanda a ser contratada;

4.5.2. Garantir o acompanhamento e a fiscalização técnica da execução dos objetos contratados no âmbito de sua responsabilidade, realizando o controle da entrega ou da prestação dos serviços, incluindo o atesto das notas fiscais e a verificação do cumprimento das obrigações pactuadas;

4.5.3. Comunicar tempestivamente à Unidade Gerenciadora eventuais irregularidades, inadimplementos ou ocorrências que possam comprometer o cumprimento da Ata ou dos contratos dela decorrentes;

4.5.4. Cooperar com a Unidade Gerenciadora na consolidação de informações sobre a execução da Ata, contribuindo para o controle, a avaliação e a eventual revisão de preços ou quantidades.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. Durante a vigência desta Ata, outras Unidades do Sistema Sebrae ou outros serviços sociais que não participaram do procedimento, poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados o disposto no Edital do Pregão Eletrônico nº 90063/2025 e na Resolução CDN nº 493/2024.

5.2. O Aderente informará à Unidade Gerenciadora o seu interesse e solicitará autorização para aderir à esta Ata de registro de preços.

5.3. A Unidade Gerenciadora, decidindo pela autorização, indicará ao Aderente os quantitativos dos bens e serviços previstos no edital, o fornecedor, as condições em que tiverem sido registrados os preços e o prazo de vigência do registro.

5.4. As aquisições, por Aderente, não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no edital, devendo ser observado, ainda, outros limites previstos no edital.

5.5. O pedido de adesão à Unidade Gerenciadora e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizados durante a vigência desta Ata de registro de preços.

5.6. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas nesta Ata de registro de preços e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o SEBRAE-SP e com os Aderentes anteriores.

5.7. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.



6. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1.** A vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.
- 6.2.** A prorrogação desta Ata de Registro de Preços, além dos 12 (doze) meses, poderá ocorrer, desde que demonstrada a vantajosidade dos preços e mantidas as condições de contratação para o Sebrae-SP.
- 6.3.** A vigência desta Ata de Registro de Preços não poderá exceder o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses.
- 6.4.** A vigência dos contratos decorrentes desta Ata de Registro de Preços será estabelecida em suas cláusulas próprias dos respectivos instrumentos, observados os limites previstos no RLCSS.

7. DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1.** A atualização dos preços registrados poderá ocorrer por meio de reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro, conforme as condições e procedimentos descritos a seguir.
- 7.2.** O reajuste poderá ser aplicado periodicamente, após o prazo 12 (doze) meses, pelo índice inflacionário IPCA e o novo valor registrado será informado pela Unidade Gerenciadora aos fornecedores e aderentes.
- 7.3.** O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser solicitado a qualquer momento durante a vigência da ata, desde que ocorra um evento superveniente, imprevisível ou de consequências incalculáveis, que resulte em desequilíbrio das condições inicialmente pactuadas, devendo, o fornecedor, formalizar o pedido à Unidade Gerenciadora, apresentando documentação comprobatória que demonstre o impacto do evento sobre os custos inicialmente pactuados, devendo documentos que comprovem a inviabilidade do cumprimento do compromisso nas condições registradas, tais como planilhas detalhadas de custos, relatórios de mercado e demais provas.
- 7.4.** O deferimento do reequilíbrio estará condicionado à análise técnica da Unidade Gerenciadora, que avaliará a necessidade e a conveniência da medida, observando os princípios da economicidade e da vantajosidade ao Sebrae-SP.
- 7.5.** Em qualquer caso, a alteração de preços respeitará os limites previstos na legislação vigente e nos normativos aplicáveis ao Sebrae-SP, especialmente no RLCSS.

8. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 8.1.** Quando o preço registrado se tornar superior ao praticado no mercado, a Unidade Gerenciadora convocará o(s) fornecedor(es) para negociar a redução do preço registrado, com base em levantamento de mercado que comprove a discrepância.
- 8.2.** Caso o fornecedor não aceite a redução, será liberado do compromisso sem aplicação de penalidades, e a Unidade Gerenciadora convocará os fornecedores do cadastro de reserva, se houver, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços ao patamar de mercado.



8.3. Na hipótese de todos os fornecedores recusarem a redução, a Unidade Gerenciadora adotará as medidas necessárias para obter uma contratação mais vantajosa, inclusive mediante nova licitação ou outro procedimento adequado.

8.4. Qualquer alteração nos preços registrados será formalmente comunicada aos aderentes da ata, para que avaliem a necessidade de adequação dos contratos decorrentes.

