



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Procuradoria Geral do Estado
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS - PGE/DG/DA/CC

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, POR INTERMÉDIO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DA BAHIA E A EMPRESA DECOLORES PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA - ME, PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.

CONTRATO Nº. PGE 038/2022

O ESTADO DA BAHIA, neste ato representado pelo DR. PAULO MORENO CARVALHO, titular da PROCURADORIA GERAL DO ESTADO, CNPJ nº 04.139.403/0001-77, situada na 3ª avenida, nº 370, Centro Administrativo da Bahia, CEP 41.745-005, Salvador/BA, autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 08/01/2015, denominado CONTRATANTE, e a Empresa DECOLORES PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA - ME, CNPJ nº 15.540.023/0001-66, Inscrição Municipal nº 22.118/001-33, situada na Avenida Luís Viana Filho, nº 8050, Sala 008, Alphaville I, CEP: 41.701-005, Salvador, Bahia, neste ato representada pelo SR. DANILO SAMPAIO MENEZES, portador da Carteira Nacional de Habilitação nº 04708097630 emitido por Detran/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 047.511.885-50, adjudicatária do Pregão Eletrônico nº 009/2022, processo administrativo nº 006.0413.2022.0026602-53, 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 prestação de serviços de fornecimento de *buffet*, 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:

§1º 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 §1º e 2º do art. 143 da Lei estadual nº 9.433/05.

§2º As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

§3º 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.

[SERVIÇOS CONTÍNUOS]

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.

§1º A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.

§2º 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 §1º do art. 136 da lei estadual no 9.433/05.

§1º Sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, a prova da garantia, na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato, admitindo-se, para o seguro-garantia e a fiança bancária, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização de pagamento.

§2º A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais, inclusive dos débitos trabalhistas e previdenciários, e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais, devendo, ainda, observar as seguintes especificações adicionais:

§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 sempre que houver alteração contratual, no mesmo prazo deferido para a comprovação da garantia originária, visando assegurar a cobertura das modificações procedidas.

§6º Será recusada a garantia que não atender às especificações solicitadas, devendo ser notificada a CONTRATADA para que, no prazo de 05 (cinco) dias, sane a incorreção apontada ou, no caso de títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, promova a substituição por caução em dinheiro.

§7º O retardamento, a falta da apresentação ou a não substituição da garantia impedirá a realização do pagamento das faturas apresentadas, sem prejuízo da incidência de multa moratória, da rescisão do contrato nos termos do art. 167, inc. III, da Lei nº 9.433/05 e das demais cominações legais.

§8º A devolução da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo do objeto do contrato, com a demonstração de cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações pactuadas

CLÁUSULA QUARTA – REGIME 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:

[SERVIÇOS]

LOTE ÚNICO						
Item	Código SIMPAS	Descrição	Valor unitário por pessoa	Quantidade mínima de participantes por evento	Quantidade de eventos por ano	Valor total anual (valor unitário x quant. participantes x quant. de evento)
1	01.08.00.00175265-0	EVENTO 1 – KIT LANCHE: BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA (CAIXA INDIVIDUAL, MÍNIMO DE 200ML) E 01 GARRAFA DE ÁGUA (500ML); ALIMENTOS: 01 TIPO DE SANDUÍCHE	R\$ 30,00	20	12	R\$ 7.200,00

		(30G POR PESSOA), 01 TIPO DE FRUTA IN NATURA, 01 TIPO DE BOLO (FATIA), 01 TIPO DE BISCOITO SALGADO (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BISCOITO DOCE (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BARRA DE CEREAL (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE). APRESENTAÇÃO: CADA KIT É INDIVIDUAL E TODOS DEVERÃO SER ENTREGUES EMBALADOS EM CAIXAS/EMBALAGENS DESCARTÁVEIS.				
2	01.08.00.00175268-5	EVENTO 2 – SERVIÇO DE SALA 1: BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES), CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, 02 TIPOS DE IOGURTES (UM NATURAL E UM DE SABOR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR). ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 03 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), 02 TIPOS DE SANDUÍCHES (30G POR PESSOA E POR ITEM - PELO MENOS UM NATURAL, COM USO DE PÃO INTEGRAL), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO) E 01 TIPO DE TORTA DOCE. APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO	R\$ 33,00	30	12	R\$ 11.880,00
3	01.08.00.00175271-5	EVENTO 3 – SERVIÇO DE SALA 2: BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA (ESTIMATIVA DE 600ML POR PESSOA) E GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML – ESTIMATIVA DE 500ML POR PESSOA). ALIMENTOS: 04 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 04 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.	R\$ 33,00	30	12	R\$ 11.880,00
4	01.08.00.00175274-0	EVENTO 4 – CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL: BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML). ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3	R\$ 40,00	30	4	R\$ 4.800,00

		<p>UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS, ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON (FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUGUNZÁ (CANJICA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), 01 TIPO DE RAIZ COZIDA (AIPIM, INHAME OU BATATA DOCE).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p>				
5	01.08.00.00175275-8	<p>EVENTO 5 – CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL:</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3 UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS (MILHO, AIPIM, CARIMÁ, CHOCOLATE), ESPELHO DE FRIOS (100 G POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON (FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUGUNZÁ (CANJICA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, INHAME COZIDO, LELÉ, CARNE DO SOL (FRITA COM CEBOLA), CALABRESA (FRITA COM CEBOLA), FAROFA DE MANTEIGA</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p>	R\$ 48,00	40	4	R\$ 7.680,00
6	01.08.00.00175269-3	<p>EVENTO 6 - BRUNCH:</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL).</p>	R\$ 38,00	60	4	R\$ 9.120,00

		<p>ALIMENTOS: 02 TIPOS DE PÃO DE METRO (DE FRANGO E DE FRIOS), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), SALPICÃO (DE FRANGO OU DE FRIOS), 08 TIPOS DE SALGADOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - ASSADOS E FRITOS, DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G - TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU OU CAMARÃO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIFERENTES), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO DE FRUTOS DO MAR, CASQUINHA DE SIRI) E 01 MESA DE ANTEPASTA.</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO</p>				
7	01.08.00.00175273-1	<p>EVENTO 7 – COFFEE-BREAK TRADICIONAL:</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 03 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 02 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE DOCES FINOS VARIADOS (30G - TAMANHO TIPO COQUETEL), SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA), SANDUÍCHE NORMAL (30G POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO</p>	R\$ 31,99	40	12	R\$ 15.355,20
8	01.08.00.00175270-7	<p>EVENTO 8 – COFFEE-BREAK LIGHT:</p> <p>BEBIDAS: CHÁ GELADO (SABORES DE LIMÃO E PÊSSEGO, EM GARRAFAS INDIVIDUAIS DE 250ML, APROXIMADAMENTE), CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SALGADO INTEGRAL (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL -DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE DOCE DIET (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE SANDUICHE NATURAL (30G POR PESSOA/ TIPO - ATUM E FRANGO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA),</p>	R\$ 30,00	45	4	R\$5.400,00

