



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA PELA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO, E A EMPRESA ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA, PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.

CONTRATO Nº PGE/661/2016

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo **Dr. PAULO MORENO CARVALHO**, titular da Procuradoria Geral do Estado, CNPJ nº 04.139.403/0001/74, situada na 3ª Avenida nº. 370, Centro Administrativo da Bahia, CEP: 41.745-005 autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 08/01/2015, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa **ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA-ME**, CNPJ nº 12.243.837/0001-70, situada na Rua Candinho Fernandes, nº. 21, Térreo, Fazenda Grande do Retiro- Salvador/Ba. CEP: 40.355-600 neste ato representada pelo Sr. Alandro Luis Santos de Paiva, portador da cédula de identidade nº 1449326-31, emitida por SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 052.946.805-05, adjudicatária do Pregão Eletrônico nº 016/2016, processo administrativo nº, PGE2016316002-0, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, pelas normas gerais da Lei nº 8.666/93, e respectivas alterações, bem como pela legislação específica, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a contratação de empresa especializada em fornecimento de buffet, sob demanda, para atender aos eventos Institucionais que serão realizados nas unidades da PGE, de acordo com as especificações do Termo de Referência do instrumento convocatório e da proposta apresentada pela **CONTRATADA**, que integram este instrumento na qualidade de Anexos I e II, respectivamente.

- §1ª A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1ª e 2ª do art. 143 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2ª As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.
- §3ª É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o **CONTRATANTE** por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data (X) da sua assinatura, será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

- §1ª A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.
- §2ª A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – GARANTIA

- (x) A garantia contratual será de 5% do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1ª do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §1ª A prova da garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

- §2º A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.
- §3º A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.
- §4º No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.
- §5º A CONTRATADA deverá atualizar a garantia, no prazo de cinco dias, sempre que houver alteração contratual, visando assegurar a cobertura das alterações procedidas.
- §6º Será recusada a garantia que não atender às especificações, sendo facultado à CONTRATADA apresentar caução em dinheiro, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação da recusa.
- §7º A não substituição da garantia recusada constitui motivo para rescisão do contrato, nos termos do art. 167, III, da Lei estadual nº 9.433/05.

CLÁUSULA QUARTA – RÉGIME DE EXECUÇÃO

(x) Serviço com empreitada por preço () global (x) unitário

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados, os valores abaixo especificados:

| ITEM | Especificações/ Características | Valor Unitário por pessoa | Quantidade mínima de participantes | Quantidade de eventos por ano | Valor total anual (valor unitário x quant. Participantes x quanti de evento) |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | EVENTO 1 – CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, PÃEZINHOS DELICIAS, PÃO DE QUEIJO, CROISSANT SEM RECHEIO E COM RECHEIO, 03 TIPOS DE BOLO VARIADOS, TABUA DE FRIOS (QUEIJDOS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORNAL, SANDUICHE NATURAL E BEJU FEITO NA HORA, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREJAS, GELEIAS, MANTEIGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA. BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, IOGURTES E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 1: Participantes: 30 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa, dois bolos / Bebidas: todas descritas | 42,00 | 30 | 04 | 5.040,00 |



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|----|----------|
| 2 | <p>EVENTO 2 - CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, BOLO DE AIPIM, BOLO DE CARIMA, BOLO DE MILHO, BOLO TRADICIONAL, TÁBUA DE FRIOS (QUEIJS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORMAL, SANDUICHE NATURAL E BELZI FEITO NA HORA, BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, YANE COZIDO, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREAIS, GELÉIAS, MANTEIGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA, LELÊ, MACAXEIRA (AIPIM COZIDO COM CARNE DO SOL). BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, IOGURTE E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 2: Participantes: 30 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa, dois bolos / Bebidas: todas descritas.</p> | 48,00 | 30 | 04 | 5.760,00 |
| 3 | <p>EVENTO 3 - BRUNCH: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE PÃO METRO, PÃEZINHOS DELICIA COM E SEM RECHEIO, TABUA DE FRIOS (DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME, BLANQUET), SALPICÃO, OITO TIPOS DE SALGADOS, QUATRO TIPOS DE DOCES FINOS, DOIS TIPOS DE TORTAS SALGADAS, UM TIPO DE TORTA DOCE, DOIS TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBO DE CAMARÃO OU RISOTO). BEBIDAS: ÁGUA DE COCO, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE VARIADOS. Quantidades Mínimas no Evento 3: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas.</p> | 38,00 | 60 | 04 | 9.120,00 |
| 4 | <p>EVENTO 4 - SERVIÇO DE SALA: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS, QUATRO TIPOS DE SEQUILHOS DOCES, PÃEZINHOS COM E SEM RECHEIO, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRA DE CEREAL DE SABORES VARIADOS. BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 4: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: dois tipos de sequilhos doces, dois tipos de sequilhos salgados, pãezinhos com e sem recheio / Bebidas: todas descritas.</p> | 30 | 15 | 12 | 5.400,00 |