8.5. A formalização das alterações será realizada por meio de aditamento.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor poderá ser cancelado pela Unidade Gerenciadora, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, devidamente justificadas e formalizadas:

9.1.1. Por iniciativa da Unidade Gerenciadora, por razões de interesse do Sebrae-SP, devidamente motivadas, ou quando o fornecedor:

9.1.1.1. Descumprir, sem motivo justificado, as condições estabelecidas na ata de registro de preços;

9.1.1.2. Não aceitar reduzir o preço registrado, caso este se torne superior ao praticado no mercado;

9.1.1.3. Não aceitar manter o preço registrado em condições compatíveis com o praticado no mercado;

9.1.1.4. Sofrer sanções administrativas de impedimento de licitar ou contratar, ou for declarado inidôneo, nos termos dos arts. 42 e 43 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema S (RLCSS).

9.1.2. Por solicitação do fornecedor, quando comprovar, de forma objetiva, a ocorrência de caso fortuito ou força maior que inviabilize o cumprimento de suas obrigações, hipótese em que pedido de cancelamento deverá ser formalizado, acompanhado de documentação comprobatória, e estará sujeito à análise e aprovação pela Unidade Gerenciadora.

9.1.3. Por inviabilidade econômica, na hipótese de não terem êxito as negociações referentes à redução do preço registrado, quando este se tornar superior ao mercado.

9.1.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, a Unidade Gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados ou realizar novas negociações.

9.1.5. Caso nenhum fornecedor do cadastro de reserva aceite as condições propostas, a Unidade Gerenciadora poderá realizar novas negociações com os fornecedores remanescentes ou adotar medidas cabíveis para garantir uma contratação mais vantajosa, inclusive mediante a realização de nova licitação ou outro procedimento adequado.

9.1.6. O cancelamento será formalizado mediante ato administrativo específico, nos autos do processo, devidamente motivado, com a devida comunicação ao fornecedor e aos aderentes da ata.

9.1.7. Nos casos de cancelamento por descumprimento desta Ata, o fornecedor ficará sujeito às sanções previstas nos termos da ata, do edital e das normativas aplicáveis.



10. DAS INFRAÇÕES À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E SANÇÕES CABÍVEIS

10.1. Os fornecedores e os integrantes do cadastro de reserva que descumprirem as obrigações previstas nesta Ata, estarão sujeitos às sanções administrativas cabíveis, de acordo com a gravidade da infração e as circunstâncias do caso concreto.

10.2. Infrações sujeitas às sanções pelo fornecedor principal:

10.2.1. Descumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

10.2.2. Recusa em manter o preço registrado em condições compatíveis com o praticado no mercado;

10.2.3. Não cumprimento dos prazos estabelecidos para o fornecimento dos bens ou prestação dos serviços registrados.

10.2.4. Solicitação de cancelamento injustificado do registro.

10.3. Infrações sujeitas às sanções pelo integrante do cadastro de reserva:

10.3.1. Recusa injustificada em assumir o fornecimento, quando convocado, respeitada a ordem de classificação.

10.3.2. Descumprimento das condições de negociação acordadas na substituição do fornecedor principal.

10.3.3. Não atendimento às especificações ou prazos definidos para o fornecimento ou prestação de serviços.

10.4. As sanções aplicáveis consistem em:

10.4.1. Advertência, que será aplicada nos casos de infrações leves que não comprometam significativamente esta Ata de Registro de Preços e corrigíveis em curto prazo, assim considerados os casos dos subitens 10.2.1 e 10.2.3, nas seguintes condições:

10.4.1.1. Descumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado, desde que o impacto seja de baixa gravidade e corrigível rapidamente;

10.4.1.2. Não cumprimento de prazos estabelecidos, quando o atraso for breve e não causar prejuízo significativo ao Sebrae-SP.

10.4.2. Multa, em qualquer das infrações previstas nos subitens 10.2 e 10.3, que será aplicada cumulativamente com outras sanções, proporcional ao impacto da infração, nos seguintes percentuais:

10.4.2.1. Infrações leves a moderadas: 1% a 10% do valor do pedido de fornecimento não atendido ou do último pedido decorrente da Ata.

10.4.2.2. Infrações graves a gravíssimas: 11% a 20% do valor do pedido de fornecimento não atendido ou do último pedido decorrente da Ata.



10.4.3. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar, por prazo não superior a 3 (três) anos, nos casos de:

10.4.3.1. Recusa em manter o preço registrado após negociação, em conformidade com o subitem 10.2.2;

10.4.3.2. Recusa injustificada e reiterada em assumir o fornecimento ou a prestação dos serviços, seja o fornecedor principal ou integrante do cadastro reserva, sem justo motivo, nos termos do subitem 10.3.1.

