



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo *coffee break*, lanches, *brunches*, coquetéis e refeições, com fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários, para atender aos eventos institucionais do **SEBRAE/RR**.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente contratação visa ao fornecimento, sob demanda, de serviços de alimentação como *coffee breaks*, lanches, *brunches*, coquetéis e refeições, destinados a atender cursos, seminários, reuniões e demais eventos institucionais promovidos pelo **SEBRAE/RR**. Trata-se de apoio operacional necessário às atividades finalísticas da entidade, que atua de forma contínua na capacitação, orientação e articulação de empreendedores, parceiros e públicos estratégicos.

A oferta adequada desses serviços contribui para a organização, o conforto e a permanência dos participantes ao longo das ações institucionais, especialmente em eventos de média e longa duração, favorecendo a interação, a troca de experiências e o alcance dos objetivos propostos. Sua ausência comprometeria a qualidade das atividades realizadas e a efetividade das entregas do **SEBRAE/RR**, tornando imprescindível a contratação estruturada e regular desse tipo de serviço.

Atualmente, não há instrumento contratual vigente apto a atender, de forma imediata, a demanda do **SEBRAE/RR** por serviços de alimentação vinculados aos eventos institucionais. Considerando a recorrência e a continuidade das ações presenciais, a inexistência de contrato disponível compromete a execução adequada de atividades já programadas e reduz a capacidade operacional para atendimento de demandas que surgem ao longo do exercício.

Com vistas à contratação definitiva, foi instaurado o processo correspondente ao Pregão Eletrônico nº 026/2025. Contudo, por motivo superveniente, o andamento do certame encontra-se suspenso, o que impede a obtenção, no curto prazo, de uma solução contratual própria por essa via, mantendo-se a necessidade de atendimento regular dos eventos institucionais.

Nesse cenário, a adesão à Ata de Registro de Preços do SESI (Termo de Registro de Preços N°005/2025, Pregão Presencial nº 010/2025), com base no art. 54 do RLCSS, apresenta-se como alternativa mais eficiente e célere para suprir a demanda, uma vez que permite a contratação em condições previamente estabelecidas, com preços registrados e parâmetros definidos, reduzindo etapas operacionais e assegurando maior previsibilidade na execução. Além disso, favorece a economicidade ao aproveitar condições já pactuadas em instrumento de registro de preços, com maior racionalidade administrativa.

Ressalta-se, por fim, que a adesão será adotada como solução temporária, limitada ao período necessário para restabelecer a contratação definitiva pretendida, de modo a garantir a continuidade das ações do **SEBRAE/RR** sem prejuízo do prosseguimento das providências administrativas para conclusão do processo regular e substituição do instrumento quando cabível.

3 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1 Os serviços e as quantidades estão dispostos na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
01	FORNECIMENTO DE ALMOÇO – TIPO MARMITEX: Marmitex, acondicionada em embalagem de isopor com divisórias, apropriada para alimentos quentes, devidamente lacrada. A refeição deverá conter os seguintes itens: arroz, feijão, macarrão, salada (crua ou cozida), farofa e uma opção de proteína. As proteínas disponíveis deverão incluir, no mínimo, quatro tipos: Carne assada, bife grelhado, frango assado, peixe frito. Acompanha 01 (uma) bebida por unidade servida, podendo ser: 01 refrigerante (normal ou diet) ou 01 suco em lata de 250 ml. As bebidas devem ser entregues geladas. Deverão ser fornecidos, junto com a refeição: Talheres descartáveis resistentes (garfo, faca e colher) e 01 guardanapo de papel por unidade. A refeição deverá ser preparada sob boas práticas de higiene, com alimentos frescos, devidamente acondicionados para consumo seguro, atendendo à legislação sanitária vigente.	Unidade	440
02	FORNECIMENTO DE ALMOÇO OU JANTAR - TIPO 1: Cardápio: 02 tipos de saladas e 02 tipos de molhos para salada; 02 tipos de carnes (medalhão de filé ao molho madeira, medalhão de filé ao molho madeira e champignons, filé fatiado ao molho de ervas finas ou filé ao molho barbecue), Peixe (filé de peixe (dourado) ao molho de camarão, bacalhau ao forno com batatas e molho branco, bacalhau gratinado ou Bobó de camarão); 01 tipo de massa; 03 guarnições (arroz branco, arroz à grega ou com brócolis e farofa). Sobremesa: 02 tipos de sobremesas (1 tipo de doce comum: pavês de frutas ou pavê de bombom de sonho de valsa, mousse (morango, chocolate, limão ou maracujá) e 1 tipo de sobremesa diet: torta, pudim, salada de fruta), servidos na temperatura adequada. Bebidas: 2 tipos de sucos naturais; 3 tipos de refrigerantes (normal, diet e zero) e água mineral com e sem gás. Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA . Descrição do serviço: buffet completo que deverá ser realizado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo (ex: rechauds, sousplat, guardanapo de pano (branco), guardanapos de papel, louças, travessas, talheres de aço inox), garantindo no mínimo 400 gramas de alimento e 03 copos de líquido por pessoa. Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos, com mínimo de 1 garçom para cada 15 pessoas. Se necessário, o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.	Pessoa	330
03	FORNECIMENTO DE ALMOÇO OU JANTAR - TIPO 2: Cardápio: Churrasco completo com as seguintes variedades de carne: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango e calabresa, assados na brasa. Guarnições: arroz branco, arroz à grega ou com brócolis, farofa, maionese de batata, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, cebola em rodela. Temperos (azeite, vinagre balsâmico e sal) deverão ser disponibilizados à parte. Bebidas: 2 tipos de sucos naturais, 3 tipos de refrigerantes (normal, diet e zero) e água mineral com e sem gás. Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA . Sobremesa: 1 tipo de sobremesa doce comum (pudim, mousse, pavê) e 1 tipo de sobremesa diet (bolo, pudim, salada de fruta), servidos na temperatura adequada. Serviço: Todos os materiais e insumos	Pessoa	330

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	necessários para a execução do serviço deverão ser fornecidos e montados em espaço sugerido pelo SEBRAE/RR (ex: guardanapos de papel, louças, travessas, talheres de aço inox). Deverá ser fornecido um aparador forrado com toalha, contendo insumos como azeite, vinagre balsâmico e sal em sachê. A duração do serviço será de no mínimo 3h, garantindo no mínimo 400 gramas de alimento e 03 copos de líquido por pessoa. Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos, com mínimo de 1 garçom para cada 15 pessoas. Se necessário, o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.		
04	KIT LANCHE COMPLETO PARA EVENTOS: O kit deverá ser composto com a seguinte quantidade por pessoa: 5 tipos de salgados, 3 tipos de doces e 1 suco de fruta (suco tropical ou néctar) ou 1 refrigerante normal em lata de 250 ml. Composição do kit: Croissant recheado de queijo e presunto, queijo, frango, goiabada com queijo (com, no mínimo, 40 gramas); ou Mini sanduíche: Pão (com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre mini pão francês, mini ciabatta, mini baguete ou similares, e recheio com frios (com, no mínimo, 30 gramas) de queijo muçarela/branco e peito de peru ou patê; e Mini salgados diversos (com, no mínimo, 25 gramas cada), com recheio podendo variar entre carne, frango, queijo e presunto e queijo. Bolo caseiro (com, no mínimo, 60 gramas, 1 fatia), nos sabores: mesclado, baunilha, cenoura, chocolate, laranja, milho, ou outro, a critério do SEBRAE/RR; e Doces diversos (brigadeiro, queijadinha, tortilhas, outros); ou Mini sonho: recheado com goiabada, chocolate ou doce de leite. Suco de fruta (suco tropical ou néctar) de 1ª linha, em embalagem tetrapak de 200 ml, nos sabores diversos, ou refrigerante em lata de 250 ml. Obs: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo. Todos os itens serão acondicionados em embalagem rígida e transparente, de material plástico, com capacidade adequada para comportar os itens do kit de maneira segura e organizada, evitando amassados ou avarias durante o transporte. A embalagem deverá garantir a visualização clara dos produtos, mantendo-os visíveis sem necessidade de abrir. O fechamento deverá ser seguro, com trava, mas de fácil abertura para o consumo.	Pessoa	200
05	COFFEE BREAK TIPO 01: Cardápio: Salada de frutas (com frutas diversas, tais como: mamão, abacaxi, banana, melancia, uva, melão e outras) com leite condensado à parte; quatro tipos de salgados assados e fritos (esfirra, mini pizza, pastel de forno, folheado, barquete, coxinha, pastel, risole, etc.); um tipo de torta salgada (frango, carne, queijo e presunto, etc.); pão de queijo; um tipo de bolo (chocolate, mesclado, laranja, milho, etc.); dois tipos de suco natural (sabores diversos) sem açúcar; refrigerante (comum e diet); garrafa(s) térmicas com café; garrafa(s) térmicas com leite; garrafa de água mineral sem gás; fornecer sachês de açúcar e adoçante. (Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA). Condições: A montagem das ilhas de alimentos e/ou bebidas deverá estar concluída até 15 minutos antes do horário de serviço. Obs.: Disponibilizar guardanapos de papel, talheres de inox, pires e pratos de porcelana, copos de vidro, toalha branca para buffet	Pessoa	1.310