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

| | | | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|----|-----------|
| 5 | <p>EVENTO 5 - COFFEE-BREAK TRADICIONAL: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS, TRÊS TIPOS DE SALGADOS FRITOS, CROISSANT, PÃOZINHO DELÍCIA COM E SEM RECHEIO, DUAS TORTAS DOCES, DUAS TORTAS SALGADAS, CINCO TIPOS DE DOCES FINOS, SANDUÍCHE NATURAL, SANDUÍCHE NORMAL, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA). BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, REFRIGERANTE VARIADOS E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 5: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: 5 itens por pessoa, uma torta doce e uma salgada / Bebidas: três itens por pessoa.</p> | 30,00 | 15 | 12 | 5.400,00 |
| 6 | <p>EVENTO 6 - COFFEE-BREAK LIGHT: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRAS DE CEREAIS DE SABORES VARIADOS, FRUTAS LAMINADAS. BEBIDAS: LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 6: Participantes: 45 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas.</p> | 29,00 | 45 | 06 | 7.830,00 |
| 7 | <p>EVENTO 7- ALMOÇO: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE SALADAS, SENDO UMA COZIDA E OUTRA VERDE, COM OS MOLHOS PARA ACOMPANHAMENTO, DOIS TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE OU PEIXE), DOIS TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, ENTRE OUTROS), DOIS TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJOS, BOLONHESA), QUEIJO RALADO, ARROZ BRANCO, FAROFA, FEDÃO, TORTA SALGADA DE CAMARÃO OU DE ATUM. SOBREMESAS: FRUTAS LAMINADAS, TRÊS TIPOS DE DOCES. BEBIDAS: ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES VARIADOS. Quantidades Mínimas no Evento 7: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos, mínimo de 300g de proteínas por pessoa / Bebidas: todas descritas.</p> | 49,00 | 60 | 04 | 11.760,00 |



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|----|------------------|
| 8 | EVENTO 8 - COQUETEL: PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (À BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJOS, TERRINAS, TÁBUA DE FRIOS (PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSSO, E/OU EQUIVALENTES), PATÉS E MOUSSES, OITO TIPOS DE SALGADOS ASSADOS E FRITOS NA HORA. PRATOS QUENTES: CANAPÉS QUENTES, TALS COMO: MINI-CREPES, MINI-VOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, SALGADOS FRITOS NA HORA, MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO, ENTRE OUTROS). BEBIDAS: SUCOS NATURAIS DE FRUTAS (IN NATURA), ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, ÁGUA DE CÓCO, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTES VARIADOS. DOCES: SEIS TIPOS DE DOCES FINOS. Quantidades Mínimas no Evento 8: Participantes: 90 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas | 59,00 | 90 | 04 | 21.240,00 |
| Valor total do contrato | | | | | 71.550,00 |

§1º Estima-se para o contrato o valor global de R\$ 71.550,00 (setenta e um mil quinhentos e cinquenta reais).

§2º Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, alugueis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

| | | | |
|-----------------|---------|-------------------|---------------------|
| UNIDADE GESTORA | FONTE | PROJETO/ATIVIDADE | ELEMENTO DE DESPESA |
| 06.601 | 113/313 | 1260 | 3390-39 |

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, além das determinações contidas no Termo de Referência do Instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência;
- II. executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do instrumento convocatório e do presente contrato, nos locais, dias, turnos e horários determinados;
- III. manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- IV. zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- V. comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- VI. atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

- VII. respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no CONTRATANTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- VIII. reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, devendo as instalações na mais perfeita condição de funcionamento;
- IX. arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- X. manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários;
- XI. providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- XII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato;
- XIII. adimplir os fornecimentos exigidos pelo Instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- XIV. emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação;
- XV. observar a legislação federal, estadual e municipal relativa ao objeto do contrato;
- XVI. executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato.
- XVII. a equipe de apoio, composta de copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados, assim como todo o material empregado, deverão ser compatíveis com a quantidade de participantes por evento
- XVIII. a contratada deverá transportar os alimentos e bebidas para a PGE dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária.
- XIX. a contratada deverá montar o buffet e disponibilizar os alimentos e bebidas transportadas, nas mesas e utensílios apropriados, até sessenta minutos antes do horário marcado para o evento
- XX. todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) deverão ser preparados preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização.
- XXI. Fornecer à contratante os alimentos e bebidas, dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, nas quantidades que lhe forem requisitadas, pela Diretoria Administrativa-DA, nos dias, horários e locais estabelecidos no item 1.4, do Termo, parte integrante do EDITAL.

PARÁGRAFO ÚNICO. Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA deverá atender às seguintes obrigações específicas:

- a) a **CONTRATADA** deverá manter instalações comerciais (sede ou filial) em funcionamento no município de Salvador ou Área Metropolitana, a fim de viabilizar a execução dos serviços, em tempo hábil, facilitar a comunicação e a fiscalização do Contrato por parte da **CONTRATANTE**;
- b) a **CONTRATADA** deverá fornecer todo material necessário para execução dos serviços, tais como: toalhas de tecidos diversos, de dimensões apropriadas para as mesas utilizadas, guardanapos em papel, copos de plástico e/ou de cristal, ou equivalentes apropriados ao uso, talheres finos, bandejas, travessas de servir, material para conservação de sorvetes e tortas; fardas, mesas e pranchas, cadeiras e tudo o mais que se faça necessário para a fiel prestação dos serviços. Os utensílios a serem utilizados deverão ser de qualidade superior, discretos e de bom gosto, devendo ser incluídos objetos finos e arranjos de flores para a decoração das mesas e do ambiente da prestação dos serviços, quando solicitado;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