10.4.4. Impedimento do direito de licitar com o Sistema Sebrae, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, nos casos de fraude, má-fé ou outro ilícito que comprometa a integridade do processo de contratação, especialmente da manutenção da Ata de Registro de Preços, assim considerada:

10.4.4.1. A manipulação dolosa de preços, cotações ou condições de fornecimento, com o objetivo de obter vantagens indevidas;

10.4.4.2. Práticas que visem lesar os interesses do Sebrae-SP e dos aderentes;

10.4.4.3. Apresentação de informações ou documentos falsos durante o gerenciamento desta Ata de Registro de Preços ou quando do pedido de fornecimento ou de execução dos serviços;

10.4.4.4. Qualquer outro ato ilícito que configure violação à legislação vigente e aos princípios da boa-fé, da probidade e da moralidade administrativa.

10.4.5. As sanções serão aplicadas por meio de processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.4.6. A Unidade Gerenciadora notificará o fornecedor ou integrante do cadastro reserva acerca da infração identificada, concedendo o prazo de 5 (cinco) dias corridos para manifestação e apresentação de defesa escrita.

10.4.7. Após análise da defesa, a Unidade Gerenciadora se manifestará formalmente no processo e providenciará o encaminhamento para decisão, nos termos do RLCSS.

10.4.8. As sanções administrativas de advertência (subitem 10.5) e multa, nos casos de infrações leves e moderadas (subitem 10.6) poderão ser decididas e aplicadas diretamente pelo gestor da ata da Unidade Gerenciadora. As demais serão decididas pela superior instância, nos termos dos arts. 42 e 43 do RLCSS.

10.4.9. As sanções aplicadas serão registradas nos autos do processo correspondente e nos sistemas de controle de fornecedores do Sebrae-SP.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão feitas por meio de instrumento próprio, conforme previsto no edital do Pregão Eletrônico nº 90063/2025 e seus anexos, devendo ocorrer durante a vigência desta Ata.

11.2. Só será admitida a contratação de parte de itens do lote se houver justificativa formal da Unidade requisitante e demonstração da vantajosidade dos preços e condições para o Sebrae-SP.



- 11.3.** Os casos omissos serão resolvidos pela Unidade Gerenciadora, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis.
- 11.4.** Esta Ata de Registro de Preços será publicada no site do Sebrae-SP, garantindo a transparência e a publicidade de suas condições.
- 11.5.** Fica eleito o foro da Comarca de São Paulo/SP para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias decorrentes desta Ata.
- 11.6.** A presente Ata de Registro de Preços é formalizada em meio eletrônico, com assinaturas digitais das partes, nos termos da legislação vigente. Após sua assinatura, será disponibilizada às partes interessadas e, quando aplicável, encaminhada aos participantes e aderentes.

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

REINALDO PEDRO CORREA
Diretor de Administração e Finanças
SEBRAE-SP

MARCO ANTONIO SCARASATI VINHOLI
Diretor Técnico
SEBRAE-SP

NATAN DO NASCIMENTO RODRIGUES
Procurador
DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA

TESTEMUNHAS:

Nome: Cristina Aparecida Januária dos Santos

Nome: Jennifer Silva Santos



ANEXO DA DECLARAÇÃO DE DADOS BANCÁRIOS

Declaro que o pagamento deverá ser efetuado mediante crédito em conta corrente da titularidade de **DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA**. Para tanto informo:

Nome do Banco: Banco do Brasil

Número e nome da agência: 8251-1

Número da conta corrente: 1072-3

Tipo da conta: Corrente

NATAN DO NASCIMENTO RODRIGUES

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

**ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 0622/2025**

1. OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de buffet visa aprimorar a qualidade dos serviços oferecidos durante os eventos e reuniões promovidos pelo SEBRAE, consolidando a imagem da instituição e maximizando a experiência de seus participantes.

2.2 A contratação de uma empresa especializada garantirá diversos benefícios para a instituição:

2.3 Profissionalismo e Experiência: Empresas especializadas possuem expertise em fornecer serviços de alimentação de alta qualidade, adaptados para atender a diferentes demandas e necessidades.

2.4 Variedade e Qualidade dos Cardápios: A empresa contratada disponibilizará cardápios diversificados, alinhados com as preferências e restrições alimentares dos participantes, garantindo uma experiência gastronômica enriquecedora.