		<p>BARRAS DE CEREAIS (MÍNIMO DE DOIS SABORES), FRUTAS LAMINADAS (MÍNIMO DE 04 TIPOS).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p>				
9	01.08.00.00175272-3	<p>EVENTO 9 – COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO:</p> <p>(OBS.: POR SE TRATAR DE COFFEE-BREAK TEMÁTICO, A CONTRATADA DEVERÁ ADEQUAR O CARDÁPIO DE ACORDO COM O TEMA INFORMADO PREVIAMENTE PELA CONTRATANTE, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM FINALIDADE DO EVENTO, ÉPOCA DO ANO, ENTRE OUTROS. ABAIXO, APENAS UM CARDÁPIO SUGESTIVO GENÉRICO.)</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ALCOOL).</p> <p>ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 04 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), PÃOZINHO DELÍCIA (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 04 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 04 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - SABORES DIVERSOS), 02 TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA – ATUM E FRANGO), 02 TIPOS DE SANDUÍCHE NORMAL (30G POR PESSOA) , 03 TIPOS DE PÃO METRO (ATUM, FRANGO E FRIOS), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p>	R\$ 40,98	50	4	R\$ 8.196,00
10	01.08.00.00175267-7	<p>EVENTO 10 - ALMOÇO:</p> <p>BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), 02 TIPOS DE PÃES (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - FRANCÊS E BRIOCHE), MANTEIGA, 03 TIPOS DE SALADAS (DEVENDO SER UMA COZIDA (LEGUMES, VERDURAS, GRÃOS E LEGUMINOSAS DA ÉPOCA) E DUAS CRUAS (MIX DE FOLHAS VERDES, VINAGRETE, FRUTAS SECAS), ACOMPANHADAS DE MOLHOS DIVERSOS PARA TEMPERAR A SALADA), 03 TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE, PEIXE E/OU SUÍNO, NO MÍNIMO DE 150G POR PESSOA), 02 TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, RAVIÓLI, LASANHA, RONDELLI,</p>	R\$ 55,03	60	4	R\$ 13.207,20

		FETUCCINE, ENTRE OUTRAS), 02 TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJOS, BECHAMEL, BOLONHESA, AO SUGO), QUEIJO RALADO (TIPO PARMESÃO), ARROZ BRANCO, ARROZ RECHEADO (BRÓCOLIS, PRIMAVERA, CHOP SUEY, A GREGA, ENTRE OUTROS), FAROFA DE MANTEIGA, BATATAS SALTEADAS OU PRÉ DE BATATAS, LEGUMES (AO VAPOR, NA MANTEIGA OU SALTEADOS), FARINHA DE MANDIOCA, FEIJÃO, 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU OU CAMARÃO). SOBREMESAS: 02 TIPOS DE FRUTAS LAMINADAS, 03 TIPOS DE DOCES. APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.				
11	01.08.00.00175266-9	EVENTO 11 – COQUETEL: BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, ÁGUA SABORIZADA, COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL), REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML). PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (30G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA - À BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJOS (100 GR POR PESSOA), TERRINES DIVERSOS, TÁBUA DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSBIFE, E/OU EQUIVALENTES), PATÉS E MOUSSES, CARNE AO VINAGRETE, CARPACCIO. PRATOS QUENTES: CANAPÉS QUENTES (40G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA), TAIS COMO: MINI-CREPES, MINI-VOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, 05 TIPOS DE SALGADOS FRITOS NA HORA (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE SALGADOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO), 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO). DOCES: SEIS TIPOS DE DOCES FINOS, 02 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.	R\$ 55,61	90	4	R\$ 20.019,60
VALOR ESTIMADO GLOBAL						R\$ 114.738,00

§1º Estima-se para o contrato o valor global de **R\$ 114.738,00 (cento e quatorze mil setecentos e trinta e oito 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, aluguéis, administração, tributos, 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 FIPLAN	Função	Subfunção	Programa	P/A/OE
06601	03	122/128	502/315	2000/1260
Região/planejamento	Natureza da despesa	Destinação do recurso	Tipo de recurso orçamentário	
9900/7800	339039	300/154	Normal	

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução do contrato, inclusive para atendimento de emergência, servindo de interlocutor e canal de comunicação entre as partes;

- II. executar o objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do Termo de referência 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 do 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;
- 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, deixando 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, 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 Termo de referência 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. prover as instalações, aparelhamento e pessoal técnico exigidos;
- XVIII. alocar durante todo o período de execução do objeto a equipe técnica mínima exigida no Termo de referência, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pelo CONTRATANTE.
- XIX. providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no site www.comprasnet.ba.gov.br, para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

Parágrafo único. Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA que estiver sujeita à determinação do art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT), regulamentado pelo Decreto nº 5.598, de 1º de dezembro de 2005, deverá, no que concerne à aprendizagem:

A) recrutar, preferencialmente, para a contratação de aprendizes determinada pelo art. 429 da CLT, os estudantes indicados nos incisos I e II do art. 9º da Lei estadual nº 13.459, de 10 de dezembro de 2015, regulamentada pelo Decreto estadual nº 16.761, de 07 de junho de 2016, no percentual mínimo de 20% (vinte por cento) do quadro de aprendizes da CONTRATADA;

B) apresentar ao fiscal ou responsável pela gestão e acompanhamento do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado do início efetivo da execução do serviço, a lista completa dos aprendizes, indicando aqueles selecionados no banco de dados de que trata o Decreto estadual nº 16.761/16, devendo justificar, perante o CONTRATANTE, a eventual impossibilidade de seu cumprimento.

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

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 Compete especificamente à fiscalização, sem prejuízo de outras obrigações legais ou contratuais:

- I. exigir da **CONTRATADA** o cumprimento integral das obrigações pactuadas;
- II. rejeitar todo e qualquer material de má qualidade ou não especificado;
- III. relatar ao Gestor do Contrato ocorrências ou circunstâncias que possam acarretar dificuldades no desenvolvimento dos serviços em relação a terceiros;
- IV. dar à autoridade superior imediata ciência de fatos que possam levar à aplicação de penalidades contra a **CONTRATADA**, ou mesmo à rescisão do contrato.

§4º Fica indicada como a área responsável pela gestão do contrato: **Coordenação de Serviços Gerais- CSG.**

§5º Fica indicada como gestora deste Contrato a servidora: **Êmene Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira, matrícula: 06.620.645-2.**

§6º Fica indicado como fiscal deste Contrato a servidora: **Luciana Pintos Pinheiro, matrícula: 06.543.552-9.**

CLÁUSULA DÉCIMA – RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento do objeto, consistente na aferição da efetiva prestação do serviço, realização da obra, entrega do bem ou de parcela destes, 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:

[AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS (EXCETO ENGENHARIA)]

- 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.

§1º Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo

§2º Na hipótese de não ser lavrado o termo circunstanciado ou de não ser procedida a verificação dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados ao CONTRATANTE nos 15 (quinze) dias anteriores à lavratura dos mesmos.

§3º O recebimento definitivo de 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.

§4º Esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do CONTRATANTE, não dispendo o TERMO DE REFERÊNCIA de forma diversa, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos.

§5º Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:

- I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- II. serviços profissionais;
- III. serviços de valor até o limite previsto para compras e serviços, que não sejam de engenharia, na modalidade de convite, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

§6º Salvo disposições em contrário constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.

§7º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas, podendo, entretanto, se lhe convier, decidir pelo recebimento, neste caso com as deduções cabíveis.

§8º 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.

§9º Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal (is)/fatura(s) para pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente aberta em instituição financeira contratada pelo Estado da Bahia, 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.

§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) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação, sujeitando-se às retenções tributárias previstas em lei, e, as situações específicas, à adoção da forma eletrônica.