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	(tamanho apropriado para servir as pessoas). A CONTRATADA deverá garantir mínimo 6 salgados, mínimo de 02 copos dos líquidos e 01 fatia de bolo por pessoa.		
06	COFFEE BREAK TIPO 02 (TIPO BRUNCH): Cardápio: Um tipo de croissant recheado; 01 tipo de panqueca; um tipo de massa; dois tipos de molho para massa; ovos mexidos; pão de queijo; um tipo de quiche; dois tipos de pães (pão de batata, italiano, de leite, etc.); patê deatum ou frango; queijos e salames; um tipo de torta salgada; um tipo de bolo com cobertura de chocolate; iogurte natural com granola e mel; e um tipo de mingau (banana, mungunzá, etc.). Bebidas: Café, leite, dois tipos de sucos de frutas, dois tipos de refrigerantes (comum e diet), água sem gás. Fornecer sachês de açúcar e adoçante. Serviço incluso: O serviço deverá ser prestado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo, como por exemplo: guardanapos de papel, louças, pegadores, prataria e talheres, copos de vidro. A CONTRATADA deve garantir mínimo de 100g por item por pessoa e mínimo de 02 copos dos líquidos por pessoa. Obs.: Este serviço deverá contar com 1 (um) garçom para servir e repor os alimentos. O garçom deverá se apresentar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizado).	Pessoa	350
07	FORNECIMENTO DE COQUETEL: Fornecimento de salgadinhos diversos fritos na hora, canapés, folheados, com no mínimo 15 variedades de salgados, tais como: patinha de caranguejo, camarão empanado, coxinha de frango, risole de camarão, bola de queijo provolone, quibe árabe, croquete de carne de sol, folheado de goiaba, tortinha de caranguejo, enroladinho com patê de atum, barquete de carne de sol e outras variedades aprovadas com antecedência. Dois tipos de pratos quentes servidos em mini porções (tipo escondidinhos de macaxeira com carne sol ou camarão, estrogonofe de carne com arroz, etc.). Dois tipos de doces, bolos ou tortinhas. Três tipos de sucos naturais (sabores variados); refrigerantes (normal, diet e light) e água mineral com e sem gás. Descrição do serviço: O coquetel deverá ser realizado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo, como por exemplo: guardanapos de papel, louças, taças, talheres de aço inox e o que mais for necessário. Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos: mínimo de 1 garçom para cada 20 pessoas. Se necessário o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.	Pessoa	810
08	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 1: 01 (um) sanduíche de pão francês (50g) ou de leite (50g) com requeijão, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto acompanhado de 01 refrigerante normal em lata e/ou suco em lata de 250 ml (servir gelado) e 01 fruta (maçã, banana ou pêra). Obs.: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.	Kit	1.600
09	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 2: 01 (uma) barra de cereal de 25 gramas (sabores variados), 01 fruta (maçã, banana, pêra, laranja	Kit	850

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	ou outras) e 01 suco de caixa de 200 ml nos sabores uva, laranja e maracujá (servir gelado). Obs.: Os kits deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.		
10	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 3: 01 (um) sanduíche natural com pão de forma integral, contendo duas fatias tipo forma, sendo cada fatia com peso de 25g, podendo o recheio ser de patê de atum com azeitonas pretas e/ou de frango com cenoura ralada, acompanhado de 01 suco em lata de 250 ml (servir gelado) e 01 fruta (maçã, banana ou pêra). Obs.: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo	Kit	860
11	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 4: Cachorro Quente composto de 01 (um) pão francês (50g) ou de leite (50g) com recheio de molho à base de tomates, salsicha, temperado com alho, cebola, pimentão, cheiro verde, acompanhado de 01 refrigerante normal em lata e/ou suco em lata de 250 ml (servir gelado), 01 sachê de ketchup, 01 sachê de maionese. Obs.: O cachorro quente deverá ser embalado individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.	Kit	520
12	KIT DE BRIGADEIRO: Brigadeiro tradicional envolto em granulados mistos e decorado com brigadeiros mistos, em caixa cartonada especial com uma gaveta de 12 doces (3 Nutella e Cookies, 3 Escondidinhos de Pistache, 3 Brigadeiros Tradicionais e 3 Brigadeiros de Churros).	Kit	390
13	BOLO: Bolo inteiro redondo ou quadrado, de laranja, chocolate, mesclado, macaxeira, milho ou leite, contendo 20 fatias, pesando aproximadamente 2kg, servido cortado em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos e talheres descartáveis.	Unidade	170
14	BOLO ESPECIAL: Bolo inteiro redondo ou quadrado, de castanha com maçã, cenoura com chocolate, integral de banana com uvas, contendo 20 fatias, pesando aproximadamente 2kg, servido cortado em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos e talheres descartáveis.	Unidade	100
15	BOLO DE DOIS ANDARES QUADRADO OU REDONDO: Bolo com massa branca tradicional de trigo, com dois tipos de recheios (para servir 150 pessoas), com sabores acordados previamente com o SEBRAE/RR , confeitado com cobertura em chantilly, colorida com corante alimentício e decorado com tema a ser definido pelo SEBRAE/RR . Serviço Incluso: Suporte para o bolo e espátula.	Unidade	12
16	DOCE BEM CASADO/CASADINHO: Sabor baunilha com recheio de doce de leite, com cobertura leve de açúcar confeiteiro, pesando aproximadamente 90g. Embalado individualmente em papel celofane transparente com adesivo personalizado (adesivo confeccionado e remetido pelo SEBRAE/RR).	Unidade	1.450
17	CUPCAKE MÉDIO COM 4,5CM: Massa (Branca ou de Chocolate), Cobertura de Chantilly, Recheio (podendo ser de Brigadeiro ou Doce de Leite).	Unidade	950
18	TORTA SALGADA: Massa de liquidificador, recheios variados: presunto, queijo e orégano; frango, carne. Servida em refratário de vidro de capacidade 4 litros. Incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	100
19	TORTA SALGADA ESPECIAL: Massa de liquidificador, recheios variados: atum, camarão, bacalhau, palmito. Servida em refratário de vidro de capacidade 4 litros. Incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	55
20	SALGADINHOS FRITOS DE FESTA: Pastel, quibe, coxinha,	Cento	780

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	risole, canudinho, entre outros, totalizando 100 unidades.		
21	SALGADINHOS ASSADOS DE FESTA: Esfira, pastel de forno, croissant, folheado, entre outros, totalizando 100 unidades.	Cento	175
22	SUCO DE FRUTA NATURAL DE 2 LITROS: Servido em jarra ou garrafa gelada de 2 litros, sem açúcar, natural da fruta, sabores variados como maracujá, laranja, manga, cupuaçu, graviola, tamarindo, caju, acerola, limão, goiaba, abacaxi, taperebá, buriti. Inclui copos descartáveis, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	180
23	ARROZ DOCE, CANJICA, CURAU, MUGUNZÁ OU MINGAU DE BANANA COM FARINHA DE TAPIOCA: Embalagens individuais transparentes, com tampa, peso aproximado de 150 gramas por unidade.	Unidade	560
24	EMPADÃO 1: Servido em refratário de vidro de 4 litros, sabor frango. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	74
25	EMPADÃO 2: Servido em refratário de vidro de 4 litros, sabor carne de sol. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	32
26	ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL: Servido em ramequim de porcelana branca, com ou sem alça, 150ml, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho. Inclui talheres.	Unidade	50
27	LASANHA 1: Servida em refratário de vidro com capacidade de 4 litros, sabor frango, molho branco e/ou vermelho. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	50
28	LASANHA 2: Servida em refratário de vidro com capacidade de 4 litros, sabor carne, molho branco e/ou vermelho. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	50
29	PAÇOCA DE CARNE DE SOL COM BANANA IN NATURA: Bandeja contendo porção de 2 quilos de paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Porção	60
30	PAMONHA: Pamonha com queijo, pesando aproximadamente 350 gramas cada unidade, servidas fatiadas em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	100
31	PANQUECA 1: Porção de 20 unidades de panqueca, pesando aproximadamente 150 gramas cada, com recheio de frango, molho branco e/ou vermelho, decorada com folhas de manjerição. Servida em bandejas de vidro ou inox, incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Porção	30
32	PANQUECA 2: Porção de 20 unidades de panqueca, pesando aproximadamente 150 gramas cada, com recheio de carne, molho branco e/ou vermelho, decorada com folhas de manjerição. Servida em bandejas de vidro ou inox, incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Poção	20
33	PUDIM DE LEITE: Pudim inteiro (20 fatias), pesando aproximadamente 2,5 kg, sabor leite com calda, servido em recipiente de vidro. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	30
34	SALADA DE FRUTAS EM RECIPIENTE DE VIDRO: Salada de frutas servida em recipiente de vidro com capacidade de 4 litros, contendo: laranja, banana, maçã, mamão, abacaxi, uva e outras frutas da estação. Inclui tigelas e talheres.	Unidade	160
35	SALADA DE FRUTAS EM POTE TRANSPARENTE: Salada de frutas servida em pote transparente com tampa, de 200ml, contendo: abacaxi,	Unidade	200