2.5 Eficiência Logística: A expertise da empresa garantirá uma gestão logística eficiente, assegurando que os alimentos sejam entregues e apresentados de maneira adequada, mantendo a integridade dos produtos.

2.6 Imagem Institucional: A qualidade da alimentação reflete diretamente na imagem da instituição. Ao proporcionar refeições de alta qualidade, o SEBRAE reforçará sua reputação como anfitrião atencioso e preocupado com o bem-estar de seus participantes.

2.7 Atendimento a Diferentes Ocasões: A empresa especializada estará apta a adaptar seus serviços para diferentes ocasiões, seja um café da manhã casual, um brunch mais formal, coquetéis sofisticados ou almoços executivos.

2.8 Economia de Recursos Internos: A terceirização desses serviços permitirá que a equipe interna do SEBRAE se concentre em suas atividades principais, otimizando recursos e garantindo um ambiente mais produtivo.

2.9 Em vista do exposto, a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentação para eventos é crucial para elevar o padrão dos serviços oferecidos pelo SEBRAE. A qualidade dos serviços prestados contribuirá significativamente para o sucesso e a efetividade de nossos eventos.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

3.2.1 Item 01 – fornecimento de biscoitos finos: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e a duração do serviço é de 01 hora, com uma tolerância de 30 minutos.

3.2.2 Item 02 – cardápio café da manhã executivo: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e o serviço tem uma duração de 1 hora, com uma tolerância de 30 minutos.

3.2.3 Item 03 – coquetel: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 4 horas.

3.2.4 Item 04 – brunch: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, garantindo um serviço personalizado, e o tempo de permanência de até 3 horas.

3.2.5 Item 05 – refeição executiva: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 4 horas.

3.2.6 Item 06 – Churrasco: O atendimento mínimo é para 15 pessoas, e o serviço tem uma duração de até 3 horas.

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

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

3.5 MATERIAIS UTILIZADOS

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

3.5.1.1 Xícaras e pires de louça ou porcelana;

3.5.1.2 Copos de vidro transparente para água e suco (capacidade mínima 200 ml);

3.5.1.3 Taças de vidro transparente;

3.5.1.4 Samovar de prata ou porcelana;

3.5.1.5 Recipiente de vidro ou porcelana para molhos, azeites, vinagre;

3.5.1.6 Pratos de porcelana de primeira linha;

- 3.5.1.7** Talheres de prata ou inox de primeira linha;
- 3.5.1.8** Jarra de vidro ou suqueiras com para água e suco;
- 3.5.1.9** Garrafa térmica inox;
- 3.5.1.10** Bowl de vidro ou porcelana;
- 3.5.1.11** Bandeja Prata, vidro ou porcelana;
- 3.5.1.12** Travessas Porcelano;
- 3.5.1.13** Rechaud de porcelana;
- 3.5.1.14** Toalhas e cobre mancha em gorgurão na cor branco;
- 3.5.1.15** Jogo americano/suplat nas branco, prata ou azul royal;
- 3.5.1.16** Guardanapo de linho branco;
- 3.5.1.17** Arranjo de flores naturais.
- 3.5.1.18** Servir os biscoitos finos em recipientes de vidro ou porcelana com tampas.

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

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

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

3.6 MONTAGEM

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

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

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

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

3.7 DOS PROFISSIONAIS QUE PRESTARÃO SERVIÇO

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

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

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

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

3.7.5 A CONTRATADA deverá:

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

3.7.5.2 Apresentar quando solicitado pelo SEBRAE e na forma estabelecida por esta entidade, os documentos supramencionados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

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

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

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

3.7.5.6 O uso de aparelhos eletrônicos (celulares, pagers, tablets, palms, notebooks, laptops, aparelhos sonoros, entre outros) por parte dos profissionais não será permitido durante a prestação do serviço de

fornecimento de alimentos e bebidas. Excepcionalmente, será tolerado o uso de aparelhos celulares em casos de urgência, desde que autorizados pelo representante do SEBRAE-SP.

3.8 DEMAIS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.8.1 A CONTRATADA deverá:

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

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

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

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

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

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

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

4. EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA

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

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

5. LOCAL, FORMA E PRAZO DE ENTREGA

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

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

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

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

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

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

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

5.6.2 Os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas devem ser solicitados com até 02 (dois) dias úteis de antecedência do evento, com as informações necessárias para a prestação dos serviços, como o tipo de serviço, o número de pessoas, o local, a data e o horário para a execução.