- c) entende-se por qualidade superior, todo o material que se encontre em perfeito estado de conservação, sem qualquer dano. As toalhas de tecidos e o material deverão ser fornecidos em perfeita condição para a sua utilização, sem danos e estarem compatíveis com os eventos;
- d) os garçons deverão ser capacitados, através de cursos e treinamentos, e ter experiências em prestação de serviços dessa natureza, compor-se adequadamente aos eventos, portando-se discretamente e com elegância. O número de garçons deverá ser compatível com o número de participantes e tipo de evento, de modo que haja um atendimento eficiente e adequado com elevado padrão de qualidade;
- e) a equipe de apoio, composta de: copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados, assim como todo material empregado, deverão ser compatíveis com a quantidade de participantes por evento;
- f) a **CONTRATADA** deverá transportar os alimentos e bebidas para a **PGE** dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária;
- g) a **CONTRATADA** deverá montar o buffet e disponibilizar os alimentos e bebidas transportados, nas mesas e utensílios apropriados, até sessenta minutos antes do horário marcado para o evento;
- h) a **CONTRATADA** deverá desmontar o buffet e recolher todo material empregado na execução dos serviços, no mesmo dia após o término do evento;
- i) os cardápios deverão ser elaborados com ingredientes e alimentos de qualidade reconhecida, e o seu preparo deverá ser feito por pessoal capacitado, dentro das melhores técnicas de culinária e de acordo com as normas de vigilância sanitária. A **PGE** poderá realizar visitas ao local onde são preparados os pedidos, sem aviso prévio, para verificação das condições do local e da procedência dos ingredientes utilizados;
- j) todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) serão preparados, preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização;
- l) deve ser fornecido gelo, produzido com água mineral, necessário à execução dos serviços objeto da presente licitação;
- m) as carnes e derivados/equivalentes deverão ser do tipo extra-limpos, isentos ao máximo de gordura;
- n) os sucos de frutas naturais (in natura) deverão ser servidos em jarras e copos de vidro e/ou cristal, de acordo com o tipo de evento e números de pessoas informados pela **CONTRATANTE**.
- o) fornecer à **CONTRATANTE** os alimentos e bebidas, dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, nas quantidades que lhe forem requisitadas, pela Diretoria Administrativa - DA, nos dias, horários e locais estabelecidos no item 1.4, deste Termo, parte integrante do Edital;
- p) substituir às suas expensas, a quantidade de alimentos que, a critério da **CONTRATANTE**, sejam impróprios para consumo;
- q) arcar com todas as despesas e custos, referentes a transporte, encargos sociais e trabalhistas, seguros, taxas, impostos, fardas e quaisquer outros, direta e indiretamente relacionados com o objeto do presente Contrato e o bom desempenho dos serviços contratados;
- r) arcar com todo dano ou prejuízo de qualquer natureza causado a **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, por sua culpa ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da **CONTRATANTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- s) manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- t) atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- u) permitir que os prepostos da **CONTRATANTE**, especialmente designados, acompanhem todas as etapas de execução dos serviços contratados, para os fins previstos neste Contrato;
- v) para fins de avaliação geral dos eventos, considerar uma previsão mínima de 8 (oito) unidades de salgados e 6 (seis) doces por participante, ou equivalentes, assim como 600 ml de dois tipos de bebidas diversas por pessoa.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- I. fornecer à CONTRATADA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias da assinatura;
- II. realizar o pagamento pela execução do objeto contratual;
- III. proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos, na Imprensa oficial, no prazo legal.

CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá ao CONTRATANTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução do contrato.

- §1º O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança, nos termos do art. 8º, Inc. XXXIV, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá ao CONTRATANTE proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento, conforme o art. 154, Inc. V, e art. 155, Inc. V, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei estadual nº 9.433/05, observando-se os seguintes prazos, se outros não houverem sido fixados no Termo de Referência:
 - I. se a verificação da conformidade do objeto com a especificação, bem assim do cumprimento das obrigações acessórias puder ser realizada de imediato, será procedido de logo o recebimento definitivo;
 - II. quando, em razão da natureza, do volume, da extensão, da quantidade ou da complexidade do objeto, não for possível proceder-se a verificação imediata de conformidade, será feito o recebimento provisório, devendo ser procedido ao recebimento definitivo no prazo de 15 (quinze) dias.
- §4º O recebimento definitivo de obras, compras ou serviços, cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.
- §5º Tratando-se de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- §6º Esgotado o prazo total para conclusão do recebimento definitivo sem qualquer manifestação do órgão ou entidade CONTRATANTE, considerar-se-á definitivamente aceito o objeto contratual, para todos os efeitos.
- §7º Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.
- §8º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.
- §9º O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, consoante o art. 165 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §10 Fica indicado como fiscal deste Contrato a servidora **Luciana Pintos Pinheiro**, matrícula nº. **06.543.552-9**.

CLÁUSULA DÉCIMA – PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 08 (oito) dias úteis, contados da data da apresentação da fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 6º, §5º; art. 8º, XXXIV; art. 79, XI, "a"; art. 154, V e art. 155, V da Lei estadual nº 9.433/05.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

- §1º A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ão) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela CONTRATADA de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.
- §2º Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.
- §3º O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.
- §4º A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ão) estar acompanhadas da documentação probatória pertinente ao recolhimento dos impostos relacionados com a obrigação e à manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, observado o art. 126, inciso XVI, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §5º Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, de circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.
- §6º As situações previstas na legislação específica sujeitar-se-ão à emissão de nota fiscal eletrônica.
- §7º A atualização monetária dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Os preços contratados são fixos e irrevogáveis durante o prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta.