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	mamão, kiwi, uva, morango, manga e melão. Acompanha colher e embalagem individual.		
36	SANDUÍCHE NATURAL: Bandeja contendo 10 unidades de sanduíches naturais feitos com pão de forma, recheados com peito de peru, alface, tomate e patês de sabores variados, como frango, presunto e atum. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	80
37	TÁBUA MISTA DE FRIOS: Tábua contendo até seis tipos de frios variados, como blanquet de peru, salame tipo italiano, peito de peru defumado, presunto, queijo coalho, queijo amarelo e azeitonas. Porção para 30 pessoas. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	30
38	AÇAÍ NATURAL: Jarra de vidro contendo 2 litros de açaí natural, sem adição de açúcar, com identificação do produto servido. Inclui tigelas de vidro ou porcelana, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	50
39	CHOCOLATE QUENTE: Servido em garrafa térmica com capacidade de 2 litros, sem adição de açúcar, com identificação do produto servido. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	80
40	ÁGUA MINERAL – GARRAFÃO DE 20 LITROS: Fornecimento de garrafão de água mineral com 20 litros (cheio). Serviços inclusos: copos descartáveis com capacidade entre 100 ml e 180 ml, em quantidade compatível com o volume fornecido. Obs.: No preço unitário devem estar incluídos todos os custos descritos (garrafão + copos descartáveis).	Unidade	30
41	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – 2 LITROS: Garrafa de água mineral sem gás com 2 litros, servida gelada. Incluindo copos descartáveis.	Unidade	120
42	CAFÉ LÍQUIDO – 2 LITROS: Café servido em garrafa térmica de 2 litros, sem açúcar, com identificação do produto servido. Incluindo xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	46
43	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL: Servido em garrafa térmica de 02 litros, sem adição de açúcar, com identificação clara do produto. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	60
44	LEITE LÍQUIDO DESNATADO: Servido em garrafa térmica de 02 litros, sem açúcar, com identificação do produto servido. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	40
45	BISCOITOS CREAM CRACKER DE ÁGUA E SAL: Biscoito tipo cream cracker, sabor água e sal, com peso aproximado de 350g a 360g. O produto deverá ser levemente crocante e embalado individualmente, contendo 03 unidades por embalagem.	Unidade	70
46	BISCOITOS DOCE AMANTEIGADO SABORIZADOS: Biscoito doce amanteigado, com peso aproximado de 300g a 350g, levemente crocante, embalado individualmente em 03 unidades. Disponível nos sabores chocolate, ao leite e gotas de chocolate.	Unidade	90
47	TORRADA TRADICIONAL SALGADA: Torrada tradicional, sabor salgada, crocante, com peso líquido aproximado de 140g a 150g. O produto deverá apresentar boa textura, ser acondicionado em embalagem íntegra, original de fábrica, contendo informações de lote, validade e registro no órgão competente.	Unidade	80
48	PATÊ DE ATUM TRADICIONAL EM SACHÊ: Patê de atum tradicional, pronto para consumo, acondicionado em sachê com peso	Unidade	90

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
	líquido aproximado de 170g. O produto deverá apresentar textura homogênea, coloração característica e sabor suave. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, lacrada, original de fábrica, com identificação clara do fabricante, validade, lote e registro no órgão competente.		
49	GELEIA GOURMET EM POTE SABORES DIVERSOS: Geleia gourmet, com peso líquido aproximado de 250g, acondicionada em pote de vidro ou plástico rígido, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar textura consistente, coloração natural da fruta e sabores intensos. Disponível nos seguintes sabores: maracujá com pimenta, abacaxi com pimenta, morango com pimenta, cereja com pimenta, morango e frutas vermelhas. A embalagem deverá conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, validade, lote, tabela nutricional e registro no órgão competente.	Unidade	55
50	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO – CAIXA 1L: Leite integral líquido, UHT (Ultra High Temperature), homogeneizado e esterilizado, com teor mínimo de gordura de 3%, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapak) com capacidade de 1 litro. O produto deve estar em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando registro, rotulagem completa com data de validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de violação, amassados ou vazamentos.	Unidade	60
51	SUCO DE FRUTA – CAIXA 1L, SABORES DIVERSOS: Suco de fruta pronto para consumo, com teor de polpa de fruta conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapak) com capacidade de 1 litro. Disponível nos sabores: laranja, uva, pêssego ou outros sabores naturais a critério da SEBRAE/RR. O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e demais órgãos reguladores, contendo rotulagem completa com a descrição do tipo do suco (néctar, integral ou refresco), validade, lote, tabela nutricional e identificação do fabricante. A embalagem deverá estar íntegra, sem violação, amassados ou vazamentos.	Unidade	110
52	REFRIGERANTE TIPO COLA GARRAFA PET 2L: Refrigerante tipo cola, não alcoólico, à base de água gaseificada, contendo açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. O produto deverá estar acondicionado em garrafa PET com capacidade de 2 litros, devidamente lacrada e com rotulagem conforme exigências da ANVISA, contendo informações sobre o fabricante, lote, validade e tabela nutricional. Deverá ser entregue em sabores tipo “cola”, com qualidade equivalente a marcas reconhecidas no mercado (Ex: Coca-Cola ou similar).	Unidade	170
53	LOCAÇÃO DE CAPA DE TECIDO E FAIXA PARA CADEIRA PLÁSTICA: Capa confeccionada em tecido do tipo Brim ou Oxford, na cor branca, acompanhada de faixa decorativa em cor a ser definida pelo SEBRAE/RR. A capa deverá cobrir integralmente a cadeira plástica, inclusive os pés, garantindo apresentação uniforme e elegante. Todos os itens devem ser entregues limpos, bem passados, sem manchas, rasgos ou avarias.	Unidade	860



ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ESTIMADA
54	LOCAÇÃO DE TOALHAS DE MESA RETANGULAR: Em tecido Oxford liso, nas cores branca, vermelha, azul, bege ou outra cor conforme demanda do SEBRAE/RR , no tamanho 3,00m x 2,50m. A toalha deverá estar limpa, bem passada, sem manchas ou rasgos.	Unidade	140
55	LOCAÇÃO DE TOALHA DE MESA QUADRADA: Em tecido Oxford liso, nas cores branca, vermelha, azul, bege ou outra cor conforme demanda do SEBRAE/RR , no tamanho 1,45m x 1,45m. A toalha deverá estar limpa, bem passada, sem manchas ou rasgos.	Unidade	1.260
56	GARÇOM EXTRA (4h de prestação de serviço): Serviço de garçom extra para eventos, com carga horária de 4 horas. O profissional deverá estar devidamente uniformizado e qualificado para atender aos convidados, garantindo a qualidade no serviço de alimentos e bebidas durante o evento.	Diária	50
57	LOCAÇÃO DE TAMPO REDONDO: Para mesa com 1,60m de diâmetro, acompanhada de suporte (pé). O tampo deverá estar em bom estado, sem danos visíveis, e ser adequado para a utilização em eventos.	Unidade	90
58	LOCAÇÃO DE TAMPO RETANGULAR: Para mesa com 1,60m x 1,0m, acompanhada de suporte (pé). O tampo deverá estar em bom estado, sem danos visíveis, e ser adequado para a utilização em eventos.	Unidade	60
59	LOCAÇÃO DE CADEIRA, tipo Tiffany: Estilo policarbonato cristal ou similar, sem braços, com assento acolchoado branco, base de 4 pés em policarbonato. Medidas aproximadas: 92 cm de altura e 40 cm de largura. Destinada a eventos, festas, congressos, seminários, palestras, workshops e recepções.	Unidade	700
60	LOCAÇÃO DE MESAS QUADRADA , em polipropileno, na cor branca, com medidas aproximadas de 70cm de largura, 70cm de comprimento e altura de 70cm.	Unidade	840
61	LOCAÇÃO DE CADEIRA PLÁSTICA BISTRÔ , em polipropileno, na cor branca, com medidas aproximadas de 52cm de profundidade, 44cm de largura e altura de 89cm e suportam até 150kg.	Unidade	3.500

3.2 Os serviços deverão ser executados de maneira padronizada, garantindo qualidade, pontualidade, higiene e boa apresentação, conforme as especificações detalhadas nos itens a seguir. A **CONTRATADA** deverá seguir rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, com especial atenção às regulamentações da ANVISA e dos órgãos de vigilância sanitária locais, assegurando a integridade dos alimentos, a higiene na manipulação e a segurança dos participantes nos eventos.

3.3 As quantidades descritas são estimativas. O **SEBRAE/RR** não se obriga à aquisição da totalidade dos itens, sendo devidos apenas os valores correspondentes aos produtos e serviços efetivamente fornecidos.

3.4 Os preços apresentados devem incluir todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, fretes, seguros e demais custos diretos e indiretos, inclusive materiais e mão de obra necessários à execução do objeto, ainda que não expressamente mencionados, não sendo admitidas solicitações posteriores de acréscimos.



3.5 O **SEBRAE/RR** poderá proceder ajustes no cardápio com a prévia anuência da **CONTRATADA**.

4 – PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

4.1 Os serviços descritos no item representam estimativas do que poderá ser solicitado pelo **SEBRAE/RR**, para a realização de eventos institucionais. As especificações técnicas e quantidades exatas serão definidas de acordo com a natureza e estrutura de cada evento, bem como com o número de participantes, sendo os pedidos realizados conforme a demanda.

4.2 A **CONTRATADA** prestará o serviço de fornecimento de alimentação para o município de Boa Vista/RR.

4.2.1 Os eventos poderão ser realizados em qualquer dia da semana, nos períodos matutino, vespertino e/ou noturno, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em local a ser indicado pelo **SEBRAE/RR**, conforme programação previamente informada à **CONTRATADA**.