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

5.7 Os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas devem ser solicitados via pedido de fornecimento e assinados pelo representante legal ou por outra plataforma a ser definida pelo SEBRAE-SP.

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

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

6. ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO

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

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

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

6.4 O SEBRAE-SP durante a execução contratual, poderá, a seu exclusivo critério, solicitar os serviços de fornecimento de alimentos e bebidas de cada tipo de cardápio, para um grupo de avaliadores, de forma gratuita e sem quaisquer ônus para o SEBRAE-SP, com o objetivo de acompanhar, degustar, avaliar e analisar, bem como para verificar a qualidade dos produtos e se eles estão de acordo com as especificações do cardápio.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9.4 A CONTRATADA deverá substituir, de imediato, sempre que exigido pelo SEBRAE-SP, equipamentos e materiais que estejam comprometendo o evento e/ou a prestação do serviço de fornecimento de alimentos e bebidas, devido à má qualidade, à má conservação, à aparência deteriorada ou ao mau funcionamento, assumindo qualquer custo adicional que possa incidir para resolução do problema.

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

7. ESTIMATIVA DE CONSUMO

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

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

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

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

Tipo de Cardápio	Estimativa de pessoas por evento	Unidades demandantes	Quantidade de pessoas mensal	Total 12 meses
Biscoitos Finos	20	4	80	960
Café da Manhã	20	4	80	960
Coquetel	20	4	80	960
Brunch	20	4	80	960
Almoço Executivo	20	4	80	960
Churrasco	20	4	80	960
TOTAL				5.720

8. DOCUMENTAÇÃO ENTREGÁVEL

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

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

8.3 Os serviços prestados serão agrupados e faturados quinzenalmente.

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

9. SUBCONTRATAÇÃO

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

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

10. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

11. VIGÊNCIA

11.1 A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação conforme artigo 48 do RLCSS.

ANEXO – TIPOS DE CARDÁPIOS

ITEM 01 - FORNECIMENTO DE BISCOITOS FINOS

O atendimento mínimo é de 15 pessoas e a duração do serviço é de até 01 hora, com uma tolerância de até 30 minutos. O atendimento do serviço será composto com a seleção de:

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

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

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

BEBIDAS

- Café (uma garrafa de dois litros a cada 10 pessoas)
- Água (500 ml por pessoa)

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

ITEM 02 – CARDÁPIO CAFÉ DA MANHÃ EXECUTIVO

O atendimento mínimo é para 15 pessoas, com uma duração de serviço de 01 hora, e uma tolerância de até 30 minutos, sendo a mão de obra opcional. O serviço será personalizado com a seleção de:

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

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

OPÇÕES SALGADAS

- Pão de queijo;
- Petit fours;
- Mini Croissant recheado com Queijo;
- Mini Croissant recheado com Frango;
- Mini Croissant recheado com Presunto;
- Mini Croissant recheado com Salmão;
- Mini Croissant recheado com Presunto e queijo;
- Mini Croissant recheado com Peito de peru e queijo branco;
- Mini Trouxinha de frango;
- Mini Trouxinha de carne;
- Mini Trouxinha de palmito;
- Mini Pastel assado de cogumelos;
- Mini Pastel assado de queijo;
- Mini Pastel assado de carne;
- Mini Folhado de frango;
- Mini Folhado de queijo;
- Mini Sanduíche de abacate e bacon;
- Mini Sanduíche integral de peito de peru com queijo branco;
- Mini Sanduíche de pão sírio com presunto e queijo;
- Mini Sanduíche de forma com pasta de ovos;
- Mini Sanduíche de pão de batata com queijo minas
- Pão italiano com caprese;
- Pão australiano com pasta de azeitona;
- Mini baguete com atum;
- Mini baguete com frango desfiado.
- Torta (frango, queijo ou palmito);

- Quiche (tomate seco, lorraine, frango ou queijo);

Os itens salgados devem 03 tipos de Pastas (manteiga, homus, requeijão, coalhada seca; babaganuche, tapenade de azeitonas, relish de tomate etc.) acompanhadas de torradas ou pães específicos para essa finalidade;

OPÇÕES DOCES

- Croissant com recheio sabor Framboesa
- Croissant com recheio sabor Morango;
- Croissant com recheio sabor Nutella;
- Croissant com recheio sabor Chocolate;
- Bolo de Chocolate;
- Bolo de Cenoura;
- Bolo de Fubá;
- Bolo Formigueiro;
- Bolo de Aipim;
- Bolo de Iorgute;
- Bolo de Milho cremoso;
- Bolo de Coco;
- Bolo de Laranja;
- Bolo de Morango;
- Bolo de Maracujá;
- Bolo de Abacaxi;
- Bolo de Banana;
- Bolo de Maça com nozes;
- Bolo de Limão;
- Bolo de Goiabada cascão;
- Muffins;
- Bom Bocado;
- Carolinas;
- Mini sonhos;
- Bomba de chocolate;
- Frutas da época: (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã etc.);
- Salada de Fruta (acompanhada de iogurte e granola;