§5º O processo de pagamento, para efeito do art. 126, inciso XVI, da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser instruído com a prova da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, o que poderá ser aferido mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais, considerando-se como marco final desta demonstração a data de conclusão da etapa do recebimento definitivo.

§6º 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.

§7º Em caso de mora nos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, será observado o que se segue:

- I. a atualização monetária 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*;
- II. nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 15 (quinze) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias, em conformidade com o inc. II do art. 82 da Lei nº 9.433/05.

§8º Optando a CONTRATADA por receber os créditos em instituição financeira diversa da indicada no **caput**, deverá arcar com os custos de transferências bancárias, os quais serão deduzidos dos pagamentos devidos.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Os preços contratados são fixos e irremovíveis 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, observada a seguinte fórmula:

§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-TERCEIRA – 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 originariamente 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 apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes;
- III. o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências 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 da CONTRATADA, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – 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-SEXTA – 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 de 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 de 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 de 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 de 5% (cinco por cento) sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
- 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.
- IV. Caso não seja possível identificar o valor ou custo da obrigação acessória descumprida, a multa será arbitrada pelo CONTRANTE, em valor que não supere 1% da sanção pecuniária que seria cabível pelo descumprimento da obrigação principal.

§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-SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO PROCESSO DE DISPENSA

Integram o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo de contratação, referido no preâmbulo deste instrumento, inclusive anexos e adendos, e na proposta vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA - COMUNICAÇÃO ELETRÔNICA

Fica pactuado que os atos de comunicação processual com a CONTRATADA poderão ser realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei nº 12.209, de 20 de abril de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

Parágrafo único. A CONTRATADA deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais.

CLÁUSULA DÉCIMA - NONA – 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 na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Salvador, ____ de _____ de 2022.

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DA BAHIA

DECOLORES PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA - ME

Testemunha

Testemunha

ANEXO I

SEÇÃO II TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO DA LICITAÇÃO
--

1. **Descritivo:** A presente licitação tem por objeto os itens abaixo descritos, conforme características, quantitativos, condições e especificações disciplinadas nesta Seção

2 – **Características, quantitativos, cronograma/prazo de entrega e local de entrega:**

LOTE ÚNICO	
Item	Especificações/ Características
01	<p><u>EVENTO 1 – KIT LANCHE:</u></p> <p>BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA (CAIXA INDIVIDUAL, MÍNIMO DE 200ML) E 01 GARRAFA DE ÁGUA (500ML);</p> <p>ALIMENTOS: 01 TIPO DE SANDUICHE (30G POR PESSOA), 01 TIPO DE FRUTA IN NATURA, 01 TIPO DE BOLO (FATIA), 01 TIPO DE BISCOITO SALGADO (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BISCOITO DOCE (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BARRA DE CEREAL (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE).</p> <p>APRESENTAÇÃO: CADA KIT É INDIVIDUAL E TODOS DEVERÃO SER ENTREGUES EMBALADOS EM CAIXAS/EMBALAGENS DESCARTÁVEIS.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS DE PARTICIPANTES: 20 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175265-0</p>
02	<p><u>EVENTO 2 – SERVIÇO DE SALA 1:</u></p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES), CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, 02 TIPOS DE IOGURTES (UM NATURAL E UM DE SABOR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR).</p> <p>ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 03 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), 02 TIPOS DE SANDUICHES (30G POR PESSOA E POR ITEM - PELO MENOS UM NATURAL, COM USO DE PÃO INTEGRAL), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO) E 01 TIPO DE TORTA DOCE.</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS DE PARTICIPANTES: 30 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175268-5</p>
03	<p><u>EVENTO 3 – SERVIÇO DE SALA 2:</u></p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, DOIS TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA (ESTIMATIVA DE 600ML POR PESSOA) E GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML – ESTIMATIVA DE 500ML POR PESSOA).</p> <p>ALIMENTOS: 04 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 04 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: PARTICIPANTES: 30 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175271-5</p>
04	<p><u>EVENTO 4 – CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL:</u></p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ</p>

	<p>COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3 UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS, ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON (FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUGUNZÁ (CANJICA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), 01 TIPO DE RAIZ COZIDA (AIPIM, INHAME OU BATATA DOCE).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: PARTICIPANTES: 30 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175274-0</p>
05	<p>EVENTO 5 – CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL:</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3 UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS (MILHO, AIPIM, CARIMÁ, CHOCOLATE), ESPELHO DE FRIOS (100 G POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON (FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUGUNZÁ (CANJICA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, INHAME COZIDO, LELÉ, CARNE DO SOL (FRITA COM CEBOLA), CALABRESA (FRITA COM CEBOLA), FAROFA DE MANTEIGA</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: PARTICIPANTES: 40 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175275-8</p>
06	<p>EVENTO 6 - BRUNCH:</p> <p>BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL).</p> <p>ALIMENTOS: 02 TIPOS DE PÃO DE METRO (DE FRANGO E DE FRIOS), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), SALPICÃO (DE FRANGO OU DE FRIOS), 08 TIPOS DE SALGADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - ASSADOS E FRITOS, DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G – TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU OU CAMARÃO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIFERENTES), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO DE FRUTOS DO MAR, CASQUINHA DE SIRI) E 01 MESA DE ANTEPASTA.</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS DE PARTICIPANTES: 60 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175269-3</p>

07	<p>EVENTO 7 – COFFEE-BREAK TRADICIONAL:</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 03 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 02 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE DOCES FINOS VARIADOS (30G – TAMANHO TIPO COQUETEL), SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA), SANDUÍCHE NORMAL (30G POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: PARTICIPANTES: 40 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 12 (DOZE)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175273-1</p>
08	<p>EVENTO 8 – COFFEE-BREAK LIGHT:</p> <p>BEBIDAS: CHÁ GELADO (SABORES DE LIMÃO E PÊSSEGO, EM GARRAFAS INDIVIDUAIS DE 250ML, APROXIMADAMENTE), CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SALGADO INTEGRAL (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL -DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE DOCE DIET (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA/ TIPO - ATUM E FRANGO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), BARRAS DE CEREAIS (MÍNIMO DE DOIS SABORES), FRUTAS LAMINADAS (MÍNIMO DE 04 TIPOS).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: PARTICIPANTES: 45 PESSOAS</p> <p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO)</p> <p>CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175270-7</p>
09	<p>EVENTO 9 – COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO:</p> <p>(OBS.: POR SE TRATAR DE COFFEE-BREAK TEMÁTICO, A CONTRATADA DEVERÁ ADEQUAR O CARDÁPIO DE ACORDO COM O TEMA INFORMADO PREVIAMENTE PELA CONTRATANTE, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM FINALIDADE DO EVENTO, ÉPOCA DO ANO, ENTRE OUTROS. ABAIXO, APENAS UM CARDÁPIO SUGESTIVO GENÉRICO.)</p> <p>BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL).</p> <p>ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 04 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), PÃOZINHO DELÍCIA (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 04 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 04 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - SABORES DIVERSOS), 02 TIPOS DE SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA –ATUM E FRANGO), 02 TIPOS DE SANDUÍCHE NORMAL (30G POR PESSOA) , 03 TIPOS DE PÃO METRO (ATUM, FRANGO E FRIOS), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: 50 PESSOAS</p>