4.2.2 Os serviços poderão ser realizados eventos simultâneos, em diferentes locais, no mesmo dia e/ou horário.

4.2.3 Havendo alterações de data, horário ou local indicados na requisição, o fiscal do contrato comunicará formalmente à **CONTRATADA**.

4.2.4 Quando houver cancelamento do evento a **CONTRATADA** será informada dentro do prazo de até 24h de antecedência do evento.

4.3 As solicitações serão encaminhadas à **CONTRATADA** mediante o envio de requisição, enviada por e-mail, aplicativos de mensagens instantâneos ou por meio físico, respeitando os seguintes prazos:

SERVIÇO A SER PRESTADO	PRAZO
Fornecimento de almoço (Marmitex)	5 dias úteis
Fornecimento de <i>Coffee Break</i> (incluindo <i>brunch</i>)	5 dias úteis
Fornecimento de Coquetel	5 dias úteis
Fornecimento de Lanche – Kit 1, 2, 3 e Kit Lanche Completo	3 dias úteis
Fornecimento de: Cento de Salgados (Assados e Fritos), Tortas, Sucos Naturais, Bolo Caseiro, Bolo Especial, Bolo Comemorativo	3 dias úteis
Fornecimento de Pratos típicos (pamonha, empadão, escondidinho, lasanha, panqueca, paçoca de carne de sol)	3 dias úteis
Fornecimento de Doces e sobremesas (brigadeiro, cupcake, bem- casado, pudim, salada de frutas etc.)	3 dias úteis
Fornecimento de Bebidas diversas (água, sucos industrializados, café, leite, chocolate quente)	2 dias úteis
Fornecimento de Frios e sanduíches naturais	3 dias úteis



Fornecimento de Complementos (biscoitos, torradas, patês, geléias)	2 dias úteis
Fornecimento de Locação de utensílios e mobiliário (mesas, cadeiras, tampões, toalhas)	3 dias úteis
Fornecimento de Serviços de apoio (Garçom extra)	3 dias úteis

4.3.1 Em caráter excepcional, caso seja necessário solicitar a prestação dos serviços em prazo inferior ao acima estipulado, o **SEBRAE/RR** deverá apresentar justificativa formal quanto à urgência do atendimento fora do prazo previsto.

4.4 O **SEBRAE/RR** comunicará formalmente a **CONTRATADA**, com a antecedência mínima estabelecida na tabela acima, a realização do evento e os serviços a serem prestados.

4.4.1 O **SEBRAE/RR** informará, na requisição, os dados específicos de cada evento, incluindo:

- a) Tipo e nome do evento;
- b) Quantidade prevista de participantes;
- c) Local (endereço completo);
- d) Data e horário;
- e) Recebedor dos itens;
- f) Duração estimada;
- g) Estrutura e serviços a serem fornecidos;
- h) Tipos de salgados a serem servidos;
- i) Sabores dos bolos.
- j) Frutas a serem disponibilizadas.

4.5 Sempre que solicitado, o **SEBRAE/RR** e a **CONTRATADA** realizarão reuniões para alinhar os detalhes da execução dos serviços.

4.6 Os serviços poderão ser prestados de forma isolada ou combinada, conforme definido na requisição.

4.7 Todos os materiais e utensílios necessários à prestação dos serviços deverão ser disponibilizados pela **CONTRATADA**, incluindo as bandejas (vidro, inox, porcelana, cerâmica ou similares), taças de sobremesa grande, xícaras de porcelana (com pires), pratos de mesa e sobremesa (porcelana), talheres de aço inox, panos de bandeja, jarras (vidro ou inox), copos de vidro ou taças, balde e pegador de gelo, guardanapos, porta-guardanapos, cobre-manchas, marmitas de isopor com divisória, talheres descartáveis em polipropileno e entre outros necessários para execução dos serviços.

4.7.1 Os utensílios utilizados deverão ser preferencialmente de inox, prata, vidro, porcelana ou cerâmica.

4.8 A **CONTRATADA** deverá assegurar que os serviços sejam prestados nos horários determinados na requisição, dimensionando a quantidade de alimentos conforme o número de participantes e o tempo previsto do evento, garantindo reposições sempre que necessário, conforme orientação do **SEBRAE/RR**.

4.9 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar profissionais capacitados (garçons uniformizados) para a prestação dos serviços. Em eventos com mais de 100 (cem) participantes, deverá, ainda,

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Roraima – SEBRAE/RR

Av. Major Williams, 680 - São Pedro, Boa Vista – RR.

CEP: 69306-705 Tel.: 2121-8000 / www.sebrae.com.br

Portaria nº 009/2026



disponibilizar 01 (um) representante para coordenar os serviços de coquetel e realizar reposições durante o evento, quando necessário.

4.10 Durante a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá garantir a presença de equipe qualificada para montagem, organização dos alimentos, reposição, retirada de louças e organização do local.

4.11 Os alimentos deverão ser servidos frescos, apresentando características compatíveis com sua natureza ou forma adequada de preparo, como cor, textura, aroma, sabor, tamanho e qualidade.

4.12 Caso os alimentos fornecidos estejam em desacordo com as especificações solicitadas, a **CONTRATADA** deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 1 (uma) hora, sem quaisquer ônus ao **SEBRAE/RR**.

4.13 É de responsabilidade da **CONTRATADA** o transporte dos utensílios locados, tais como tampões, mesas, cadeiras e demais itens deste termo de referência, tanto para entrega quanto para recolhimento, bem como a garantia de que estes estejam em adequado estado de conservação e qualidade.

4.14 Qualquer fato que impeça o fornecimento dos serviços requisitados deverá ser comunicado imediatamente ao fiscal do contrato.

5 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 **Qualificação Técnica:** Para qualificação técnica, deverá a licitante apresentar os seguintes documentos:

5.1.1 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (DA LICITANTE). Atestado, certidão ou declaração expedido por pessoa Jurídica de direito Público ou Privado, qualificando e comprovando a prestação dos serviços em características com o objeto da presente contratação.

5.1.2 O atestado, certidão ou declaração, de que trata o **item 5.1.1**, deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo do CNPJ da pessoa jurídica, contendo a identificação do signatário, cargo, nome e telefones para contato, tipo de serviço prestado, local da prestação dos serviços, características e caracterização do bom desempenho da licitante.

5.1.3 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA (DOS PROFISSIONAIS): Não será exigido para esta contratação.

6 – CRONOGRAMA DE PAGAMENTO

A **CONTRATADA** deverá apresentar relatório de prestação de serviço vinculado a requisição atendida, descrevendo o serviço executado e registros fotográficos.

Após o atesto do relatório de prestação de serviços, a **CONTRATADA** deverá emitir Nota Fiscal do serviço prestado e disponibilizar no site do Sistema de Pagamentos do **SEBRAE/RR**.

O pagamento será feito mensalmente, após o atesto da efetiva prestação dos serviços, de acordo com o calendário de pagamentos do **SEBRAE/RR**.



7 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Após a perfeita entrega do objeto contratado, nas condições pactuadas, a **CONTRATADA** entregará ao **SEBRAE/RR**, a nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos atualizados:

- a) Certidão negativa conjunta de débitos relativos aos tributos Federais e à dívida ativa da União;
- b) Certidão negativa de débitos tributários Estadual;
- c) Certidão negativa de débitos tributários Municipal;
- d) Certificado de regularidade do FGTS – CRF;
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT.

§ 1º A comprovação da regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista poderá ser feita por outros meios previstos em lei a serem validados pelo **SEBRAE/RR**.

§ 2º Nos casos de contratos que envolvam locação de mão de obra, além das comprovações exigidas acima, para atendimento da legislação em vigor, a nota fiscal deverá ser acompanhada pelas guias individualizadas do FGTS, Relação de Empregados (GFIP), conectividade social, recibo de envio da DCTFWeb, DARF Previdenciário, comprovante de pagamento de salário das parcelas trabalhistas, preferencialmente pagas por via bancária e de forma discriminada, bem como dos registros de frequência dos recursos humanos envolvidos na atividade referente a competência do mês anterior a emissão da nota fiscal, além dos seguintes comprovantes: depósito do FGTS; pagamento do salário mensal, décimo terceiro salário e demais remunerações variáveis (horas extras, repouso semanal, se houver); recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato. Nos casos de finalização do contrato, a documentação referente ao mês de encerramento deverá ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias após a data final da relação jurídica, ficando o último pagamento condicionado ao cumprimento desta regra.

§ 3º Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo SIMPLES Nacional ou MEI, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação do respectivo enquadramento ou adesão, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

§ 4º A **CONTRATADA** enviará via sistema do **SEBRAE/RR** o documento fiscal (nota fiscal, nota fiscal de serviço e/ou fatura) e demais documentos pertinentes a contratação, para trâmite de análise, validações e pagamento, de acordo com os prazos e as datas estabelecidas no calendário de pagamentos do **SEBRAE/RR**. O pagamento ocorrerá eletronicamente em conta bancária de titularidade da **CONTRATADA**, conforme apresentação de suas notas fiscais devidamente validadas.