Itens doces devem ser acompanhados de 03 tipos de Geleias e mel (morango, laranja, frutas vermelhas, pimenta caseira etc.) acompanhadas de torradas ou pães específicos para essa finalidade;

BEBIDAS

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

- Chocolate quente;

ITEM 03 – COQUETEL

O atendimento mínimo é para 15 pessoas, com uma duração de serviço de até 04 horas, com uma tolerância de até 30 minutos, sendo a mão de obra opcional. O serviço será personalizado com a seleção de:

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

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

OPÇÕES SALGADAS

- Canapés variados;
- Mini salgados do tipo bolinho de bacalhau;
- Mini salgados do tipo bolinho de queijo;
- Mini salgados do tipo coxinhas de frango;
- Mini salgados do tipo risoles de carne com azeitona
- Mini salgados do tipo rissole de camarão;
- Mini salgados do tipo enroladinho de presunto e queijo;
- Mini salgados do tipo quibe;
- Mini empada de frango com requeijão;
- Mini empada de ricota com espinafre;
- Mini empada de camarão;
- Mini empada de queijo;
- Mini esfiha de carne;
- Mini esfiha de queijo;
- Mini esfiha de escarola com queijo;
- Mini quiche de ricota com espinafre;
- Mini quiche de alho poró;
- Mini quiche de brócolis com queijo;
- Mini pastel de forno de queijo;
- Mini pastel de forno de carne;
- Mini pastel de forno de palmito;
- Mini pastel de forno de ricota com espinafre;
- Mini Vol au Vent de creme de camarão, salame, três queijos etc;
- Mini hamburguer com queijo e salada;
- Mini Pizza (Sabores variados)
- Mini folhado de ricota e tomate seco;
- Mini folhado de bacalhau;
- Mini folhado de frango;

- Mini folhado de ameixa com fios de ovos;
- Mini folhado de carne de sol com aipim;
- Mini folhado de castanha do pará;
- Mini folhado de salmão com queijo suíço;
- Mini folhado de alho poró;
- Mini fohado de nozes;
- Tartelete de peito de peru e queijo branco;
- Tartelete de ricota com ervas;
- Tartelete de salmão defumado;
- Tartelete de ervas finas com gorgonzola;
- Tartelete de damasco e queijo brie;
- Bombinhas de carne seca com cream cheese;
- Trouxinha de frango;
- Trouxinha de carne;
- Trouxinha de palmito;
- Carolina recheada com creme de atum;
- Carolina recheada com ricota e tomate seco;
- Carolina recheada com salpicão de frango
- Bobo de camarão servido na mini moranga ou tartellete folhada;
- Camarão com gergelim ao molho agri-doce;
- Porções individuais de escondidinho com carne seca;
- Creme quente de Vatapá;
- Creme quente de Siri;
- Creme quente de Bacalhau;
- Creme quente de Camarão;
- Creme quente de Frango defumado;
- Creme quente de Cebola com queijo;
- Creme quente de Aspargo;
- Creme quente de Milho;
- Creme quente de Funghi;
- Creme quente de Palmito.

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

SOBREMESAS

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

BEBIDAS

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

MESA DE CAFÉ

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

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

ITEM 04 – BRUNCH

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

- Até **12 opções** distintas de salgadas, escolhidas pela CONTRATANTE;
- Até **04 opções** distintas de sobremesa.
- Até **05 opções** distintas de bebidas.
- **01 mesa de café**, com todos os itens descritos no cardápio.