	<p>QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175272-3</p>
10	<p>EVENTO 10 - ALMOÇO:</p> <p>BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), 02 TIPOS DE PÃES (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - FRANCÊS E BRIOCHE), MANTEIGA, 03 TIPOS DE SALADAS (DEVENDO SER UMA COZIDA (LEGUMES, VERDURAS, GRÃOS E LEGUMINOSAS DA ÉPOCA) E DUAS CRUAS (MIX DE FOLHAS VERDES, VINAGRETE, FRUTAS SECAS), ACOMPANHADAS DE MOLHOS DIVERSOS PARA TEMPERAR A SALADA), 03 TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE, PEIXE E/OU SUÍNO, NO MÍNIMO DE 150G POR PESSOA), 02 TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, RAVIÓLI, LASANHA, RONDELLI, FETUCCINE, ENTRE OUTRAS), 02 TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJOS, BECHAMEL, BOLONHESA, AO SUGO), QUEIJO RALADO (TIPO PARMESÃO), ARROZ BRANCO, ARROZ RECHEADO (BRÓCOLIS, PRIMAVERA, CHOP SUEY, A GREGA, ENTRE OUTROS), FAROFA DE MANTEIGA, BATATAS SALTEADAS OU PRÉ DE BATATAS, LEGUMES (AO VAPOR, NA MANTEIGA OU SALTEADOS), FARINHA DE MANDIOCA, FEIJÃO, 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU OU CAMARÃO).</p> <p>SOBREMESAS: 02 TIPOS DE FRUTAS LAMINADAS, 03 TIPOS DE DOCES.</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: 60 PESSOAS QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175267-7</p>
11	<p>EVENTO 11 – COQUETEL:</p> <p>BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, ÁGUA SABORIZADA, COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL), REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (30G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA - À BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJOS (100 GR POR PESSOA), TERRINES DIVERSOS, TÁBUA DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSBIFE, E/OU EQUIVALENTES), PATÉS E MOUSSES, CARNE AO VINAGRETE, CARPACCIO.</p> <p>PRATOS QUENTES: CANAPÉS QUENTES (40G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA), TAIS COMO: MINI-CREPES, MINI-VOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, 05 TIPOS DE SALGADOS FRITOS NA HORA (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE SALGADOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO), 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO).</p> <p>DOCES: SEIS TIPOS DE DOCES FINOS, 02 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO.</p> <p>QUANTIDADES MÍNIMAS: 90 PESSOAS QUANTIDADE DE EVENTOS ESTIMADA POR ANO: 04 (QUATRO) CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175266-9</p>

2.1 – CONDIÇÕES GERAIS:

- 2.1.1 O dia, o horário, o local e a quantidade de participantes inscritos em cada evento serão informados pela PGE, com no mínimo 48 horas de antecedência, para a execução dos serviços
- 2.1.2 A quantidade mínima de participantes por evento (20 – vinte) poderá ser alterada a critério da PGE, devendo as alterações serem informadas com, no mínimo, 24 horas de antecedência;
- 2.1.3 **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;**
- 2.1.4 O número de participantes será sugerido pela CONTRATANTE;
- 2.1.5 O número de participantes, relacionado neste Termo através do Anexo do edital, poderá ser modificado a critério da PGE, sem configurar descumprimento do Edital
- 2.1.6 Para fins de pagamento serão considerados os valores unitários ofertados durante a licitação por evento, multiplicado pelo número de participantes.
- 2.1.7 Quantidade estimada de fornecimento:
 - 2.1.7.1 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 se encontra no Anexo desse edital;
 - 2.1.7.2 Esses serviços serão prestados no prazo estabelecido, após emissão de autorização pela Diretoria Administrativa – DA da PGE, em qualquer quantidade mínima de 20 (vinte) participantes.

3. Especificações:

3.1 Garantia Técnica: Não Cabe

3.2 Condições de entrega:

3.2.1 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;

3.2.2 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 vidro 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, 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;

3.2.3 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;

3.2.4 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;

3.2.5 A equipe de apoio será composta de copeiros, faxineiros e demais profissionais necessários ao bom desempenho dos serviços contratados, assim como todo material empregado, e deverão ser compatíveis com a quantidade de participantes por evento;

3.2.6 A CONTRATADA deverá transportar os alimentos e bebidas para a PGE dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária, não gerando quaisquer ônus adicionais para a CONTRATANTE;

3.2.7 A CONTRATADA deverá, com antecedência, montar o buffet e disponibilizar os alimentos e bebidas transportados, nas mesas e utensílios apropriados, sendo obrigatório que tudo esteja pronto até sessenta minutos antes do horário marcado para o evento;

3.2.8 A CONTRATADA deverá desmontar o buffet e recolher todo material empregado na execução dos serviços, no mesmo dia após o término do evento;

3.2.9 Os cardápios deverão ser elaborados com ingredientes e alimentos de qualidade reconhecida, e o seu preparo deverá ser feito por pessoal capacitado e em local adequado nas dependências da CONTRATADA, dentro das melhores técnicas de culinária e de acordo com as normas de vigilância sanitária. A PGE poderá realizar visitas às dependências da CONTRATADA, onde são preparados os pedidos, sem aviso prévio, para verificação das condições do local e da procedência dos ingredientes utilizados e da gastronomia;

3.2.10 Todos os alimentos (tortas, sucos, etc.) serão preparados, preferencialmente, no dia do consumo, não podendo, em nenhuma hipótese, serem guardados para posterior utilização;

3.2.11 Deve ser fornecido gelo, produzido com água mineral, necessário à execução dos serviços objeto da presente licitação;

3.2.12 A carne e o presunto deverão ser do tipo extra-limpos, isentos, ao máximo, de gordura;

3.2.13 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.

3.2.14 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;

3.2.15 Substituir, às suas expensas e na mesma quantidade, todos os alimentos e bebidas que, a critério da CONTRATANTE, sejam identificados como impróprios para o consumo;

3.2.16 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;

3.2.17 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;

3.2.18 Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.2.19 Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;

3.2.20 Permitir que os prepostos da CONTRATANTE, especialmente designados, acompanhem todas as etapas de execução dos serviços contratados, para os fins previstos neste Contrato

3.2.21 Para fins de avaliação dos eventos, considerar uma previsão mínima de:

ITENS DE BEBIDAS	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
CHOCOLATE QUENTE	150 ML POR PESSOA	
CAFÉ	150 ML POR PESSOA	
LEITE	150 ML POR PESSOA	
ÁGUA QUENTE	150 ML POR PESSOA	PARA CHÁ
ÁGUA	500 ML POR PESSOA	
ÁGUA DE COCO	200 ML POR PESSOA	
SUCO	600 ML POR PESSOA	
CHÁ GELADO	150 ML POR PESSOA	
IOGURTE	150 ML POR PESSOA	
REFRIGERANTE	600 ML POR PESSOA	
MINGAU / MUGUNZÁ	100 ML POR PESSOA	COZIDO
ITENS DE ALIMENTOS	QUANTIDADE	OBSERVAÇÃO
SEQUILHOS	60 G POR PESSOA	PARA CADA TIPO DE SEQUILHO
SANDUÍCHES	2 POR PESSOA - 30G/UNIDADE	PARA CADA TIPO / TAMANHO COQUETEL
PÃO DELÍCIA / PÃO MINEIRO	4 POR PESSOA - 30G/UNIDADE	PARA CADA TIPO / TAMANHO COQUETEL
PÃO DE QUEIJO	25G/ UNIDADE	TAMANHO COQUETEL
PÃES DIVERSOS	60G POR TIPO/PESSOA -	SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA
SALADA DE FRUTAS	350 ML POR PESSOA	
FRIOS DIVERSOS	100G POR TIPO/PESSOA	
SALGADOS VARIADOS	8 UNIDADES POR PESSOA - 30G/UNIDADE	PARA CADA TIPO / TAMANHO COQUETEL
DOCES VARIADOS	6 UNIDADES POR PESSOA - 30G/UNIDADE	PARA CADA TIPO / TAMANHO COQUETEL
MINI EMPRATADOS	60 E 100G POR PESSOA	
CANAPÉS FRIOS	30G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA	