§ 5º Para liquidação dos valores será ainda observado o que segue:

- a) O **SEBRAE/RR** poderá condicionar o pagamento referente a última nota fiscal e/ou recibo da prestação dos contratos que envolvam locação de mão de obra, a apresentação dos comprovantes de pagamento das verbas rescisórias dos colaboradores, a fim de garantir cumprimento dos direitos trabalhistas por parte da **CONTRATADA** e/ou garantia da continuidade do vínculo empregatício com a **CONTRATADA**;
- b) O **SEBRAE/RR** reserva-se o direito de recusar o pagamento se o objeto contratado não estiver sendo prestado de acordo com o proposto, aceito e contratado;
- c) Pelo descumprimento de qualquer das cláusulas estabelecidas neste instrumento, em especial a não comprovação da regularidade fiscal e demais documentos exigidos no contrato, o pagamento somente será efetuado após decisão administrativa;



- d) O **SEBRAE/RR** poderá deduzir do montante a pagar de qualquer parcela do contrato, as indenizações e multas devidas pela **CONTRATADA**, em razão da inadimplência, descumprimento contratual ou ação judicial, nos termos do presente contrato, desde que haja contraditório;
- e) As notas fiscais / faturas e/ou as evidências, não aprovadas pelo **SEBRAE/RR** serão devolvidas a **CONTRATADA**, para as correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se o prazo para pagamento a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

§ 6º Nas contratações diretas realizadas por dispensa ou inexigibilidade de licitação, cujo valor não ultrapasse o limite da dispensa por valor, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista não será exigida, exceto quando a **CONTRATADA** possuir outras contratações vigentes que exijam, obrigatoriamente, a apresentação das referidas certidões, ainda que o contrato tenha sido celebrado por dispensa ou inexigibilidade, e nas contratações que envolvam prestação de serviços com dedicação ou locação de mão de obra, hipóteses em que as regularidades fiscal e trabalhista serão exigidas independentemente da modalidade de contratação.

8 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas referentes ao objeto deste termo, correrão à conta do(s):

Projeto: Diversos;

Ação: Diversas.

9 – GARANTIA DOS MATERIAIS OU SERVIÇOS

Não será exigida para essa contratação.

10 – VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência deste contrato será pelo período de 04 (quatro) meses, contados da data da última assinatura da Diretoria do **SEBRAE/RR**, neste instrumento.

§ 1º O presente contrato poderá ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, até o limite de 10 (dez) anos, caso seja de interesse do **SEBRAE/RR**, respeitados os limites da modalidade de contratação.

§ 2º Nos casos de prorrogação deste contrato, firmado por dispensa de licitação em razão do valor, fica estabelecido que o valor total acumulado do contrato, incluindo eventuais reajustes e aditivos, não poderá, em hipótese alguma, ultrapassar o limite máximo previsto na legislação vigente para a modalidade de dispensa por valor, sob pena de nulidade da prorrogação.

§ 3º O contrato poderá ser resolvido no prazo descrito no *caput* ou até a assinatura do contrato oriundo do procedimento licitatório (PE/026-SEBRAE-RR-2025 - Processo Administrativo nº 1417/2025).

11 – GARANTIA CONTRATUAL

Não será exigida garantia da execução do contrato, mas o **SEBRAE/RR** poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela **CONTRATADA**.



12 – OBRIGAÇÕES DO SEBRAE/RR.

I – Obriga-se o **SEBRAE/RR**:

1. Efetuar o pagamento na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades previstas;
2. Notificar imediatamente a **CONTRATADA**, sobre as falhas ou defeitos observados na execução do objeto contratado.

13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I – Obriga-se a **CONTRATADA**:

1. Manter-se durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, sob pena de rescisão unilateral do contrato;
2. A **CONTRATADA** se obriga a realizar suas atividades utilizando profissionais regularmente contratados e especializados em suas funções, atendendo à exigência de experiência e formação convencionada. Cabe a **CONTRATADA** total e exclusiva responsabilidade pela condução e coordenação de seu pessoal para a execução das atividades contratadas;
3. Arcar com as despesas pelo cumprimento das obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas, encargos sociais, transporte, hospedagem, alimentação, frete, entrega, seguros, taxas, tributos e contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários e demais despesas diretas e/ou indiretas, necessárias à execução total do objeto contratado, inexistindo qualquer tipo de solidariedade do **SEBRAE/RR**, para com a **CONTRATADA** quanto a estas obrigações;
4. Não transferir a terceiros a execução do objeto do presente instrumento, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **SEBRAE/RR**;
5. A não veicular publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização do **SEBRAE/RR**;
6. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências do **SEBRAE/RR** ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços objeto do presente instrumento, devendo adotar as providências que exigir a legislação em vigor;
7. Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte do **SEBRAE/RR**, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
8. Responder perante o **SEBRAE/RR** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto deste contrato;
9. Informar imediatamente o **SEBRAE/RR** toda e qualquer excepcionalidade durante a execução do objeto que possam porventura atrasar o serviço, objeto deste contrato;
10. Cumprir os critérios de sustentabilidade quanto ao objeto do presente contrato, observando fielmente o que preceitua as boas práticas e a legislação vigente sobre a matéria;
11. A **CONTRATADA** deverá zelar pela imagem institucional do **SEBRAE/RR**;
12. No momento da assinatura do contrato, a **CONTRATADA** autoriza o **SEBRAE/RR** a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos de fornecedores, de salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições



- previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos, sem que isso caracterize vínculo direto entre o **SEBRAE/RR** e o terceiro;
13. A reembolsar o **SEBRAE/RR**, em até 15 (quinze) dias úteis da notificação, por todas as despesas decorrentes de demandas cível/trabalhista, incluindo-se o reconhecimento judicial de vínculo empregatício de seus empregados como sendo colaboradores do **SEBRAE/RR**, **bem como** obrigações previdenciárias, e indenizações, inclusive a terceiros, em consequência de eventuais danos, materiais ou institucionais, causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos, empregados ou não, quando da execução do contrato;
 14. É de responsabilidade da **CONTRATADA** realizar a logística reversa do material fornecido, sendo a coleta, o transporte e destinação ambientalmente correta e apresentar certificados de destinação dos resíduos para cada tipo de resíduo gerado. Nos casos de destinação por meio de associações, cooperativas ou empresas capacitadas, a **CONTRATADA** deve apresentar documento que comprove a destinação adequada dos produtos;
 15. A observar todos os anexos para composição dos custos, incluindo-se eventual planilha de composição de preços, que vinculará os pagamentos do contrato, sob pena de retenção de valores ou rescisão contratual.
 16. Disponibilizar profissional para reposição e organização dos itens da mesa, devidamente identificado e uniformizado;
 17. Os alimentos dispostos na mesa deverão estar devidamente organizados e identificados;
 18. Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;
 19. Entregar as bebidas refrigeradas, acondicionadas em caixa térmica, de modo que a temperatura seja preservada até o momento do consumo;
 20. Não reutilizar, em hipótese alguma, gêneros alimentícios já servidos;
 21. Providenciar para que todos os envolvidos na logística e na equipe de apoio estejam devidamente uniformizados;
 22. Entregar à fiscalização, devidamente acondicionada, a sobra do *coffee break* não consumido;
 23. Manter o ambiente limpo e organizado após o término do *coffee break*;
 24. Servir o *coffee break* nos horários estabelecidos e nas quantidades indicadas;
 25. Cumprir as normas sanitárias e de funcionamento, devendo comprovar quando solicitado pelo fiscal do contrato;
 26. Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, os itens em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou produtos empregados;
 27. Indicar após a assinatura do contrato preposto para representá-la junto ao **SEBRAE/RR**.

§ 1º A **CONTRATADA** declara sob as penas da Lei que:

1. Declaro ter lido e compreendido o Código de Ética do Sistema SEBRAE e assumo o compromisso de cumpri-lo e respeitá-lo em todas as minhas atividades na Instituição, zelando por sua aplicação;
2. Declaro que não consto do CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS – (CEIS), CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS PUNIDAS (CNEP), LISTA DE LICITANTES INIDÔNEOS DO TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO - (TCU), CADASTRO DE ENTIDADES PRIVADAS SEM FINS LUCRATIVOS IMPEDIDAS (CEPIM), e no CADASTRO DE EMPREGADORES QUE TENHAM SUBMETIDO TRABALHADORES A CONDIÇÕES ANÁLOGAS AS DE ESCRAVO (Secretaria de Trabalho - Ministério da Economia);



3. Declaro não empregar menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
4. Declaro não empregar trabalhadores em trabalhos degradantes ou forçados;
5. Declaro não estar suspensa do direito de licitar ou de ser contratada pelo SEBRAE com abrangência nacional - penalidade esta aplicada pelo Sebrae Nacional -, nem suspensa do direito de licitar ou contratar com o **SEBRAE/RR**, ou, ainda, com a Administração Pública e com a União, enquanto perdurar a penalidade;
6. Declaro que analisei e preenchi a Declaração de Vínculo de Parentesco constante da Declaração Unificada;
7. Declaro ter conhecimento sobre as boas práticas de *compliance*, incluindo-se a “**DUE DILIGENCE**”, outorgo o consentimento e a autorização para o **SEBRAE/RR** e seus representantes executarem uma revisão de antecedentes, que pode incluir, entre outros (I) a informação fornecida da nossa empresa, (II) informação comercial relevante sobre a nossa empresa, as nossas entidades matrizes e subsidiárias, sócios gerais / específicos, proprietários e sócios comerciais, (III) reputação geral e trajetória empresarial, o cumprimento das normas contra a lavagem de dinheiro, diretrizes anticorrupção ou outras listas oficiais de advertência, seja de nossa empresa, de suas entidades matrizes e subsidiárias, sócios gerais/específicos, proprietários, diretores, funcionários e empregados principais. Entendemos que, durante o curso da verificação de todas as informações declaradas, incluindo-se os antecedentes, pode ser necessário complementar ou verificar a exatidão e integridade das informações contidas nessa declaração.