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

OPÇÕES SALGADAS

- Canapés variados;
- Mini torradas com antepastos;
- Bruschetta de mussarela de búfala com tomate seco;
- Mussarela de búfala e tomate cereja no palito;
- Mousse de salmão defumado com base de pão italiano ou torradas;
- Mousse de Gorgonzola com base de pão italiano ou torradas;
- Salada de Kani com camarão ao molho vinagrete;
- Terrina Francesa;
- Mini porções de salada Caesar;
- Mini porções de salada Primavera;
- Mini porções de salada Waldorf;
- Mini porções de salada Caprese;

- Mini porções de salada Grega;
- Mini porções de penne aos 4 queijos;
- Mini porções de penne a bolonhesa;
- Mini porções de penne a parisiense;
- Mini porções de penne ao mediterrâneo;
- Mini porções de risoto de camarão;
- Mini porções de risoto ao funghi;
- Mini porções de risoto caprese;
- Mini porções de risoto de queijo;
- Mini porções de polenta com carne de sol desfiada;
- Mini porções de polenta com calabresa;
- Mini porções de polenta com queijo;
- Mini porções de escondidinho de carne seca com aipim;
- Mini porções de escondidinho de calabresa;
- Mini porções de escondidinho de queijo;
- Mini porções de fricasse de frango;
- Mini sanduíches de ricota com tomate seco;
- Mini sanduíches de peito de peru, queijo minas, alface e tomate;
- Mini sanduíches de salame italiano, queijo, alface e tomate;
- Mini Croissant recheado com Queijo;
- Mini Croissant recheado com Frango;
- Mini Croissant recheado com Presunto;
- Mini Croissant recheado com Salmão;
- Mini Croissant recheado com Presunto e queijo;
- Mini Croissant recheado com Peito de peru e queijo branco;
- Bobo de camarão servido na mini moranga;
- Camarão com gergelim ao molho agri-doce;
- Creme quente de Vatapá;
- Creme quente de Siri;
- Creme quente de Bacalhau;
- Creme quente de Camarão;
- Creme quente de Frango defumado;
- Creme quente de Cebola com queijo;
- Creme quente de Aspargo;
- Creme quente de Milho;
- Creme quente de Funghi;
- Creme quente de Palmito.

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

SOBREMESAS

- Bolo (chocolate, laranja, maracujá, maçã com nozes, limão etc.);
- Doces de festa: (Beijinho, brigadeiro, bicho de pé ou cajuzinho);
- Doces (bom-bocado, muffins e bombinha de chocolate);
- Mini sonhos;

- Mousses de frutas variadas;
- Pudim;
- Sorvete.
- Fruta (banana, laranja, abacaxi, mamão, maçã);
- Tortas sabores variados;

BEBIDAS

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

MESA DE CAFÉ

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

ITEM 05 – REFEIÇÃO EXECUTIVA

O atendimento mínimo é para 15 pessoas, com uma duração de serviço de 03 horas, e uma tolerância de até 30 minutos. Cada serviço solicitado será personalizado com a seleção de:

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

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

CARNES VERMELHAS

- Filé ao molho de mostarda;

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

CARNES BRANCAS

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

FRUTOS DO MAR

- Bacalhau nas natas;
- Bacalhau espiritual;
- Bobo de bacalhau;
- Bobó de camarão;
- Filé de salmão ao molho de manjeriço;
- File de salmão ao molho de limão;
- Filé de salmão caramelado com gengibre e limão;

- File de salmão com crosta de gergelim e molho de gengibre;
- Filé de salmão ao molho de maracujá;
- Filé de salmão ao molho de ervas finas;
- Filé de salmão assado com Endro Dill;
- Filé de salmão grelhado ao molho de alcaparras;
- Filé de badejo ao molho de alcaparras;
- Medalhão de salmão com os molhos citados acima;
- Medalhão de robalo com os molhos citados acima;
- Robalo recheado com ervas finas ao forno;
- Truta com amêndoa.

VEGETAIS/VEGETARIANOS

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

SALADAS

- Salada Waldorf;
- Salada verde tropical com folhas nobres (alface crespa, alface americana, alface roxa, agrião, radicchio, lascas de parmesão, morango, kiwi ao molho de aceto balsâmico);
- Salada verde napolitana (folhas, muçarela de búfala, tomate seco);
- Salada grega (folhas, filé de anchova, queijo branco, azeitona preta);
- Salada de rúcula com pêra e lascas de parmesão;

- Salada de arroz selvagem, cenoura, passas, etc.;
- Salada de vegetais (repolho, cenoura, cebola, salmão, rabanete, pimentão, brócolis);
- Salada verão - folhas, frutas e nozes – (03 frutas da estação e molho de iogurte);
- Salada Primavera (folhas, pepino japonês, manga, tomate cereja com molho de laranja ou maracujá);
- Salada Malunga (folhas, croutons, frango desfiado, cenoura Juliene e queijo);
- Salada verde com camarão (folhas, camarão e manga com molho de mel e gergelim torrado).

ACOMPANHAMENTOS

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

MASSAS

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

SOBREMESAS

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

- Sorvete.