CANAPÉS QUENTES	40G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA	
PROTEÍNAS VARIADAS	300 G POR PESSOA	PROTEÍNAS COZIDAS JÁ
ACOMPANHAMENTO DO ALMOÇO	200 G POR PESSOA	ACOMPANHAMENTO JÁ COZIDO

3.2.22 A Contratante deverá 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.

3.2.23 A Contratante deverá informar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer alterações com relação ao serviço solicitado;

3.2.24 A Contratante deverá disponibilizar uma copa e/ou sala para apoio/suporte, armazenamento temporário e finalização dos trabalhos.

3.2.25 A Contratante deverá designar servidores da Diretoria Administrativa e da sua Coordenação de Serviços Gerais para solicitar, acompanhar, conferir, fiscalizar, apontar as falhas e atestar a execução do serviço, devendo o fiscal do contrato habilitar as respectivas notas fiscais para pagamento;

3.2.26 A Contratante deverá efetuar, nos prazos indicados, os pagamentos devidos à CONTRATADA;

3.2.27 A Contratante deverá notificar, por escrito, à CONTRATADA, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades ou falhas observadas no fornecimento dos alimentos e bebidas;

3.2.28 A Contratante deverá receber, fiscalizar e controlar a entrega do objeto contratual, através da Diretoria Administrativa – DA e da Coordenação de Serviços Gerais - CSG.

3.4 Disposições adicionais:

3.4.1 A contratação com o licitante vencedor obedecerá as condições do instrumento de contrato, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei Estadual nº 9.433/05.



3.4.2 Os serviços deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONTRATADA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização.

4. Responsável pelas informações constantes do Termo de referência:

Servidor responsável: Êmene Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira

Lotação: DG/DA/CSG

ANEXO II

	Proposta Comercial PE N° 009/2022	
---	--	---

Salvador, 17 de agosto de 2022

À
PGE-BA - Procuradoria Geral do Estado da Bahia
3a Avenida Centro Administrativo da Bahia, 370
Centro Administrativo da Bahia
Salvador – Bahia
CEP 41745-005

A/C: Sr(a). Pregoeiro(a)



Ref.: **PROPOSTA COMERCIAL**

Prezados,



Em atendimento à vossa solicitação apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento dos serviços relacionados abaixo:

I – DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS / PREÇO:

Item	Descritivo	Valor Unitário por pessoa	Qtz mínima de participantes	Quantidade de eventos por ano	Valor total anual (valor unitário x quant. participantes x quant. de evento)
1	EVENTO 1 – KIT LANCHE: BEBIDAS: 01 TIPO DE SUCO DE FRUTA (CAIXA INDIVIDUAL, MÍNIMO DE 200ML) E 01 GARRAFA DE ÁGUA (500ML); ALIMENTOS: 01 TIPO DE SANDUICHE (30G POR PESSOA), 01 TIPO DE FRUTA IN NATURA, 01 TIPO DE BOLO (FATIA), 01 TIPO DE BISCOITO SALGADO (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BISCOITO DOCE (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE), 01 TIPO DE BARRA DE CEREAL (EMBALAGEM INDIVIDUAL DO FABRICANTE). APRESENTAÇÃO: CADA KIT É INDIVIDUAL E TODOS DEVERÃO SER ENTREGUES EMBALADOS EM CAIXAS/EMBALAGENS DESCARTÁVEIS. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175265-0	R\$ 30,00	20	12	R\$ 7.200,00

 <small>REGULADORA GERAL DO ESTADO DE GOIÁS</small>	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	--	---



2	<p>EVENTO 2 – SERVIÇO DE SALA 1: BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, LEITE, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES), CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS IN NATURA, 02 TIPOS DE IOGURTES (UM NATURAL E UM DE SABOR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR). ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 03 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITECONDENSADO E GRANOLA), 02 TIPOS DE SANDUICHES (30G POR PESSOA E POR ITEM - PELO MENOS UM NATURAL, COM USO DE PÃO INTEGRAL), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO) E 01 TIPO DE TORTA DOCE. APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175268-5</p>	R\$	33,00	30	12	R\$	11.880,00
---	---	-----	-------	----	----	-----	-----------

 <small>REGULADORA GERAL DO ESTADO DE GOIÁS</small>	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	--	---

3	<p>EVENTO 3 – SERVIÇO DE SALA 2: BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, DOIS TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS IN NATURA (ESTIMATIVA DE 600ML POR PESSOA) E GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML – ESTIMATIVA DE 500ML POR PESSOA). ALIMENTOS: 04 TIPOS DE SEQUILHOS DOCES (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), 04 TIPOS DE SEQUILHOS SALGADOS (60G DE CADA TIPO POR PESSOA), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175271-5</p>	R\$	33,00	30	12	R\$	11.880,00
4	<p>EVENTO 4 – CAFÉ DA MANHÃ TRADICIONAL: BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUÇO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML). ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3 UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS, ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA – DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA- COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUGUNZA (CANJICA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), 01 TIPO DE RAIZ COZIDA (AIPIIM, INHAMÉ OU BATATA</p>	R\$	40,00	30	4	R\$	4.800,00

	<p align="center">Proposta Comercial PE Nº 009/2022</p>	
---	---	---



<p>DOCE): APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175274-0</p>				
---	--	--	--	--

	<p align="center">Proposta Comercial PE Nº 009/2022</p>	
---	---	---



<p>5 EVENTO 5 – CAFÉ DA MANHÃ REGIONAL: BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 IOGURTES (MÍNIMO DE DOIS SABORES E UM NATURAL), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML). ALIMENTOS: PÃES VARIADOS (60G POR TIPO/PESSOA – SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - PÃO DE FORMA, DE SAL/FRANCÊS, INTEGRAL, BRIOCHE, CROISSANT, E UM PÃO DOCE), PÃOZINHO DELÍCIA (COM E SEM RECHEIO), PÃO DE QUEIJO (25G POR PESSOA – TAMANHO MÉDIO, SENDO 3 UNIDADES POR PESSOA - TIPO MINEIRO), 03 TIPOS DE BOLOS VARIADOS (MILHO, AIPIM, CARINHÃ, CHOCOLATE), ESPELHO DE FRIOS (100 G POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), FRUTAS LAMINADAS (QUATRO TIPOS), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), CEREAIS, GELEIAS DIVERSAS, MANTEIGA, MEL, OVOS (FRITOS MEXIDOS), BACON (FRITO EM TIRAS), SALSICHAS (TIPO CACHORRO QUENTE), 02 TIPOS DE CUSCUZ (DE MILHO E DE TAPIOCA), FAROFA DE CUSCUZ (RECHEADA), MINGAU DE MILHO E DE TAPIOCA (MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), MUNGUNZÁ CARUÍÇA BRANCA - MÍNIMO DE 100ML POR PESSOA), BANANA COZIDA, BANANA FRITA, AIPIM COZIDO, BATATA DOCE COZIDA, INHAME COZIDO, LELÊ, CARNE DO SOL (FRITA COM CEBOLA), CALABRESA (FRITA COM CEBOLA), FAROFA DE MANTEIGA APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175275-8</p>	<p>RS 48,00</p>	<p>40</p>	<p>4</p>	<p>RS 7.680,00</p>
--	-----------------	-----------	----------	--------------------