14 – DIRETRIZES ANTICORRUPÇÃO: 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 seu RLCSS.

§ 1º A CONTRATADA assume que é expressamente contrária à prática de atos que atentem contra o patrimônio e a imagem do Sistema SEBRAE.

§ 2º 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 por meio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

§ 3º 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.

15 – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

Fiscal do contrato: Gregh Chaves Rodrigues e Ulisses Cesário Nogueira
Gestor do contrato: Rodrigo Mateus da Silva Lima.



16 – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

AO SEBRAE/RR – SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE RORAIMA.

A Empresa _____ com sede na cidade de _____, na (rua, avenida etc.) _____, n.º _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____ Tel.: _____, e-mail: _____, Conta Corrente: _____

Ag.: _____ Banco: _____, neste ato representada por _____, abaixo assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE ao SEBRAE/RR – SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE RORAIMA** a prestação do objeto deste, nas seguintes condições:

I – OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, incluindo *coffee break*, lanches, *brunches*, coquetéis e refeições, com fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários, para atender aos eventos institucionais do **SEBRAE/RR**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	FORNECIMENTO DE ALMOÇO – TIPO MARMITEX: Marmitex, acondicionada em embalagem de isopor com divisórias, apropriada para alimentos quentes, devidamente lacrada. A refeição deverá conter os seguintes itens: arroz, feijão, macarrão, salada (crua ou cozida), farofa e uma opção de proteína. As proteínas disponíveis deverão incluir, no mínimo, quatro tipos: Carne assada, bife grelhado, frango assado, peixe frito. Acompanha 01 (uma) bebida por unidade servida, podendo ser: 01 refrigerante (normal ou diet) ou 01 suco em lata de 250 ml. As bebidas devem ser entregues geladas. Deverão ser fornecidos, junto com a refeição: Talheres descartáveis resistentes (garfo, faca e colher) e 01 guardanapo de papel por unidade. A refeição deverá ser preparada sob boas práticas de higiene, com alimentos frescos, devidamente acondicionados para consumo seguro, atendendo à legislação sanitária vigente.	Unidade	440		
02	FORNECIMENTO DE ALMOÇO OU JANTAR - TIPO 1: Cardápio: 02 tipos de saladas e 02 tipos de molhos para salada; 02 tipos de carnes (medalhão de filé ao molho madeira, medalhão de filé ao molho madeira e champignons, filé fatiado ao molho de ervas finas ou filé ao molho barbecue), Peixe (filé de peixe (dourado) ao molho de camarão, bacalhau ao forno com batatas e molho branco, bacalhau gratinado ou Bobó de camarão); 01 tipo de massa; 03 guarnições (arroz branco, arroz à grega ou com brócolis e farofa). Sobremesa: 02 tipos de sobremesas (1 tipo de doce comum: pavês de frutas ou pavê de bombom de sonho de valsa, mousse (morango, chocolate, limão ou maracujá) e 1 tipo de sobremesa diet: torta, pudim, salada de fruta),	Pessoa	330		

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Roraima – SEBRAE/RR

Av. Major Williams, 680 - São Pedro, Boa Vista – RR.

CEP: 69306-705 Tel.: 2121-8000 / www.sebrae.com.br

Portaria nº 009/2026



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	servidos na temperatura adequada. Bebidas: 2 tipos de sucos naturais; 3 tipos de refrigerantes (normal, diet e zero) e água mineral com e sem gás. Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA. Descrição do serviço: buffet completo que deverá ser realizado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo (ex: rechauds, sousplat, guardanapo de pano (branco), guardanapos de papel, louças, travessas, talheres de aço inox), garantindo no mínimo 400 gramas de alimento e 03 copos de líquido por pessoa. Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos, com mínimo de 1 garçom para cada 15 pessoas. Se necessário, o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.				
03	FORNECIMENTO DE ALMOÇO OU JANTAR - TIPO 2: Cardápio: Churrasco completo com as seguintes variedades de carne: picanha, maninha, alcatra, frango, linguiça toscana, linguiça de frango e calabresa, assados na brasa. Guarnições: arroz branco, arroz à grega ou com brócolis, farofa, maionese de batata, vinagrete e salada crua com alface americana, azeitona, cenoura ralada, beterraba ralada, tomate, cebola em rodela. Temperos (azeite, vinagre balsâmico e sal) deverão ser disponibilizados à parte. Bebidas: 2 tipos de sucos naturais, 3 tipos de refrigerantes (normal, diet e zero) e água mineral com e sem gás. Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA. Sobremesa: 1 tipo de sobremesa doce comum (pudim, mousse, pavê) e 1 tipo de sobremesa diet (bolo, pudim, salada de fruta), servidos na temperatura adequada. Serviço: Todos os materiais e insumos necessários para a execução do serviço deverão ser fornecidos e montados em espaço sugerido pelo SEBRAE/RR (ex: guardanapos de papel, louças, travessas, talheres de aço inox). Deverá ser fornecido um aparador forrado com toalha, contendo insumos como azeite, vinagre balsâmico e sal em sachê. A duração do serviço será de no mínimo 3h, garantindo no mínimo 400 gramas de alimento e 03 copos de líquido por pessoa. Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos, com mínimo de 1 garçom para cada 15 pessoas. Se necessário, o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos	Pessoa	330		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.				
04	KIT LANCHE COMPLETO PARA EVENTOS: O kit deverá ser composto com a seguinte quantidade por pessoa: 5 tipos de salgados, 3 tipos de doces e 1 suco de fruta (suco tropical ou néctar) ou 1 refrigerante normal em lata de 250 ml. Composição do kit: Croissant recheado de queijo e presunto, queijo, frango, goiabada com queijo (com, no mínimo, 40 gramas); ou Mini sanduíche: Pão (com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre mini pão francês, mini ciabatta, mini baguete ou similares, e recheio com frios (com, no mínimo, 30 gramas) de queijo muçarela/branco e peito de peru ou patê; e Mini salgados diversos (com, no mínimo, 25 gramas cada), com recheio podendo variar entre carne, frango, queijo e presunto e queijo. Bolo caseiro (com, no mínimo, 60 gramas, 1 fatia), nos sabores: mesclado, baunilha, cenoura, chocolate, laranja, milho, ou outro, a critério do SEBRAE/RR; e Doces diversos (brigadeiro, queijadinha, tortilhas, outros); ou Mini sonho: recheado com goiabada, chocolate ou doce de leite. Suco de fruta (suco tropical ou néctar) de 1ª linha, em embalagem tetrapak de 200 ml, nos sabores diversos, ou refrigerante em lata de 250 ml. Obs: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo. Todos os itens serão acondicionados em embalagem rígida e transparente, de material plástico, com capacidade adequada para comportar os itens do kit de maneira segura e organizada, evitando amassados ou avarias durante o transporte. A embalagem deverá garantir a visualização clara dos produtos, mantendo-os visíveis sem necessidade de abrir. O fechamento deverá ser seguro, com trava, mas de fácil abertura para o consumo.	Pessoa	200		
05	COFFEE BREAK TIPO 01: Cardápio: Salada de frutas (com frutas diversas, tais como: mamão, abacaxi, banana, melancia, uva, melão e outras) com leite condensado à parte; quatro tipos de salgados assados e fritos (esfirra, mini pizza, pastel de forno, folheado, barquete, coxinha, pastel, risole, etc.); um tipo de torta salgada (frango, carne, queijo e presunto, etc.); pão de queijo; um tipo de bolo (chocolate, mesclado, laranja, milho, etc.); dois tipos de suco natural (sabores diversos) sem açúcar; refrigerante (comum e diet); garrafa(s) térmicas com café; garrafa(s) térmicas com leite; garrafa de água mineral sem gás; fornecer sachês de açúcar e adoçante. (Cardápio sujeito à aprovação pela CONTRATADA). Condições: A montagem das ilhas de alimentos e/ou bebidas deverá estar concluída até 15 minutos	Pessoa	1.310		