BEBIDAS

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

MESA DE CAFÉ

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

MÃO DE OBRA PARA REFEIÇÕES TIPO EXECUTIVA

- **GARÇON**

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

- **COPEIRA (O)**

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

ITEM 06 – REFEIÇÃO CHURRASCO

O atendimento mínimo é para 15 pessoas, com uma duração de serviço de 03 horas, e uma tolerância de até 30 minutos, serviço de buffet tipo Americano (Self-Service), bebidas servidas pelo garçom. Cada serviço solicitado será personalizado com a seleção de:

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

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

Atendimento mínimo: 15 pessoas, com permanência do serviço de até 03 Horas.

SALADAS

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

ENTRADAS

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

GUARNIÇÕES

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

CARNES VERMELHAS

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

CARNES BRANCAS

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

CARNES SUÍNAS

- Linguça;
- Lombinho de porco;
- Panceta;
- Costelinha;
- Picanha suína.

OPÇÕES VEGETARIANAS

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

SOBREMESAS

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

BEBIDAS

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

MÃO DE OBRA PARA CHURRASCO

- **GARÇON**

- 01 profissional para cada 10 (dez) pessoas.
- Devidamente uniformizados, atendendo aos pré-requisitos da legislação vigente em relação à higiene pessoal.

- **COPEIRA(O)**

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

- **CHURRASQUEIRO**

- 01 profissional.
- Devidamente uniformizados, atendendo aos pré-requisitos da legislação vigente em relação à higiene pessoal.

ANEXO – APRESENTAÇÃO DAS MESAS

Abaixo estão fotos referenciais para os serviços de cada item:

Apresentação biscoitos finos:



Apresentação café da manhã executivo:



Apresentação coquetel:



Apresentação brunch.



Apresentação de refeição executivo:



Apresentação churrasco:





PROPOSTA COMERCIAL

DOLLETO DOCES E SALGADOS LTDA

Rua da Penha, 788 – Centro – Sorocaba/SP

18.010-003

Fone: (15) 9 8168-4456

e-mail: dolleto.licitacao@gmail.com

CNPJ: 18.469.456/0001-60

CRN: PJ17872

I.E.: 669.770.830.110

Dados Bancários: Banco Money Plus

Ag: 0001

C/C: 08159142-2

Dados do Representante Legal:

Natan do Nascimento Rodrigues

R.G.:40.882.463-3

CPF: 447.799.118-50

Ref.:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90063/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0622/2025

DO OBJETO

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

DA REMUNERAÇÃO

O preço global proposto é de R\$ 399.964,80 (trezentos e noventa e nove mil, novecentos e sessenta e quatro reais e oitenta centavos) fixo e irrevogável, para a execução dos serviços, objeto desta licitação, conforme tabelas abaixo:

No preço indicado estão incluídos todos os custos operacionais da atividade, os tributos eventualmente devidos e benefícios decorrentes de trabalhos executados em horas extraordinárias, trabalhos noturnos, dominicais e em feriados inclusive o custo dos vigias noturnos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução dos serviços, objeto desta licitação.

Dolleto Doces e Salgados LTDA CNPJ 18.469.456/0001-60

Rua da Penha, 788 – Centro – Sorocaba/SP

CÓDIGO: B0-8B-15-86-D6-ED-2D-A6-50-60-03-15-20-01-20-44-56-e-mail: dolleto.licitacao@gmail.com

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

018 - Proc. 0622-25 - Serviços de Buffet - Diretoria

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=B0-8B-15-86-D6-ED-2D-A6-5C-68-63-55-20-A2-8D-4C-7C-2D-DE-7F> acesse o site

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

CÓDIGO: B0-8B-15-86-D6-ED-2D-A6-5C-68-63-55-20-A2-8D-4C-7C-2D-DE-7F

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

Reinaldo Pedro Correa - 813.*.***-20** - 28/08/2025 14:40:51

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

IP: 170.***.***.***6

Marco Antonio Scarasati Vinholi - 326.*.***-62** - 28/08/2025 18:04:35

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

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

Nelson de Almeida Prado Hervey Costa - 251.*.***-80** - 28/08/2025 21:38:46

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

IP: 177.***.***.***8

Natan do Nascimento Rodrigues - 447.*.***-50** - 01/09/2025 11:13:58

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

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

PROTOCOLO DE TESTEMUNHA(S)

Cristina Aparecida Januaria dos Santos - 331.*.***-65** - 28/08/2025 16:53:52

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

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

Jennifer Santos - 058.*.***-22** - 29/08/2025 13:21:34

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

IP: 181.***.***.***3