	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	--	---



6	<p>EVENTO 6 - BRUNCH: BEBIDAS: CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES - ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), E REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL), ALIMENTOS: 02 TIPOS DE PÃO DE METRO (DE FRANGO E DE FRIOS), PÃOZINHO DELÍCIA (30 G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), SALPICÃO (DE FRANGO OU DE FRIOS), 08 TIPOS DE SALGADOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - ASSADOS E FRITOS, DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G - TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU OU CAMARÃO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIFERENTES), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, DOBÓ DE CAMARÃO, RISOTO DE FRUTOS DO MAR, CASQUINHA DE SIRI) E 01 MESA DE ANTEPASTA. APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175269-9</p>	R\$	38,00	60	4	R\$	9.120,00
---	--	-----	-------	----	---	-----	----------

	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	--	---



7	<p>EVENTO 7 - COFFEE-BREAK TRADICIONAL- BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES - ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR, COM ESTIMATIVA DE 300ML POR PESSOA), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 03 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), PÃOZINHO DELÍCIA (30G TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 02 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 02 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE DOCES FINOS VARIADOS (30G - TAMANHO TIPO COQUETEL), SANDUÍCHE NATURAL (30G POR PESSOA), SANDUÍCHE NORMAL (30G POR PESSOA), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175273-1</p>	R\$	31,99	40	12	R\$	15.355,20
---	--	-----	-------	----	----	-----	-----------

 Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	---



8	<p>EVENTO 8 – COFFEE-BREAK LIGHT: BEBIDAS: CHÁ GELADO (SABORES DE LIMÃO EFÊSSEGO, EM GARRAFAS INDIVIDUAIS DE 250ML, APROXIMADAMENTE), CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE, 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DECOCO NATURAL, GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML).</p> <p>ALIMENTOS: 03 TIPOS DE SALGADO INTEGRAL (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL -DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE DOCE DIET (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL), 02 TIPOS DE SANDUICHE NATURAL (30G POR PESSOA/ TIPO - ATUM E FRANGO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA – COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA), BARRAS DE CEREAIS (MÍNIMO DE DOIS SABORES), FRUTAS LAMINADAS(MÍNIMO DE 04 TIPOS). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS)PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175270-7</p>	RS	30,00	45	4	RS	5.400,00
---	---	----	-------	----	---	----	----------

 Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
---	---

9	<p>EVENTO 9 – COFFEE-BREAK COMPLETO TEMÁTICO: (OBS.: POR SE TRATAR DE COFFEE-BREAK TEMÁTICO, A CONTRATADA DEVERÁ ADEQUAR O CARDÁPIO DE ACORDO COM O TEMA INFORMADO PREVIAMENTE PELA CONTRATANTE, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM FINALIDADE DO EVENTO, ÉPOCA DO ANO, ENTRE OUTROS. ABAIXO, APENAS UM CARDÁPIO SUGESTIVO GÊNÉRICO.) BEBIDAS: CHOCOLATE QUENTE, CHOCOLATE GELADO, CAFÉ COADO OU EM CÁPSULA COM O EQUIPAMENTO RESPECTIVO E LEITE (ACOMPANHANDO SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE, COPOS E MEXEDORES – ESTIMATIVA DE 50ML POR PESSOA), LEITE 02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, CHÁS VARIADOS (MÍNIMO DE TRÊS TIPOS, EM SACHÊS, ACOMPANHADOS DE GARRAFA TÉRMICA COM ÁGUA QUENTE), ÁGUA DE COCO NATURAL REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), COQUETEL DE FRUTAS (SEM ÁLCOOL).</p> <p>ALIMENTOS: 05 TIPOS DE SALGADOS FINOS ASSADOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 04 TIPOS DE SALGADOS FRITOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), PÃOZINHO DELÍCIA (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - COM E SEM RECHEIO), 04 TORTAS DOCES (SABORES DIVERSOS), 04 TORTAS SALGADAS (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 06 TIPOS DE DOCES FINOS (30G CADA – TAMANHO TIPO COQUETEL - SABORES DIVERSOS), 02 TIPOS DE SANDUICHE NATURAL (30G POR PESSOA – ATUM E FRANGO), 02 TIPOS DE SANDUICHE NORMAL (30G POR PESSOA) , 03 TIPOS DE PÃO METRO (ATUM, FRANGO E FRIOS), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL, BOBÓ DE CAMARÃO), SALADA DE FRUTAS (350 ML POR PESSOA - COM COPOS E COLHERES, ALÉM DOS ACOMPANHAMENTOS: LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO E GRANOLA).</p> <p>APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175272-3</p>	RS	40,98	50	4	RS	8.196,00
---	---	----	-------	----	---	----	----------

 <small>REGULAÇÃO GERAL DE ENERGIA</small>	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
--	--	---

10	<p>EVENTO 10 - ALMOÇO: BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML). ALIMENTOS: ESPELHO DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - DOIS TIPOS DE QUEIJO, PRESUNTO, SALAME E BLANQUET), 02 TIPOS DE PÃES (60G POR TIPO)/PESSOA - SENDO 2 UNIDADES POR PESSOA - FRANCÊS E BRIOCHE), MANTEIGA, 03 TIPOS DE SALADAS (DEVENDO SER UMA COZIDA (LEGUMES, VERDURAS, GRÃOS E LEGUMINOSAS DA ÉPOCA) E DUAS CRUAS (MIX DE FOLHAS VERDES, VINAGRETE, FRUTAS SECAS), ACOMPANHADAS DE MOLHOS DIVERSOS PARA TEMPERAR A SALADA), 03 TIPOS DE PROTEÍNAS (FRANGO, CARNE, PEIXE E/OU SUÍNO, NO MÍNIMO DE 150G POR PESSOA), 02 TIPOS DE MASSA (PENNE, SPAGHETTI, RAVIÓLI, LASANHA, RONDELLI, FETUCCINE, ENTRE OUTRAS), 02 TIPOS DE MOLHO (QUATRO QUEIJS), BECHAMEL, BOLONHESA, AO SUGO), QUEIJO RALADO (TIPO PARMESÃO), ARROZ BRANCO, ARROZ RECHEADO (BRÓCOLIS, PRIMAVERA, CHOP SUEY, A GREGA, ENTRE OUTROS), FAROFA DE MANTEIGA, BATATAS SALTEADAS OU PRÉ DE BATATAS, LEGUMES (AO VAPOR, NA MANTEIGA OU SALTADOS), FARINHA DE MANDIOCA, FEIJÃO, 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), SOBREMESAS: 02 TIPOS DE FRUTAS LAMINADAS, 03 TIPOS DE DOCES. APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175267-7</p>	RS	55,03	60	4	RS	13.207,20
----	--	----	-------	----	---	----	-----------