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	antes do horário de serviço. Obs.: Disponibilizar guardanapos de papel, talheres de inox, pires e pratos de porcelana, copos de vidro, toalha branca para buffet (tamanho apropriado para servir as pessoas). O CONTRATADA deverá garantir mínimo 6 salgados, mínimo de 02 copos dos líquidos e 01 fatia de bolo por pessoa.				
06	COFFEE BREAK TIPO 02 (TIPO BRUNCH): Cardápio: Um tipo de croissant recheado; 01 tipo de panqueca; um tipo de massa; dois tipos de molho para massa; ovos mexidos; pão de queijo; um tipo de quiche; dois tipos de pães (pão de batata, italiano, de leite, etc.); patê de atum ou frango; queijos e salames; um tipo de torta salgada; um tipo de bolo com cobertura de chocolate; iogurte natural com granola e mel; e um tipo de mingau (banana, mungunzá, etc.). Bebidas: Café, leite, dois tipos de sucos de frutas, dois tipos de refrigerantes (comum e diet), água sem gás. Fornecer sachês de açúcar e adoçante. Serviço incluso: O serviço deverá ser prestado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo, como por exemplo: guardanapos de papel, louças, pegadores, prataria e talheres, copos de vidro. A CONTRATADA deve garantir mínimo de 100g por item por pessoa e mínimo de 02 copos dos líquidos por pessoa. Obs.: Este serviço deverá contar com 1 (um) garçom para servir e repor os alimentos. O garçom deverá se apresentar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizado).	Pessoa	350		
07	FORNECIMENTO DE COQUETEL: Fornecimento de salgadinhos diversos fritos na hora, canapés, folheados, com no mínimo 15 variedades de salgados, tais como: patinha de caranguejo, camarão empanado, coxinha de frango, risole de camarão, bola de queijo provolone, quibe árabe, croquete de carne de sol, folheado de goiaba, tortinha de caranguejo, enroladinho com patê de atum, barquete de carne de sol e outras variedades aprovadas com antecedência. Dois tipos de pratos quentes servidos em mini porções (tipo escondidinhos de macaxeira com carne sol ou camarão, estrogonofe de carne com arroz, etc.). Dois tipos de doces, bolos ou tortinhas. Três tipos de sucos naturais (sabores variados); refrigerantes (normal, diet e light) e água mineral com e sem gás. Descrição do serviço: O coquetel deverá ser realizado com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo, como por exemplo: guardanapos de papel, louças, taças, talheres de aço inox e o que mais for necessário.	Pessoa	810		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	Obs. 1: Para este serviço é necessário serviço de garçom para servir e repor os alimentos: mínimo de 1 garçom para cada 20 pessoas. Se necessário o garçom poderá fazer uso de aparador como suporte. Obs. 2: O garçom deverá estar devidamente fardado (fardamento com avental, limpo e bem passado, com cores neutras e padronizadas), além de sapatos devidamente apresentáveis, sem uso de perfumes.				
08	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 1: 01 (um) sanduíche de pão francês (50g) ou de leite (50g) com requeijão, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto acompanhado de 01 refrigerante normal em lata e/ou suco em lata de 250 ml (servir gelado) e 01 fruta (maçã, banana ou pêra). Obs.: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.	Kit	1.600		
09	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 2: 01 (uma) barra de cereal de 25 gramas (sabores variados), 01 fruta (maçã, banana, pêra, laranja ou outras) e 01 suco de caixa de 200 ml nos sabores uva, laranja e maracujá (servir gelado). Obs.: Os kits deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.	Kit	850		
10	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 3: 01 (um) sanduíche natural com pão de forma integral, contendo duas fatias tipo forma, sendo cada fatia com peso de 25g, podendo o recheio ser de patê de atum com azeitonas pretas e/ou de frango com cenoura ralada, acompanhado de 01 suco em lata de 250 ml (servir gelado) e 01 fruta (maçã, banana ou pêra). Obs.: Os sanduíches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo	Kit	860		
11	FORNECIMENTO DE LANCHE – KIT 4: Cachorro Quente composto de 01 (um) pão francês (50g) ou de leite (50g) com recheio de molho à base de tomates, salsicha, temperado com alho, cebola, pimentão, cheiro verde, acompanhado de 01 refrigerante normal em lata e/ou suco em lata de 250 ml (servir gelado), 01 sachê de ketchup, 01 sachê de maionese. Obs.: O cachorro-quente deverá ser embalado individualmente em sacos plásticos contendo guardanapo.	Kit	520		
12	KIT DE BRIGADEIRO: Brigadeiro tradicional envolto em granulados mistos e decorado com brigadeiros mistos, em caixa cartonada especial com uma gaveta de 12 doces (3 Nutella e Cookies, 3 Escondidinhos de Pistache, 3 Brigadeiros Tradicionais e 3 Brigadeiros de Churros).	Kit	390		
13	BOLO: Bolo inteiro redondo ou quadrado, de	Unidade	170		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	laranja, chocolate, mesclado, macaxeira, milho ou leite, contendo 20 fatias, pesando aproximadamente 2kg, servido cortado em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos e talheres descartáveis.				
14	BOLO ESPECIAL: Bolo inteiro redondo ou quadrado, de castanha com maçã, cenoura com chocolate, integral de banana com uvas, contendo 20 fatias, pesando aproximadamente 2kg, servido cortado em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos e talheres descartáveis.	Unidade	100		
15	BOLO DE DOIS ANDARES QUADRADO OU REDONDO: Bolo com massa branca tradicional de trigo, com dois tipos de recheios (para servir 150 pessoas), com sabores acordados previamente com o SEBRAE/RR, confeitado com cobertura em chantilly, colorida com corante alimentício e decorado com tema a ser definido pelo SEBRAE/RR. Serviço Incluso: Suporte para o bolo e espátula.	Unidade	12		
16	DOCE BEM CASADO/CASADINHO: Sabor baunilha com recheio de doce de leite, com cobertura leve de açúcar confeiteiro, pesando aproximadamente 90g. Embalado individualmente em papel celofane transparente com adesivo personalizado (adesivo confeccionado e remetido pelo SEBRAE/RR).	Unidade	1.450		
17	CUPCAKE MÉDIO COM 4,5CM: Massa (Branca ou de Chocolate), Cobertura de Chantilly, Recheio (podendo ser de Brigadeiro ou Doce de Leite).	Unidade	950		
18	TORTA SALGADA: Massa de liquidificador, recheios variados: presunto, queijo e orégano; frango, carne. Servida em refratário de vidro de capacidade 4 litros. Incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	100		
19	TORTA SALGADA ESPECIAL: Massa de liquidificador, recheios variados: atum, camarão, bacalhau, palmito. Servida em refratário de vidro de capacidade 4 litros. Incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	55		
20	SALGADINHOS FRITOS DE FESTA: Pastel, quibe, coxinha, risole, canudinho, entre outros, totalizando 100 unidades.	Cento	780		
21	SALGADINHOS ASSADOS DE FESTA: Esfirra, pastel de forno, croissant, folheado, entre outros, totalizando 100 unidades.	Cento	175		
22	SUCO DE FRUTA NATURAL DE 2 LITROS: Servido em jarra ou garrafa gelada de 2 litros, sem açúcar, natural da fruta, sabores variados como maracujá, laranja, manga, cupuaçu, graviola, tamarindo, caju, acerola, limão, goiaba, abacaxi,	Unidade	180		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	taperebá, buriti. Inclui copos descartáveis, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.				
23	ARROZ DOCE, CANJICA, CURAU, MUGUNZÁ OU MINGAU DE BANANA COM FARINHA DE TAPIOCA: Embalagens individuais transparentes, com tampa, peso aproximado de 150 gramas por unidade.	Unidade	560		
24	EMPADÃO 1: Servido em refratário de vidro de 4 litros, sabor frango. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	74		
25	EMPADÃO 2: Servido em refratário de vidro de 4 litros, sabor carne de sol. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	32		
26	ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL: Servido em ramequim de porcelana branca, com ou sem alça, 150ml, recheio de carne de sol, decorado com pimenta biquinho. Inclui talheres.	Unidade	50		
27	LASANHA 1: Servida em refratário de vidro com capacidade de 4 litros, sabor frango, molho branco e/ou vermelho. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	50		
28	LASANHA 2: Servida em refratário de vidro com capacidade de 4 litros, sabor carne, molho branco e/ou vermelho. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	50		
29	PAÇOCA DE CARNE DE SOL COM BANANA IN NATURA: Bandeja contendo porção de 2 quilos de paçoca de carne de sol, refogada no azeite, com cebola picada e banana in natura, servida em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Porção	60		
30	PAMONHA: Pamonha com queijo, pesando aproximadamente 350 gramas cada unidade, servidas fatiadas em bandejas de vidro ou inox. Inclui pratos de porcelana branca e talheres.	Unidade	100		
31	PANQUECA 1: Porção de 20 unidades de panqueca, pesando aproximadamente 150 gramas cada, com recheio de frango, molho branco e/ou vermelho, decorada com folhas de manjerição. Servida em bandejas de vidro ou inox, incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Porção	30		
32	PANQUECA 2: Porção de 20 unidades de panqueca, pesando aproximadamente 150 gramas cada, com recheio de carne, molho branco e/ou vermelho, decorada com folhas de manjerição. Servida em bandejas de vidro ou inox, incluindo pratos de porcelana branca e talheres.	Porção	20		
33	PUDIM DE LEITE: Pudim inteiro (20 fatias), pesando aproximadamente 2,5 kg, sabor leite com calda, servido em recipiente de vidro. Inclui pratos	Unidade	30		