- §1º Após o prazo de 12 meses a que se refere o *caput*, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE, nos termos do Inc. XXV do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º A revisão de preços, nos termos do Inc. XXVI do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento da CONTRATADA quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- §3º O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pela CONTRATADA no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei nº 10.406/02.
- §4º A revisão de preços pode ser instaurada pelo CONTRATANTE quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no contrato, conforme o art. 143, inc. II, alínea "e", da Lei estadual nº 9.433/05.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste contrato.

- §1º A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante o CONTRATANTE, da inexistência de comprometimento das condições originalmente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato.
- §2º Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila:
- I. a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores;
 - II. reajustamento de preços previsto no edital e neste contrato, bem como as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes;
 - III. o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido.
- §3º Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pelo CONTRATANTE.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º Quando a rescisão ocorrer com base nos Incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

- §1º Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.
- §2º Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos Incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos Incisos VI e VII do art. 184 e nos Incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §4º A CONTRATADA será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.
- §5º A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista na cláusula seguinte, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – SANÇÃO DE MULTA

A pena de multa será aplicada em função de inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º Quanto à obrigação principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
 - II. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.
 - III. O atraso no cumprimento da obrigação principal ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.
- §2º Quanto à obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação acessória, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
 - II. Caso o cumprimento da obrigação acessória, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 5% (cinco por cento) sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

- III. O atraso no cumprimento da obrigação acessória ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
- §3º Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.
- §4º Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
- §5º As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- §6º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.
- §7º Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- §8º Caso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento e na proposta da licitante vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA SÉTIMA - FORO

As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Salvador, 13 de dezembro de 2016



CONTRATANTE



CONTRATADA



TESTEMUNHA (nome/CPF)

Luiza Leal Lago
Coordenadora de Contratos
Cadastro nº 06.548.738-0



TESTEMUNHA (nome/CPF)

Joanina ME de Souza
Coordenadora IV
Cad. nº 06.548.738-0



ANEXO I

SEÇÃO II TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. Descritivo: A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada em prestação e serviços de fornecimento de buffet, para atender aos eventos institucionais (cursos, seminários, reuniões, workshops, etc.) que serão realizados nas unidades da PGE na cidade de Salvador e área metropolitana, ou demais locais na cidade de Salvador, conforme indicação do endereço pela CONTRATANTE, da opção de cardápio e do número de participantes inscritos para cada evento, previamente informados pela CONTRATANTE e conforme especificações, quantitativos e condições previstos nesta Seção.

2. Especificações, características, quantitativos, cronograma/prazo de execução e local da prestação dos serviços:

| LOTE ÚNICO | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM | Especificações/ Características |
| 1 | <p>EVENTO - Coffee-break EVENTO 1 - CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, PÃEZINHOS DELÍCIAS, PÃO DE QUEIJO, CROISSANT SEM RECHEIO E COM RECHEIO, 03 TIPOS DE BOLO VARIADOS, TABUA DE FRIOS (QUEIJOS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORMAL, SANDUICHE NATURAL E BELU FEITO NA HORA, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS, MANTEIGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA. BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, IOGURTES E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 1: Participantes: 30 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa, dois bolos / Bebidas: todas descritas. QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 30 (TRINTA)</p> <p>EVENTO 2 - CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, BOLO DE AIPIM, BOLO DE CARIMA, BOLO DE MILHO, BOLO TRADICIONAL, TABUA DE FRIOS (QUEIJOS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORMAL, SANDUICHE NATURAL E BELU FEITO NA HORA, BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, YANE COZIDO, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS, MANTEIGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA, LELÊ, MACAXEIRA (AIPIM COZIDO COM CARNE DO SOL). BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, IOGURTE E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 2: Participantes: 30 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa, dois bolos / Bebidas: todas descritas. QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 30 (TRINTA)</p> <p>EVENTO 3- BRUNCH: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE PÃO METRO, PÃEZINHOS DELÍCIA COM E SEM RECHEIO, TABUA DE FRIOS (DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME, BLANQUET), SALPICÃO, OITO TIPOS DE SALGADOS, QUATRO TIPOS DE DOCES FINOS, DOIS TIPOS DE TORTAS SALGADAS, UM TIPO DE TORTA DOCE, DOIS TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBO DE CAMARÃO OU RISOTO). BEBIDAS: ÁGUA DE CÔCO, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE VARIADOS. Quantidades Mínimas no Evento 3: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas. QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 60 (SESSENTA)</p> |



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

EVENTO 4 - SERVIÇO DE SALA: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS, QUATRO TIPOS DE SEQUILHOS DOÇES, PÄEZINHOS COM E SEM RECHEIO, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRA DE CEREAL DE SABORES VARIADOS. **BEBIDAS:** CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS.

Quantidades Mínimas no Evento 4: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: dois tipos de sequilhos doces, dois tipos de sequilhos salgados, pãezinhos com e sem recheio / Bebidas: todas descritas.

QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)

QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 15 (QUINZE)

EVENTO 5 - COFFEE-BREAK TRADICIONAL: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS, TRÊS TIPOS DE SALGADOS FRITOS, CROISSANT, PÄOZINHO DELÍCIA COM E SEM RECHEIO, DUAS TORTAS DOÇES, DUAS TORTAS SALGADAS, CINCO TIPOS DE DOÇES FINOS, SANDUÍCHE NATURAL, SANDUÍCHE NORMAL, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA). **BEBIDAS:** CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS, REFRIGERANTE VARIADOS E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS.

Quantidades Mínimas no Evento 5: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: 5 itens por pessoa, uma torta doce e uma salgada / Bebidas: três itens por pessoa.

QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)

QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 15 (QUINZE)

EVENTO 6 - COFFEE-BREAK LIGHT: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRAS DE CEREAIS DE SABORES VARIADOS, FRUTAS LAMINADAS. **BEBIDAS:** LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS.

Quantidades Mínimas no Evento 6: Participantes: 45 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas.

QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 06 (SEIS)

QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 45 (QUARENTA E CINCO)

EVENTO 7 - ALMOÇO: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE SALADAS, SENDO UMA COZIDA E OUTRA VERDE, COM OS MOLHOS PARA ACOMPANHAMENTO, DOIS TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE OU PEIXE), DOIS TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, ENTRE OUTROS), DOIS TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJOS, BOLONHESA), QUEIJO RALADO, ARROZ BRANCO, FAROFA, FEIJÃO, TORTA SALGADA DE CAMARÃO OU DE ATUM. **SOBREMESAS:** FRUTAS LAMINADAS, TRÊS TIPOS DE DOÇES. **BEBIDAS:** ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES VARIADOS.

Quantidades Mínimas no Evento 7: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos, mínimo de 300g de proteínas por pessoa / Bebidas: todas descritas.

QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)

QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 60 (SESENTA)

EVENTO 8 - COQUETEL: PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (À BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJOS, TERRINAS, TÁBUA DE FRIOS (PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSSIFE, E/OU EQUIVALENTES), PATÊS E MOUSSES, OITO TIPOS DE SALGADOS ASSADOS E FRITOS NA HORA. **PRATOS QUENTES:** CANAPÉS QUENTES, TALS COMO: MINI-CREPES, MINI-VOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, SALGADOS FRITOS NA HORA, MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO, ENTRE OUTROS). **BEBIDAS:** SUCOS NATURAIS DE FRUTAS (IN NATURA), ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, ÁGUA DE COCO, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTES VARIADOS. **DOÇES:** SEIS TIPOS DE DOÇES FINOS.

Quantidades Mínimas no Evento 8: Participantes: 90 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas

QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)

QUANTIDADE MÍNIMA DE PARTICIPANTES: 90 (NOVENTA)

CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00006927-2

Local: A prestação dos serviços será realizada em alguns dos seguintes locais:

Nas unidades da Procuradoria Geral do Estado na cidade de Salvador e área metropolitana, ou demais locais na cidade de Salvador, previamente informados pela CONTRATANTE.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

2.1 Considerações gerais:

2.1.1 O número de participantes para cada evento será indicado pela **CONTRATANTE**;

2.1.2 O dia, o horário, o local e a quantidade de participantes para cada evento serão informados pela **PGE**, com no mínimo 48 horas de antecedência, para a execução dos serviços;

2.1.3 A quantidade de participantes por evento poderá ser acrescida ou reduzida a critério da **PGE**, devendo as alterações serem informadas com, no mínimo, 24 horas de antecedência, sem configurar descumprimento às condições do edital;

2.1.4 A **PGE** não se compromete a realizar o quantitativo de eventos estimados neste Edital, não cabendo, portanto, qualquer indenização à **CONTRATADA** pela não realização dos eventos nos quantitativos e periodicidade mencionados, tendo em vista se tratar de mera estimativa;

2.1.5 Para fins de pagamento serão considerados os valores unitários por evento ofertados durante a licitação multiplicado pelo número de participantes;

2.1.6 Quantidade estimada de fornecimento:

2.1.6.1 Os alimentos e bebidas serão fornecidos na quantidade de acordo com o número de participantes inscritos, o qual será indicado pela **CONTRATANTE** e cuja estimativa mínima por evento se encontra no item 2 desta Seção e na Seção III desse edital.

2.1.6.2 Os serviços serão prestados com prazo estabelecido, após emissão de autorização pela Diretoria Administrativa da **PGE**, em qualquer quantidade igual ou superior àquelas indicadas no item 2 desta Seção, sem quantitativos máximos para os eventos solicitados.

2.1.7 Obrigações da CONTRATANTE:

2.1.7.1 Informar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, o dia, o local, o tipo de evento escolhido e o número de participantes de acordo com os itens oferecidos na proposta de preços.