 <small>REGULAÇÃO GERAL DE ENERGIA</small>	Proposta Comercial PE Nº 009/2022	
--	--	---

11	<p>EVENTO 11 - COQUETEL: BEBIDAS: 03 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS IN NATURA, ÁGUA DE COCO NATURAL, ÁGUA SABORIZADA, COQUETEL DE FRUTAS (SEM ALCOOL), REFRIGERANTES DIVERSOS (DE BOA QUALIDADE, CUJAS MARCAS SERÃO APROVADAS PELO CONTRATANTE, SENDO UM ZERO AÇÚCAR), GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL (COM E SEM GÁS, EM UNIDADES DE 500ML), PRATOS FRIOS: CANAPÉS FRIOS (30G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA - A BASE DE CAMARÃO, SALMÃO DEFUMADO, SURUBIM, FUNGHI, E/OU EQUIVALENTES), TÁBUA DE QUEIJS (100 GR POR PESSOA), TERRINES DIVERSOS, TÁBUA DE FRIOS (100 GR POR PESSOA - PRESUNTO CRU OU DE PARMA, ROSSIFE, E/OU EQUIVALENTES), PATÊS E MOUSSES, CARNE AO VINAGRETE, CARPACCIO. PRATOS QUENTES: CANAPÉS QUENTES (40G SENDO 2 OPÇÕES POR PESSOA), TAIS COMO: MINI-CREPES, MINI-VOL-AU-VENT, MINI-TORTAS (TARTELETES), MINI-QUICHES, TROUXINHAS E/OU EQUIVALENTES, 05 TIPOS DE SALGADOS FRITOS NA HORA (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 05 TIPOS DE SALGADOS ASSADOS (30G CADA - TAMANHO TIPO COQUETEL - DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), 02 TIPOS DE MINI EMPRATADOS (ENTRE 60 E 100G POR PESSOA - ESCONDIRINHO DE CARNE DO SOL, BOBÔ DE CAMARÃO), 02 TIPOS DE TORTA SALGADA (DE FRANGO, CARNE, QUEIJO, PEIXE TIPO BACALHAU E CAMARÃO), DOCES: SEIS TIPOS DE DOCES FINOS, 02 TORTAS DOCES SABORES DIVERSOS). APRESENTAÇÃO: A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER TODO O MATERIAL DE LOUÇA E/OU VIDRO (VEDADOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS) PARA A EXECUÇÃO DO SERVIÇO. CÓDIGO DO SIMPAS: 01.08.00.00175266-9</p>	RS	55,61	90	4	RS	20.019,60
VALOR TOTAL						RS	114.738,00

a) VALOR DA PROPOSTA:

O valor total da presente proposta é de R\$ 114.738,00 (Cento e quatorze mil setecentos e trinta e oito reais).

b) CUSTOS INCIDENTES:

Nos preços acima estão incluídos todos os custos, inclusive as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros, incluindo os custos para entrega.

c) PRAZO DE ENTREGA:

O prazo estimado para entrega para os itens acima é conforme o edital.

d) VALIDADE DA PROPOSTA:

60 (sessenta) dias.

	<p align="center">Proposta Comercial PE Nº 009/2022</p>	
--	---	--

II – DADOS CADASTRAIS:

Razão Social:	DECOLORES PRODUCAO DE EVENTOS LTDA
CNPJ:	15.540.023/0001-66
Endereço:	AV LUIS VIANA, Nº 8050, SALA 008, ALPHAVILLE I, SALVADOR, BAHIA – CEP: 41.701-005
E-mail:	daniodecolores@hotmail.com
Telefone:	(71) 99903-3324
Responsável:	Daniilo Sampaio Menezes

III – DADOS BANCÁRIOS:

Razão Social:	DECOLORES PRODUCAO DE EVENTOS LTDA
CNPJ:	15.540.023/0001-66
Banco:	Inter
Agência:	0001
Conta Corrente:	11220632 - 8

Atenciosamente,

DECOLORES PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA
 CNPJ: 15.540.023/0001-66



Documento assinado eletronicamente por **Daniilo Sampaio Menezes, Representante Legal da Empresa**, em 15/09/2022, às 01:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Moreno Carvalho, Procurador Geral do Estado**, em 15/09/2022, às 11:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Inês Maria Nascimento Santos, Analista Procurador Área Ap Adm**, em 15/09/2022, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Silva do Couto, Coordenador IV**, em 15/09/2022, às 13:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.bahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00054068700** e o código CRC **B21628F7**.

ESTADO DA BAHIA, foi julgado **IMPROCEDENTE** pela Comissão, e em nível hierárquico, o Diretor Presidente da CONDER, negou provimento ao mesmo, acatando a decisão da Comissão Permanente de Licitação, mantendo-se assim a decisão inicialmente por ela proferida, qual seja, declarar a empresa Recorrente como INABILITADA no certame, conforme informações contidas no processo e disponível no site da CONDER, no campo da licitação em questão. Salvador, 15 de setembro de 2022. Maria Helena de Oliveira Weber - Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

SECRETARIA DA SAÚDE

NOTIFICAÇÃO Nº 002/2022 - SESAB/SUVISA

Prezado (a) Representante Legal,

A Superintendência de Vigilância e Proteção da Saúde - SUVISA, através da Coordenação de Compras - SUVISA/CSO/CC, vem por meio desta, NOTIFICAR a Empresa SOLAB EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIO EIRELI, situada na Rua Luiz Silveira Pedreira, 340, inscrita sob o CNPJ nº 05.869.012/0001-03, para que, no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da sua Publicação no Diário Oficial do Estado da Bahia, sejam sanadas todas as pendências que encontram-se dispostas no Parecer Técnico emitido pela Coordenação de Estruturação dos Serviços de Saúde (CESS) no tocante ao Equipamento: Carro Pantográfico Para Elevação de Corpos, Autorização de Fornecimento Material - AFM nº 19.008.00023/2022. Cientificamos à Empresa SOLAB EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIO EIRELI que, caso não seja regularizadas as referidas pendências, implicará na adoção das medidas administrativas sancionatórias cabíveis, decorrentes da inexecução contratual, podendo, inclusive, culminar na suspensão do direito de licitar e/ou contratar com a Administração e demais penalidades previstas nas legislações específicas vigentes.

Observação: Fineza agendar a data da visita através do telefone: (71) 3594-9169 Almoarifado Central da SESAB.

INDEFERIMENTO DE RECURSO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2022 - SESAB/HGCA-HOSPITAL GERAL CLÉRISTON ANDRADE A Pregoeira oficial Rosane da Silva Santos Dantas do Hospital Geral Clériston Andrade, no uso de suas atribuições, e com fundamento no art. 4º, III, do Decreto Estadual nº 19.896/2020, decide NEGAR PROVIMENTO ao recurso interposto pela empresa **BIOSYS LTDA**, na licitação acima referenciada, cujo objeto é AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE LABORATÓRIO (KIT'S PARA REALIZAÇÃO DE DOSAGEM QUANTITATIVA DE TROPONINA). Feira de Santana - BA, 15/09/2022. Adélia Maria Carvalho de Melo Pinheiro - Secretária da Saúde do Estado da Bahia.