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	de porcelana branca e talheres.				
34	SALADA DE FRUTAS EM RECIPIENTE DE VIDRO: Salada de frutas servida em recipiente de vidro com capacidade de 4 litros, contendo: laranja, banana, maçã, mamão, abacaxi, uva e outras frutas da estação. Inclui tigelas e talheres.	Unidade	160		
35	SALADA DE FRUTAS EM POTE TRANSPARENTE: Salada de frutas servida em pote transparente com tampa, de 200ml, contendo: abacaxi, mamão, kiwi, uva, morango, manga e melão. Acompanha colher e embalagem individual.	Unidade	200		
36	SANDUÍCHE NATURAL: Bandeja contendo 10 unidades de sanduíches naturais feitos com pão de forma, recheados com peito de peru, alface, tomate e patês de sabores variados, como frango, presunto e atum. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	80		
37	TÁBUA MISTA DE FRIOS: Tábua contendo até seis tipos de frios variados, como blanquet de peru, salame tipo italiano, peito de peru defumado, presunto, queijo coalho, queijo amarelo e azeitonas. Porção para 30 pessoas. Inclui pratos de porcelana branco e talheres.	Unidade	30		
38	AÇAÍ NATURAL: Jarra de vidro contendo 2 litros de açaí natural, sem adição de açúcar, com identificação do produto servido. Inclui tigelas de vidro ou porcelana, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	50		
39	CHOCOLATE QUENTE: Servido em garrafa térmica com capacidade de 2 litros, sem adição de açúcar, com identificação do produto servido. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	80		
40	ÁGUA MINERAL – GARRAFÃO DE 20 LITROS: Fornecimento de garrafão de água mineral com 20 litros (cheio). Serviços inclusos: copos descartáveis com capacidade entre 100 ml e 180 ml, em quantidade compatível com o volume fornecido. Obs.: No preço unitário devem estar incluídos todos os custos descritos (garrafão + copos descartáveis).	Unidade	30		
41	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – 2 LITROS: Garrafa de água mineral sem gás com 2 litros, servida gelada. Incluindo copos descartáveis.	Unidade	120		
42	CAFÉ LÍQUIDO – 2 LITROS: Café servido em garrafa térmica de 2 litros, sem açúcar, com identificação do produto servido. Incluindo xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	46		
43	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL: Servido em garrafa térmica de 02 litros, sem adição de açúcar, com identificação clara do produto. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	60		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
44	LEITE LÍQUIDO DESNATADO: Servido em garrafa térmica de 02 litros, sem açúcar, com identificação do produto servido. Inclui xícaras, colheres, açúcar em sachê e adoçante tipo stevia.	Unidade	40		
45	BISCOITOS CREAM CRACKER DE ÁGUA E SAL: Biscoito tipo cream cracker, sabor água e sal, com peso aproximado de 350g a 360g. O produto deverá ser levemente crocante e embalado individualmente, contendo 03 unidades por embalagem.	Unidade	70		
46	BISCOITOS DOCE AMANTEIGADO SABORIZADOS: Biscoito doce amanteigado, com peso aproximado de 300g a 350g, levemente crocante, embalado individualmente em 03 unidades. Disponível nos sabores chocolate, ao leite e gotas de chocolate.	Unidade	90		
47	TORRADA TRADICIONAL SALGADA: Torrada tradicional, sabor salgada, crocante, com peso líquido aproximado de 140g a 150g. O produto deverá apresentar boa textura, ser acondicionado em embalagem íntegra, original de fábrica, contendo informações de lote, validade e registro no órgão competente.	Unidade	80		
48	PATÊ DE ATUM TRADICIONAL EM SACHÊ: Patê de atum tradicional, pronto para consumo, acondicionado em sachê com peso líquido aproximado de 170g. O produto deverá apresentar textura homogênea, coloração característica e sabor suave. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, lacrada, original de fábrica, com identificação clara do fabricante, validade, lote e registro no órgão competente.	Unidade	90		
49	GELEIA GOURMET EM POTE SABORES DIVERSOS: Geleia gourmet, com peso líquido aproximado de 250g, acondicionada em pote de vidro ou plástico rígido, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar textura consistente, coloração natural da fruta e sabores intensos. Disponível nos seguintes sabores: maracujá com pimenta, abacaxi com pimenta, morango com pimenta, cereja com pimenta, morango e frutas vermelhas. A embalagem deverá conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo identificação do fabricante, validade, lote, tabela nutricional e registro no órgão competente.	Unidade	55		
50	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO – CAIXA 1L: Leite integral líquido, UHT (Ultra High Temperature), homogeneizado e esterilizado, com teor mínimo de gordura de 3%, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapak) com capacidade de 1	Unidade	60		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	litro. O produto deve estar em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, apresentando registro, rotulagem completa com data de validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de violação, amassados ou vazamentos.				
51	SUCO DE FRUTA – CAIXA 1L, SABORES DIVERSOS: Suco de fruta pronto para consumo, com teor de polpa de fruta conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapak) com capacidade de 1 litro. Disponível nos sabores: laranja, uva, pêssego ou outros sabores naturais a critério da SEBRAE/RR . O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e demais órgãos reguladores, contendo rotulagem completa com a descrição do tipo do suco (néctar, integral ou refresco), validade, lote, tabela nutricional e identificação do fabricante. A embalagem deverá estar íntegra, sem violação, amassados ou vazamentos.	Unidade	110		
52	REFRIGERANTE TIPO COLA GARRAFA PET 2L: Refrigerante tipo cola, não alcoólico, à base de água gaseificada, contendo açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. O produto deverá estar acondicionado em garrafa PET com capacidade de 2 litros, devidamente lacrada e com rotulagem conforme exigências da ANVISA, contendo informações sobre o fabricante, lote, validade e tabela nutricional. Deverá ser entregue em sabores tipo “cola”, com qualidade equivalente a marcas reconhecidas no mercado (Ex: Coca-Cola ou similar).	Unidade	170		
53	LOCAÇÃO DE CAPA DE TECIDO E FAIXA PARA CADEIRA PLÁSTICA: Capa confeccionada em tecido do tipo Brim ou Oxford , na cor branca , acompanhada de faixa decorativa em cor a ser definida pelo SEBRAE/RR . A capa deverá cobrir integralmente a cadeira plástica , inclusive os pés, garantindo apresentação uniforme e elegante. Todos os itens devem ser entregues limpos, bem passados, sem manchas, rasgos ou avarias .	Unidade	860		
54	LOCAÇÃO DE TOALHAS DE MESA RETANGULAR: Em tecido Oxford liso, nas cores branca, vermelha, azul, bege ou outra cor conforme demanda do SEBRAE/RR , no tamanho 3,00m x 2,50m. A toalha deverá estar limpa, bem passada, sem manchas ou rasgos.	Unidade	140		
55	LOCAÇÃO DE TOALHA DE MESA QUADRADA:	Unidade	1.260		



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	Em tecido Oxford liso, nas cores branca, vermelha, azul, bege ou outra cor conforme demanda do SEBRAE/RR , no tamanho 1,45m x 1,45m. A toalha deverá estar limpa, bem passada, sem manchas ou rasgos.				
56	GARÇOM EXTRA (4h de prestação de serviço): Serviço de garçom extra para eventos, com carga horária de 4 horas. O profissional deverá estar devidamente uniformizado e qualificado para atender aos convidados, garantindo a qualidade no serviço de alimentos e bebidas durante o evento.	Diária	50		
57	LOCAÇÃO DE TAMPO REDONDO: Para mesa com 1,60m de diâmetro, acompanhada de suporte (pé). O tampo deverá estar em bom estado, sem danos visíveis, e ser adequado para a utilização em eventos.	Unidade	90		
58	LOCAÇÃO DE TAMPO RETANGULAR: Para mesa com 1,60m x 1,0m, acompanhada de suporte (pé). O tampo deverá estar em bom estado, sem danos visíveis, e ser adequado para a utilização em eventos.	Unidade	60		
59	LOCAÇÃO DE CADEIRA, tipo Tiffany: Estilo policarbonato cristal ou similar, sem braços, com assento acolchoado branco, base de 4 pés em policarbonato. Medidas aproximadas: 92 cm de altura e 40 cm de largura. Destinada a eventos, festas, congressos, seminários, palestras, workshops e recepções.	Unidade	700		
60	LOCAÇÃO DE MESAS QUADRADA, em polipropileno, na cor branca, com medidas aproximadas de 70cm de largura, 70cm de comprimento e altura de 70cm.	Unidade	840		
61	LOCAÇÃO DE CADEIRA PLÁSTICA BISTRÔ, em polipropileno, na cor branca, com medidas aproximadas de 52cm de profundidade, 44cm de largura e altura de 89cm e suportam até 150kg.	Unidade	3.500		
VALOR TOTAL (R\$)					

II – PROPOSTA: A proposta terá que ser apresentada com o valor unitário e valor total.

III – RESPONSABILIDADES: Ao apresentar essa proposta ao **SEBRAE/RR**, a Empresa Signatária declara ciência ao Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema SEBRAE, respondendo pelas penas lá previstas em caso de descumprimento/desistência da proposta apresentada.

IV – VALIDADE DA PROPOSTA: _____ dias (mínimo de 60 dias).

V – DATA:

VI – ASSINATURA:

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

1. TR- Coffee-Break e Buffet - 18.02.2026_FINAL

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=BB-BA-66-5A-3E-88-86-47-E0-3D-BB-B5-04-47-D2-71-FA-AD-19-92> acesse o site

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

CÓDIGO: BB-BA-66-5A-3E-88-86-47-E0-3D-BB-B5-04-47-D2-71-FA-AD-19-92

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

Gregh Chaves Rodrigues - 006.*.***-36 - 18/02/2026 18:10:58**

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

IP: 136.***.***.***1

Ulisses Nogueira - 659.*.***-82 - 18/02/2026 18:18:34**

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

IP: 170.***.***.***0

Rodrigo Mateus da Silva Lima - 945.*.***-49 - 18/02/2026 18:19:36**

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

IP: 136.***.***.***4