2.1.7.2 Informar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer alterações com relação ao serviço solicitado;

2.1.7.3 Disponibilizar uma copa para apoio e finalização dos trabalhos.

2.1.7.4 Designar a Coordenação de Serviços Gerais - CSG para conferir, fiscalizar, apontar as falhas e atestar a execução do serviço;

2.1.7.5 Efetuar, nos prazos indicados, os pagamentos devidos à **CONTRATADA**;

2.1.7.6 Notificar, por escrito, à **CONTRATADA**, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades ou falhas observadas no fornecimento dos alimentos e bebidas;

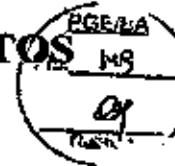
2.1.7.7 Receber, fiscalizar e controlar a entrega do objeto contratual, através da Diretoria Administrativa - DA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

ANEXO II

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS



PROPOSTA DE PREÇO

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PREÇO ELETRÔNICO Nº 16/2016

Em atendimento ao Pregão Eletrônico Nº 16/2016, apresento nossa proposta de preços para Contratação de empresa especializada para fornecimento de buffet, sob demanda, para eventos institucionais que serão realizados nas unidades da PGE, conforme especificações do edital

| ITEM | Especificações/ Características | Valor Unitário por pessoa | Quantidade mínima de participantes | Quantidade de eventos por ano | Valor total anual (valor unitário x quant. participantes x quant. de eventos) |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | EVENTO 1 - CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, PÃEZINHOS DELÍCIAS, PÃO DE QUEJO, CROSSANT SEM RECHEIO E COM RECHEIO, 03 TIPOS DE BOLO VARIADOS, TÁBUA DE FRIOS (QUEIJOS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORMAL, SANDUICHE NATURAL E BEJU FEITO NA HORA, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS, MANTERGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA. BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS, IOGURTES E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 1: Participantes: 30 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa, dois bolos / Bebidas: todas descritas | R\$42,00 | 30 | 04 | R\$5.040,00 |
| 2 | EVENTO 2 - CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL: ALIMENTOS: PÃES VARIADOS, BOLO DE AIPIM, BOLO DE CARINA, BOLO DE MILHO, BOLO TRADICIONAL, TÁBUA DE FRIOS (QUEIJOS DOIS TIPOS, PRESUNTO, SALAMES, BLANQUET, SANDUICHE NORMAL, SANDUICHE NATURAL E BEJU FEITO NA HORA, BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, YAMÉ COZIDO, FRUTAS LAMINADAS, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS, MANTERGA, MEL, OVOS, BACON, SALSICHAS, CUSCUZ DE MILHO E DE TAPIOCA, MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA, LELÊ, MACAXEIRA (AIPIM COZIDO COM CARNE DO SOL). BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, | R\$48,00 | 30 | 04 | R\$5.760,00 |



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS

13-2/2016
Fis. 150

| | | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|----|-------------|
| | ÁGUA DE COCO, TRÊS TIPOS DE SUCOS DE FRUTAS, IOGURTE E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 2: Participantes: 20 pessoas / Alimentos: sete itens por pessoa; dois bolos / Bebidas: todas descritas. | | | | |
| 3 | EVENTO 3 - BRUNCH: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE PÃO METRO, PÃEZINHOS DELÍCIA COM E SEM RECHEIO, TABUA DE FRIOS (DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME, BLANQUET), SALPICÃO, OITO TIPOS DE SALGADOS, QUATRO TIPOS DE DOCES FINOS, DOIS TIPOS DE TORTAS SALGADAS, UM TIPO DE TORTA DOCE, DOIS TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBO DE CAMARÃO OU RISOTO). BEBIDAS: ÁGUA DE COCO, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTE VARIADOS. Quantidades Mínimas no Evento 3: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas. | R\$38,00 | 60 | 04 | R\$9.120,00 |
| 4 | EVENTO 4 - SERVIÇO DE SALA: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS, QUATRO TIPOS DE SEQUILHOS DOCE, PÃEZINHOS COM E SEM RECHEIO, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRA DE CEREAL DE SABORES VARIADOS. BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 4: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: dois tipos de sequilhos doces, dois tipos de sequilhos salgados, pãezinhos com e sem recheio / Bebidas: todas descritas. | R\$30,00 | 15 | 12 | R\$5.400,00 |
| 5 | EVENTO 5 - COFFEE - BREAK TRADICIONAL: ALIMENTOS: CINCO TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS, TRÊS TIPOS DE SALGADOS FRITOS, CROISSANT, PÃEZINHO DELÍCIA COM E SEM RECHEIO, DUAS TORTAS DOCE, DUAS TORTAS SALGADAS, CINCO TIPOS DE DOCES FINOS, SANDUÍCHE NATURAL, SANDUÍCHE NORMAL, SALADA DE FRUTAS COM OS ACOMPANHAMENTOS (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA). BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, REFRIGERANTE VARIADOS E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 5: Participantes: 15 pessoas / Alimentos: 6 itens por pessoa, uma torta doce e uma salgada / Bebidas: três itens por pessoa. | R\$30,00 | 15 | 12 | R\$5.400,00 |
| 6 | EVENTO 6 - COFFEE - BREAK LIGHT: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL, SALADA DE FRUTA COM OS ACOMPANHAMENTOS | R\$29,00 | 45 | 06 | R\$7.830,00 |

☒ = RUA CANDIANO FERNANDES, Nº21, TERREO, FAZENDA GRANDE DO RETIRO, CEP: 40355-600.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS

PGE/BA
Fls. 163
[Handwritten signature]