CONTRATOS

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

RESUMO DE CONTRATO

Processo SEI nº 006.0413.2022.0026602-53

Contrato nº PGE 038/2022 - Pregão Eletrônico 009/2022

Contratante: ESTADO DA BAHIA/PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Contratada: **DECORES PRODUÇÃO DE EVENTOS LTDA - ME**

Objeto: Serviços de fornecimento de buffet, no valor global estimado de R\$ 114.738,00 (cento e quatorze mil setecentos e trinta e oito reais). Unidade Orçamentária - 06.601, Fontes - 300/154, Projetos/Atividades - 2000/1260, Elemento de Despesa - 33.90.39. Prazo: 12 (doze) meses, a partir de 15/09/2022. Regime de Execução/Forma de Pagamento: Empreitada por preço unitário. Setor Responsável pela Gestão Contratual: Coordenação de Serviços Gerais- CSG Gestora: Émeme Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira Fiscal: Luciana Pintos Pinheiro

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO

RESUMO DO 2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 082/2016 DE LOCAÇÃO PREDIAL URBANA PARA FINS NÃO RESIDENCIAIS

Processo SEI nº: 009.0177.2022.0011584-24. **Locatário:** Estado da Bahia, através da Secretaria da Administração. **Locador:** TSC Juazeiro Shopping Center S.A. **Objeto:** Prorrogação do prazo de vigência do referido contrato por 12 (doze) meses, a contar de 15.09.2022 bem como a inclusão de fiscal de Contrato e a renúncia ao reajuste, correspondente aos períodos de 2017/2018, 2018/2019 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 até dia 14/09/2022, mantendo-se o valor global do contrato em R\$ 384.000,00 (trezentos e oitenta e quatro mil reais). **Unidade Orçamentária:** 09.801, **Unidade Gestora:** 0001, **Ação (Projeto/Atividade):** 04.122.315.2864, **Elemento de Despesa:** 3.3.90.39, **Fonte de Recurso:** 0.100.000000. **Assinatura:** 14.09.2022.

RESUMO DO TERMO ADITIVO Nº 5059812 (CCER E CUSD) AO CONTRATO Nº 5054099 (CCER E CUSD)

Processo SEI nº: 009.0231.2022.0020795-83. **Contratante:** Instituto de Radiodifusão Educativa da Bahia, com interveniência do Estado da Bahia, através da Secretaria da Administração.

Contratada: Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia - COELBA. **Objeto:** Acréscimo de 25% (vinte cinco por cento) ao valor originalmente contratado, correspondente a quantia de R\$ 422.888,91 (quatrocentos e vinte e dois mil, oitocentos e oitenta e oito reais e noventa e um centavos), passando o valor global do Contrato de R\$ 1.691.555,65 (um milhão, seiscentos e noventa e um mil, quinhentos e cinquenta e cinco reais e sessenta e cinco centavos) para R\$ 2.114.444,56 (dois milhões, cento e quatorze mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais e cinquenta e seis centavos). **Unidade Orçamentária:** 3.11.201, **Ação (Projeto/Atividade):** 2018, **Natureza da Despesa:** 3.3.90.39, **Destinação de Recurso:** 0.100. **Assinatura:** 14.09.2022.

RESUMO DO TERMO ADITIVO Nº 5059810 (CCER E CUSD) AO CONTRATO Nº 5054498 (CCER E CUSD)

Processo SEI nº: 009.0231.2021.0051290-25. **Contratante:** Estado da Bahia, através da Secretaria da Administração. **Contratada:** Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia - COELBA. **Objeto:** Acréscimo de 25% (vinte cinco por cento) ao valor originalmente contratado, correspondente a quantia de R\$ 52.886,63 (cinquenta e dois mil, oitocentos e oitenta e seis reais e sessenta e três centavos), destinado a atender a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura, passando o valor global de R\$ 211.546,52 (duzentos e onze mil, quinhentos e quarenta e seis reais e cinquenta e dois centavos) para R\$ 264.433,15 (duzentos e sessenta e quatro mil, quatrocentos e trinta e três reais e quinze centavos). **Unidade Orçamentária:** 10.101, **Unidade Gestora:** 0001, **Ação:** 20.122.304.4514, **Natureza da Despesa:** 33.90.39.00, **Destinação de Recurso:** 100. **Assinatura:** 14.09.2022.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA

Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB

EXTRATO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 006/2020

PARTES: Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB e a Empresa Creta Comércio e Serviços Ltda - **OBJETO:** Prorrogar a vigência do contrato por mais 3 (três) meses, com início em 14/09/2022 e término em 13/12/2022 - **VALOR:** O valor global estimado deste contrato é de R\$29.525,88 (vinte e nove mil e quinhentos e vinte e cinco reais e oitenta e oito centavos) - **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Unidade Gestora: 3.10.301.0001, Fonte: 147, Projeto/Atividade: 2000, Elemento de Despesa: 33.90.37 - **ASSINATURAS:** Lázaro Miguel de Jesus Pinha/Diretor Geral/ADAB e Carlos Alberto Santana Gomes/Empresa Creta Comércio e Serviços Ltda - **DATA DA ASSINATURA:** 13/09/2022

EXTRATO DO DÉCIMO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/07

PARTES: Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB e Sra. Joselita da Silva Almeida e Almeida - **OBJETO:** Prorrogação do prazo de vigência do contrato de locação de imóvel urbano, não-residencial, situado no Largo Luiz Viana Filho, 68, Centro, Nova Soure/BA, por 12 (doze) meses, com início em 15/08/2022 e término em 14/08/2023 - **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Unidade Gestora: 3.10.301.0001, Fonte: 147, Projeto/Atividade: 4888, Elemento de Despesa: 33.90.36 - **ASSINATURAS:** Lázaro Miguel de Jesus Pinha/Diretor Geral da ADAB e Joselita da Silva Almeida e Almeida/Locadora - **DATA DA ASSINATURA:** 14/09/2022

Bahia Pesca S/A

AVISO DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO Nº 21/2022 - Edital de Licitação - Procedimento

Licitatório Presencial nº 01/2022. PA.SEI Nº 032.4945.2021.0003490-99. PARTES: BAHIA PESCA S/A e **NARWAL INFORMATICA EIRELI. OBJETO:** Contratação de empresa para prestação de serviço de suporte operacional, técnico e administrativo para apoio à gestão e execução dos serviços prestados no âmbito da Bahia Pesca S/A. **VALOR GLOBAL:** R\$ 2.469.998,88 (dois milhões, quatrocentos e sessenta e nove mil, novecentos e noventa e oito reais e oitenta e oito centavos). **PRAZO:** O prazo de vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir, **contados a partir de 19 de setembro de 2022. BASE LEGAL:** Lei 13.303/2016. RILC da Bahia Pesca S/A e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no Edital.

SECRETARIA DE CULTURA

Fundação Pedro Calmon – Centro de Memória e Arquivo Público da Bahia – FPC

RESUMO DO CONTRATO Nº 025/2022. Modalidade: Dispensa Emergencial, **Processo SEI nº 057.1956.2022.0000811-98. Partes:** FUNDAÇÃO PEDRO CALMON e a EMPRESA ESCRITA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA. **Objeto:** Prestação de Serviços de Impressão Corporativa. **Vigência:** 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua assinatura. **Valor do Contrato de R\$ 41.010,00** (quarenta e um mil e dez reais). **Dotação Orçamentária:** 22202.0001.13.126.502.2002.9900.33904000.0100000000.1. **Assinam:** Edvaldo Mendes Araújo - Diretor Geral/FPC e Armando Teixeira De Freitas Filho - Representante legal - ESCRITA.