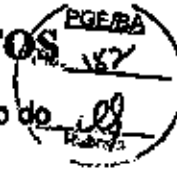
| | | | | | |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|----|---------------------|
| | (LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, GRANOLA), BARRAS DE CEREIAS DE SABORES VARIADOS, FRUTAS LAMINADAS. BEBIDAS: LEITE, CAFÉ, CHÁS VARIADOS, ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, E ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS. Quantidades Mínimas no Evento 6: Participantes: 45 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas. | | | | |
| 7 | E V E N T O 7 - ALMOÇO: ALIMENTOS: DOIS TIPOS DE BALADAS, SENDO UMA COZIDA E OUTRA VERDE, COM OS MOLHOS PARA ACOMPANHAMENTO, DOIS TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE OU PEIXE), DOIS TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, ENTRE OUTROS), DOIS TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJOS, BOLOMHESA), QUELHO PALADO, ARROZ BRANCO, FAROFA, FELJÃO, TORTA SALGADA DE CAMARÃO OU DE ATUM. SOBREMESAS: FRUTAS LAMINADAS, TRÊS TIPOS DE DOCE. BEBIDAS: ÁGUA DE COCO, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES VARIADOS. Quantidades Mínimas no Evento 7: Participantes: 60 pessoas / Alimentos: todos descritos, mínimo de 300g de proteínas por pessoa / Bebidas: todas descritas. | R\$49,00 | 60 | 04 | R\$11.760,00 |
| 8 | E V E N T O 8 - COQUETEL: PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (À BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJOS, TERRINAS, TÁBUA DE FRIOS (PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSSIFE, E/OU EQUIVALENTES), PATÊS E MOUSSES, OITO TIPOS DE SALGADOS ASSADOS E FRITOS NA HORA. PRATOS QUENTES: CANAPÉS QUENTES, TAIS COMO: MINI-CREPES, MINIVOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, SALGADOS FRITOS NA HORA, MINI EMPRATADOS (ESCONDIDINHO, BOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO, ENTRE OUTROS). BEBIDAS: SUCOS NATURAIS DE FRUTAS (IN NATURA), ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, ÁGUA DE CÓCO, COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL, REFRIGERANTES VARIADOS. DOCE: SEIS TIPOS DE DOCE FINOS. Quantidades Mínimas no Evento 8: Participantes: 90 pessoas / Alimentos: todos descritos / Bebidas: todas descritas | R\$59,00 | 90 | 04 | R\$21.240,00 |
| Valor total estimado do contrato | | | | | R\$71.550,00 |

[Handwritten signatures]



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS



O Preço ofertado inclui todos os custos destinados à execução do objeto do presente Pregão Presencial.

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

A ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA ME apresenta, a seguir, os dados de seu representante legal para assinatura do eventual CONTRATO:

NOME(S): Alandro Luís Santos de Paiva

CARGO(S): Representante Legal

NACIONALIDADE(S): Brasileiro

ESTADO CIVIL: Solteiro

PROFISSÃO: Comerciante

RG: 14.049.325-31 - CPF: 052.946.805-05

RESIDÊNCIA (Domicílio): rua Santa Efigênia, nº3E, Arenoso - Salvador - BA

Confirmamos, a seguir, os dados da empresa para efeito do eventual CONTRATO:

RAZÃO SOCIAL: ALEXANDRIA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS LTDA ME

CNPJ 12.243.837/0001-40

Nº: Tel: (71) 3256 - 2323 Fax: (71) 3256- 2323

ENDEREÇO COMERCIAL: Rua Candinho Fernandes, 21, Térreo, Fazenda Grande do Retiro - Salvador - BA, CEP 40.355-600,

Banco Itaú, agência 6547, conta corrente 11786-8.

Declaramos que os dados são de nossa inteira responsabilidade e responderemos, na forma da lei, por qualquer prejuízo decorrente de falsidade de informações.

Salvador-BA, 30 de novembro de 2016.


Alandro Luís Santos de Paiva
CPF:052.946.805-05

☒ = RUA CANDINHO FERNANDES, Nº21, TÉRREO, FAZENDA GRANDE DO RETIRO, CEP: 40355-600.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - RESUMO DAS COMPRAS - ART. 69, INCISOS I E II DA LEI 9.432/05 - NOVEMBRO/2016

Table with columns: Nº PROCO, OBJETO, FORNECEDOR, UNIDADE DE ORIGEM, QTD, VALOR UNITÁRIO (R\$), V. TOTAL (R\$). Rows include purchases for colchets, telephones, optical equipment, and furniture.

RESUMO DE CONTRATO

Processo nº PGE/2016/010002
Contrato nº PGE 086/2016 - FUNDO DE MODERNIZAÇÃO DA PGE
Contratante: ESTADO DA BAHIA/PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
Contratada: ALEXANDRIA FORNHEIMENTO DE ALIMENTOS LTDA ME

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO

Departamento Estadual de Trânsito - DETRAN

TERMO ADITIVO

PROCESSO: 2015026484-9 - TERMO ADITIVO AO CONTRATO 003/2014 - CONTRATANTE: DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO/DETRAN/BA - CONTRATADA: RILVEO CONSTRUTORA LTDA-ME - OBJETO: PRORROGAR A VIGÊNCIA DO CONTRATO POR 90 (NOVENTA) DIAS, VIGÊNCIA 03/12/2016 A 04/03/2017 - ASSINATURA: 03/12/2016 - LUCIO GOMES BARROS PEREIRA DIRETOR GERAL.

TERMO ADITIVO

PROCESSO: 2015026489-5 - TERMO ADITIVO AO CONTRATO 001/2015 - CONTRATANTE: DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO/DETRAN/BA - CONTRATADA: NORDESTE ENGENHARIA LTDA - OBJETO: PRORROGAR A VIGÊNCIA DO CONTRATO POR 90 (NOVENTA) DIAS, VIGÊNCIA 03/12/2016 A 02/03/2017 - ASSINATURA: 03/12/2016 - LUCIO GOMES BARROS PEREIRA - DIRETOR GERAL.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA

RESUMO CONTRATO Nº 003/2016

PARTES: O ESTADO DA BAHIA / SEAGRI / E A EMPRESA GAMBOLUTI COMÉRCIO DE INSTRUMENTAÇÃO E CONTROLE EIRELI - EPP. OBJETO: aquisição de 05 (cinco) medidor de vazão ultrassônico. PRAZO: a partir da data da subscrição da Autorização de Fomento de Estado - AFM, até 30 (trinta) dias. PREÇO: R\$ 10.100,00 (dez mil e cem reais). DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade Gestora: 0001; Ação: 20.806.203-5537; Natureza da Despesa: 4402.0200; Fonte: 100; ASSINATURAS: Vitor Santin - Secretário e Márcio GB Vitorino - Controlador.

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2014

PARTES: O ESTADO DA BAHIA / SEAGRI / E A VILAS BOAS & RIOS LTDA ME, PROCESSO ADMINISTRATIVO: 000180024120. OBJETO: prorrogação do prazo de vigência do objeto da licitação (NFCR/GE, decorrente do período 28/10/2015 e 28/10/2016. O contrato foi prorrogado até a conclusão do objeto. VALOR: após reajuste passou para R\$ 422.844,24 (quatrocentos e trinta e dois mil, duzentos e quarenta e quatro reais e quatro centavos). DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Unidade Organizacional: 10.101; Unidade Gestora: 0001; Ação: 20.806.203-5537; Natureza da Despesa: 4402.0200; Destinação de Recursos: 0.100.000000. ASSINATURAS: Vitor Santin - Secretário e Sérgioes Vilas Boas Rios - Controlada.

Resumo do Adesão Nº: 016/2016

Contrato Nº 004291/6 - Contratante: O ESTADO DA BAHIA / SEAGRI; Contratada: EMPRESA INDONAL EMPREENDIMENTOS EIRELI. Objeto: cancelamento do reajustamento da proposta mantendo o valor anterior para R\$ 64.051,19 (cinquenta e quatro mil, novecentos e cinquenta e sete reais e dezesseis centavos) a partir de 29/10/2016, decorrente da verificação do NFCR/GE, período 28/10/2015 e 28/10/2016, no percentual de 8,67%. Dotação Organizacional: Unidade Organizacional: 10.101; Unidade Gestora: 0001; Atividade: 20.128.503-3200; Vigência: 0002; Natureza da Despesa: 3390.3700, Fonte: 100. Salvo, 14 de dezembro de 2016, Vitor Santin - Secretário.

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL - SECOM
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
COORDENAÇÃO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO - COM
PUBLICAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAL NAS MODALIDADES REGISTRO DE PREÇO E DISPENSA - RESUMO DE AFM

Table with columns: Nº AFM, FORNECEDOR, MODALIDADE, VALOR R\$, PROCESSO. Rows list various suppliers and contract details for communication equipment.

Salvador, 14 de Outubro de 2016, Rêssia Silva da Hora_Bairr de Material e Patrimônio

SECRETARIA DE CULTURA

RESUMO DO CONTRATO Nº. 01/2016

CONTRATANTE: Estado da Bahia/Secretaria de Cultura. CONTRATADO: Vian Equipamentos Comércio e Serviços Técnicos Ltda. OBJETO: Aquisição de plataforma eletrônica. VIGÊNCIA: 90 (noventa) dias a contar da data da assinatura - VALOR GLOBAL: R\$ 27.803,25 (vinte e sete mil, novecentos e três reais e vinte e cinco centavos) - DOTAÇÃO: Unidade Gestora: 0.331; Atividade: 13.302.200.7955 - Elemento de Despesa: 44.80.52; Fonte: 0.331 - FORC: Conselho de Salvador, capital do Estado da Bahia, ASSINAM: Antônio Jorge Portugal e Adriana Macedo dos Santos.

Fundação Cultural do Estado da Bahia - FUNCEB

FUNCEB RESUMO DE CONTRATO

Contrato Nº 045/2016 - Pregão Processual Nº. 009/2016 e Proc. 0600.16.001-3783. Partes: FUNCEB/ Empresa: ORN COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA. ME. Objeto: Prestação de serviços de locação de 90 (noventa) Unidades de Rádio Transceptores portáteis (grupos e 09) em unidades de rádio transceptor portátil (grupos) para o TCA; Fundamento legal: Lei 9.432/05; Vigência de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura; Valor Global de R\$48.800,72; Dotação Organizacional: Atividade: 4236, Elemento de Despesa: 33.80.39.00, Fonte: 0.100.000000 até 0.213.000000.013.000000.

FUNCEB RESUMOS DE TERMOS ADITIVO

2º Termo Aditivo ao Contrato nº 303/14; Proc. 0600160015063; Partes: FUNCEB/ Empresa: HOTEL VILA VELHA LTDA.; Objeto: Prorrogação do contrato, por 12 (doze) meses, com reajuste do preço. Pregão legal Lei nº 9.432/2005. Dotação organizacional: Atividade: 2000, 0503 e 4450; Pregões: 7048; 7062; 7064; 7066 e 7067; Elemento 33.80.39.00; Destinação de Recursos 0.100.000000/0.213.000000.